

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège social : 2, RUE SCRIBE, NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

Pour la Publicité, s'adresser :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

Organe du Syndicat Central et de sa Coopérative, de la Confédération Générale des Vignerons
des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier, des Planteurs de Tabac
de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
205.10 pour la Coopérative,
235.34 pour la Société Mutuelle,
147.19 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense.

L'Agriculture doit recouvrer, en France, la place qui lui revient !

Un Brin de Causette...



Sommes nous
des paysans
français, des ci-
toyens libres et
organisés — ou
ben sommes
nous des moud-
chiques, con-
damnés au fouet-
le et aux tra-
vaux de la terre

jusqu'à perpète ? A voir la ma-
nière qu'on est considéré, comme
des tarlempons de seconde zone,
c'est à s'demander si qu'on serait
transporté dans l'paradis des
U.R.S.S., ou qu'un salarié ordi-
naire compte pour dix paysans.

Dame point, nous sommes ben
en France, terre prodigue de la
Liberté, de l'Egalité, ouque tout
lève en abondance — même les
poireaux et les Minisses de l'Agric-
ulture... N'empêche que les pa-
piers du père Septeur tombent
un peu partout, comme la misère
su l'pauvre monde, au risque de
faire déborder la flotte des mè-
contents. Un coup qu'elle sort
de son lit, c'est la pus dangereuse
des inondations.

Combien de pauvres terriens,
surtout des jeunes ménages,
qu'avant empruntés pour se mon-
ter en ferme, ou pour « tenir le
coup », qui peuvent pu s'acquillet-
er an'hui de leurs dettes et qui
sont menacés d'être saisis ou
expulsés par la force des baion-
nettes ! A preuve encore, samedi
dernier, ce fermier du Finistère,
M. Divanach, mutilé de guerre et
père de famille, qui refusait de
payer certains impôts, chez qui
qu'on a envoyé un régiment de
gardes mobiles et tout une gué-
roucée de gendarmes, pour faire
main basse su les bêtes à cornes.
Des centaines de fermiers sont
venus pour empêcher la vente ;
des coups ont été échangés et y
a eu des blessés, de part et
d'autre. La casse aurait été irré-
parable, si qu'une âme charitable
avait point versé, en dernière
heure, les impôts de M. Divanach.
Les vaches en ont été pour leur
frayeur, mais elles n'ont point
quitté leur maître.

Rapport aux emprunts à les
caisses de Crédit Agricole, con-
naissant la situation pénible de
beaucoup d'emprunteurs, les
Chambres d'Agriculture avaient
réussi à faire voter un décret-loi
augmentant, de 5 et 10 ans, le dé-
lai des prêts à moyen et à long
terme. C'était point un cadeau
ben sûr, mais tout même une
allégement, pour permettre à les
intéressés de rembourser. —
Ouais, mais ce décret est tombé
à l'eau, le Minisse des Finances
et la Caisse des dépôts exigeant le
remboursement immédiat des
avances faites à la Caisse natio-
nale de Crédit Agricole.

Les agriculteurs devront cas-
quer coûte que coûte — et tout
suite ! Pour eux, point de galette
qui tient, l'ont guère une figure
à leur faire crédit... Seulement,
l'est question d'avancer 800 mil-
lions au gouvernement des So-
viètes, qui nous remboursera en
monnaie de singe ou ben à coups
de triques, après nous avoir évan-
gélisés.

maître Jeannot

POUR LE RETOUR A LA TERRE

Dans l'angoisse qui nous étirent
à l'heure actuelle — et ma convic-
tion étant que rien ne peut plus être
tenté pour résoudre la crise que de
revenir aux vérités premières —
j'avais songé, après tant d'autres,
à écrire un livre sous le titre de cet
article avec la prétention de faire
voir clair les ayegles et de chan-
ger de sens l'affreux courant qui
emporte l'humanité vers un mauvais
destin car, hélas ! le génie des hom-
mes a dépassé leur raison.

Mais ce livre, je ne l'écrirai pas
parce que, très humblement, je con-
fesse qu'il n'y a rien de plus à dire
depuis le remarquable travail de J.
Méline, qui fut depuis Sully l'un des
plus grands défenseurs de l'Agricul-
ture française, et le plus clairvoyant
de nos hommes d'Etat sur ce sujet.
Quels autres arguments trouverait-on
qui soient plus frappants que les
siens ?

Combien d'entre nous cependant
connaissent cet ouvrage qui a pour
titre « Le Retour à la Terre » et qui
date de 1905

A ce moment-là, la crise de 1835
se terminait, on allait entrer dans
une période d'heureux équilibre, qui
devait durer jusqu'en 1914.

Ce que la protection de l'industrie
par les droits de douane et le pro-
grès scientifique avait déterminé en
1835 devait se reproduire, hélas !
avec encore plus d'acuité après l'effort
industriel, qui profitait de ce mar-
ché intérieur, pour les régions ino-
cultes, dix départements à reconstruire,
quatre ans de sous-consommation à
rattraper dans le restant du pays.
Marché nouveau qui venait s'ouvrir
au moment où les marchés extérieurs
se fermaient, parce que l'industrie
étrangère se développait, elle aussi,
à pas de géants.

La catastrophe était facile à pré-
voir pour l'agriculture. Elle était
inéluctable et devait se répercuter
comme toujours sur l'économie na-
tionale toute entière.

Tout l'ouvrage de Méline reste vrai
et criant d'actualité. Il n'est pas
besoin d'ajouter de pauvres mots à
cette grande voix et à ce talent, car
on ne ferait qu'en diminuer la por-
tée.

Redisons donc aux hommes de ce
temps, qu'ils soient agriculteurs ou
non, « relisez nos vieux auteurs
agricoles, toute la sagesse et les re-
mèdes à nos maux y sont inclus ».

Ce sont eux, en effet, qui voyaient
juste, mais la folie des hommes, leur
soif du profit et des jouissances ma-
térielles, les a empêchés d'entendre
ces voix de la raison et de la vé-
rité.

On ne remettra le pays sur pied
et dans la paix qu'en redonnant la
primauté à l'agriculture, d'une part,
et par la répartition plus logique
du travail, des activités humaines,
d'autre part.

Nous n'obtiendrons ce résultat que
par l'institution d'un régime corpo-
ratif où la Corporation agricole
servira de base à la reconstruction
générale et équilibrée de la Nation,
parce que notre profession étant un
mode de vie bien plus qu'une spé-
culation, est l'élément le plus sain
et le plus stable de toutes les ac-
tivités des hommes.

AGRICOLE.

EN 2^e PAGE :
- Une IMPORTANTE -
CHRONIQUE VINICOLE
spécialement rédigée
pour nos lecteurs

Les Chambres d'Agriculture ont un rôle prépondérant à remplir Apportez tous, Dimanche, vos suffrages aux Candidats d'Union Agricole et de Défense Paysanne

(Voir en 3^e Page la liste des Candidats)

Faut-il semer des blés de printemps

L'humidité persistante de la fin
de l'automne, et de l'hiver, a eu pour
effet de retarder considérablement
les semencements d'automne, à tel
point que certains champs destinés
à porter des blés d'automne, n'ont
pu être semencés.

D'autre part, les inondations ont
également détruit les semis de blés
sur des surfaces parfois importantes
suivant les régions.

Bien que, dans nos régions, les
blés de printemps n'aient que très
rarement donné complète satisfac-
tion, certains agriculteurs paraissent
désireux de renouveler les essais de
blés de printemps, là où les sem-
encements d'automne n'ont pas pu
être effectués, ou pour compléter les
ensemencements détruits.

La législation en vigueur sur l'or-
ganisation et la défense du marché
du blé, ne permet pas, dans les cir-
constances présentes, l'importation
de blés étrangers, tels que le blé de
Manitoba. Les agriculteurs désireux
de refaire tout ou partie de leurs
embarcures d'automne, devront donc
recourir aux semences d'origine
française.

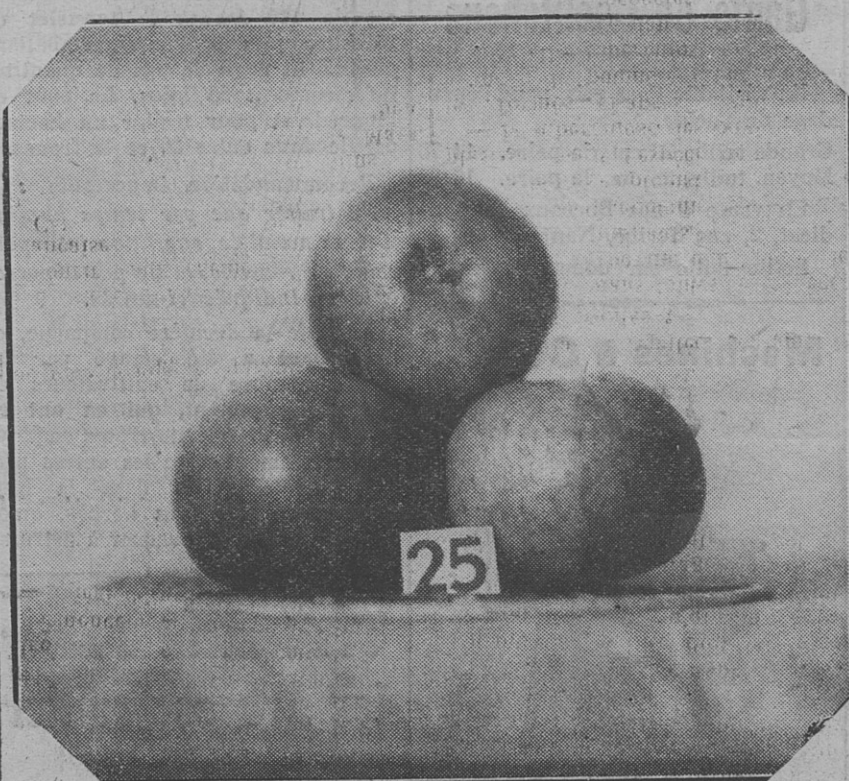
Celles-ci ne font d'ailleurs pas
défaut, et on peut citer les variétés
suivantes comme étant les plus re-
commandables : Chiddam de Mars,
Saumur de Mars, Aurora, Kolben,
Marquis, Florence Aurora. Toutes
sont presque aussi hâtives que le
Manitoba.

En dehors de ces variétés de prin-
temps, certains autres blés dits « blés
alternatifs » peuvent être semés jus-
qu'aux premiers jours de mars, ce
sont : Allées, Japhet, Bon Fermier,
Vilmorin 29 et Champ Joli.

Nous recommandons vivement de
procéder aux semences de ces blés
alternatifs aussitôt que l'état du sol
le permettra sans attendre le début
de mars, car leur rendement est en
rapport direct avec leur durée de
végétation, et, bien entendu, avec
l'importance des fumures qui leur
seront accordées.

Les principales Maisons se livrant
au commerce des semences de blé sont
à même de fournir aux intéressés
les quantités dont ceux-ci pourraient
avoir besoin, mais en cas de diffi-
cultés, la Direction des Services
agricoles de la Loire-Inférieure se
tiendra bien volontiers à leur dis-
position, pour leur donner, le cas
échéant, tous renseignements utiles.

Les bonnes variétés de pommes



25

DRAP D'OR

Photos 5 Semaine

Maitre CHARLES.

(Reproduction interdite.)

Conseils juridiques

LES VENTES D'ANIMAUX CONTAGIEUX

Les ventes des animaux atteints
de maladies contagieuses sont nulles.
Dans l'intérêt de la santé publique,
la loi interdit en effet d'exposer, de
vendre et de mettre en vente des
animaux atteints ou soupçonnés
d'être atteints de maladies conta-
gieuses. Si, malgré cette interdiction,
une vente est réalisée, elle doit donc
être déclarée nulle.

Le juge n'a pas à apprécier si la
demande de nullité doit être reçue
ou non. Du fait qu'on lui apporte
la preuve qu'un animal était atteint
d'une maladie contagieuse, il doit
déclarer nulle la vente de cet ani-
mal.

Les maladies réputées contagieuses
sont les suivantes :

- la rage dans toutes les espèces ;
- la peste bovine dans toutes les
espèces de ruminants ;
- la péripneumonie contagieuse,
le charbon symptomatique et l'ana-
plasmose dans l'espèce bovine ;
- la tuberculose des bovidés dans
les formes ci-après : tuberculose
avancée du pommou, tuberculose de
la mamelle, tuberculose de l'utérus ;
- la clavelée dans l'espèce ovine ;
- la melitococcie dans l'espèce
ovine et dans l'espèce caprine ;
- les gales dans les espèces ovine
et caprine et chez les équidés ;
- la fièvre aphteuse dans les
espèces bovine, ovine, caprine et
porcine ;
- la morve et la dourine chez les
équidés ;
- la fièvre charbonneuse chez les
équidés et dans les espèces bovine,
ovine, caprine et porcine ;
- le rouget et les pneumo-enté-
rites infectieuses dans l'espèce por-
cine ;
- la loque, l'acariose et la nosé-
mose des abeilles.

Lorsqu'un individu s'aperçoit qu'un
animal est atteint d'une de ces ma-
ladies contagieuses, il doit, s'il veut
poursuivre son vendeur, prouver que
l'animal était malade ou soupçonné
de l'être au jour de la vente.

Il ne pourrait, d'ailleurs, être
admis à demander la nullité de la
vente, s'il était prouvé qu'il connais-
sait l'état de l'animal au moment où
il l'a acheté.

En ce qui concerne l'obligation du
vendeur, il faut distinguer s'il était
de bonne foi ou s'il était de mau-
vaise foi, c'est-à-dire s'il savait ou
non que l'animal vendu était atteint
d'une maladie contagieuse.

S'il était de bonne foi, le vendeur
doit rembourser le prix de vente de
l'animal et dédommager l'acheteur
des frais de nourriture et de vété-
rinaire.

S'il était de mauvaise foi, il peut
être condamné, en outre, à des do-
mages-intérêts destinés à réparer le
préjudice causé à l'acheteur du fait
du séjour d'un animal contagieux
dans ses étables et écuries, où il a
pu contaminer les autres animaux.

DÉLAIS

Pour éviter les difficultés qu'en-
traîneraient des poursuites exercées
longtemps après la vente, la loi a
fixé un délai après lequel l'acheteur
ne pourra plus demander la nullité
de la vente.

Ce délai expire le quarante-cin-
quième jour à partir du jour de la
livraison de l'animal. Ce délai est
fixe, quelle que soit la distance qui
sépare l'acheteur du vendeur.

Si l'animal meurt ou est abattu
avant l'expiration de ce délai, l'ache-
teur a un délai de 10 jours à partir
du jour du décès ou de l'abatage
pour demander la nullité. Mais, il
ne s'agit pas d'un nouveau délai
pouvant augmenter le premier. Au-
trement dit, l'acheteur dispose au
maximum de 45 jours pour faire sa
demande. Si l'animal meurt dans
l'intervalle, l'acheteur doit faire sa
demande dans les dix jours, même
si ce nouveau délai expire avant les
45 jours, mais, dans aucun cas, il
ne peut la faire après 45 jours.

La réduction à 10 jours, en cas de
mort a été prévue pour permettre
de faciliter l'autopsie qui devien-
drait moins facile après ce délai.

En cas de ventes successives, le
vendeur antérieur peut être pour-
sui, mais à condition que la de-
mande soit formée contre lui dans
les délais qui viennent d'être indi-
qués.

COMPÉTENCE

L'acheteur doit assigner son ven-
deur devant le juge de paix ou, s'ils
sont tous deux commerçants, devant
le tribunal de commerce.

TUBERCULOSE BOVINE

La tuberculose bovine fait l'objet
de dispositions spéciales.

Le délai pour demander la nullité
est réduit à 15 jours.

En ce qui concerne les animaux
vendus pour la boucherie et recon-
nus tuberculeux après abattage, le
vendeur n'est tenu qu'à rembour-
sement de la valeur des viandes
saisies.

En cas de saisie totale, le rembour-
sement est égal au prix de la vente,
diminué de la valeur de la dépouille.

Au cas de saisie partielle portant
sur la viande, ce remboursement est
égal à la valeur de la partie saisie,
calculée sur le prix effectivement
reçu par le vendeur et compte tenu
de la catégorie de la viande saisie.

Un Carburant français : LE BOIS

Le bois est un carburant...
Brûlant dans un gazogène, le bois
produit un gaz carburant.

Excellent...

L'Automobile Club de France orga-
nise chaque année des épreuves. L'an
dernier, tous les véhicules engagés
ont parcouru 3.000 kilomètres sans
aucune panne.

Bon marché...

12 kilos de bois donnent 6 kilos de
charbon de bois qui valent 5 litres
d'essence.

Certains camions à gazogène trans-
portent 8 tonnes sur 100 kilomètres
pour 17 fr. 50.

Quatre fois moins cher que l'es-
sence...

Un stère de bois valant 60 francs
suffit à un camion pour transporter
5 tonnes de Paris à Nantes.

Permettant de bonnes vitesses...

En 1934 une voiture de tourisme
a atteint le 100 à l'heure à Mont-
lhéry.

Cette année, en Italie, sur les
125 kilomètres de l'étape Milan-
Turin, un camion chargé de 5.300
kilos a fait 41 km. 40 de moyenne ;
un autobus de 28 places, chargé de
2.080 kilos, a fait 58 km. 9 de
moyenne.

Exempt de tout impôt...

Ainsi que les véhicules qui luti-
lisent.

Utilisant les véhicules les plus
économiques...

Car si leur prix d'achat est un
peu plus élevé, le prix de la tonne
kilométrique n'en reste pas moins
— amortissement compris — bien
meilleur marché.

Dont la tonne kilométrique est la
moins chère...

Le prix de revient de la tonne
kilométrique pour un camion de
4 tonnes 500 parcourant 150.000 kilo-
mètres en deux ans et demi, est de :

Véhicule à essence.....fr.	0 40
Véhicule à gaz oil.....	0 33
Véhicule à bois.....	0 28

Qui intéresse toute l'agriculture...

Puisqu'il y a un million de petits
propriétaires forestiers.

Immédiatement disponible...

Puisque sur une production totale
de 30 millions de stères, 10 millions
en France ne sont pas utilisés.

Indispensable à la Défense natio-
nale...

Puisque nous sommes tributaires
de l'étranger pour 5 millions de
tonnes de produits pétroliers. Alors
que le bois pourrait aisément rem-
placer 500.000 tonnes d'essence.

Susceptible de diminuer le chômage...

En redonnant du travail à plusieurs
dizaines de milliers de travailleurs
agricoles.

Pouvant améliorer notre balance
commerciale...

Dont le déficit serait ainsi élimi-
né de quelques dizaines de millions
correspondant à nos importations
d'essence.

Parfaitement au point...

On rencontre de nombreux cam-
ions à gazogène dans les Cévennes
et la plaine d'Alsace.

Convenant parfaitement à nos colo-
nies,

Pauvres, elles aussi, en pétrole,
mais riches en bois inutilisés.

Le Bois est une richesse nationale
qu'il faut exploiter et utiliser à
la place des essences et mazouts
étrangers.

TECHOS

NOUVELLES CRUES : Les pluies
torrentielles ont provoqué de nou-
velles inondations en Touraine. Près
de Tours, la Brenne a inondé la cam-
pagne et coupé les routes. La crue
de la Vienne s'accroît, des immeu-
bles ont été endommagés à Châtel-
erauld.

CONTRIBUTIONS 1935 : Les
Commissions de l'Agriculture et des
Boissons de la Chambre ont nommé
un Comité chargé de préparer le
texte à soumettre au Gouvernement
pour que des délais soient accordés
pour le paiement de leurs contribu-
tions 1935 aux agriculteurs qui n'ont
pas vendu leur récolte, ou envers
qui l'Etat est redevable de la valeur
des prestations qu'ils ont fournies...

IMPORTATIONS DE FRUITS

Le contingent d'importation des poi-
res et pommes des Etats-Unis a été
fixé à 8.228 tonnes pour le 1^{er} tri-
mestre 1936. Mais comme ce contin-
gent est déjà dépassé, le département
d'Etat de Washington demande un
supplément de 5.000 tonnes... Nous
serons assez poires pour accueillir
les leurs !

LE DORYPHORE a fait son appa-
rition en Belgique, au cours de 1935.
Trente foyers ont été découverts en
différents points. Cette invasion doit
être attribuée à un vaste essaimage,
se dirigeant du sud vers le nord.

EN AFRIQUE DU SUD, au cours
d'un violent orage, 19 indigènes ont
été tués par des grêlons de la gros-
seur de noix de coco. Puis une for-
midable averse, d'un quart d'heure,
noya sept autres indigènes et sept
bœufs.

LES BUFFLES : Il y a près de
60 millions de buffles domestiqués
dans le monde, dont 42 millions aux
Indes, 2 en Indochine, 1.200.000 en
Europe et 90.000 en Egypte. Le
buffle constitue un excellent bétail
laitier et de boucherie pour la mise
en valeur des pâturage marécageux.

La destruction des corbeaux en hiver

A la question d'un député qui lui
signalait les ravages des corbeaux
dans les champs ensemencés et de-
mandait dans quelles conditions
exactes il était permis de les abatre
au fusil après la fermeture de la
chasse, le ministre de l'Agriculture
vient de faire, par la voie du « Jour-
nal Officiel », une réponse très com-
plète. En période hivernale, déclare
le ministre, le seul mode véritable-
ment efficace de détruire les cor-
beaux est l'empoisonnement effectué
le même jour sur une grande surface
de terrain à l'aide de maïs strychniné
ou de viande empoisonnée, car il est
très difficile de les tuer au fusil, vu
leur méfiance. Cependant des auto-
risations de destructions au fusil peu-
vent être accordées exceptionnellement
par les préfets et les sous-pré-
fets aux propriétaires ou aux fer-
miers titulaires du permis de chasse
départemental dans certains cas, no-
amment quand les oiseaux s'atta-
quent aux meules. En ce qui con-
cerne le département du Nord ces
autorisations peuvent être accordées,
même aux personnes non munies
d'un permis de chasse, du 1^{er} octo-
bre au 31 mars de l'année suivante.
D'autre part, il est permis de tuer
au fusil les corbeaux aux abords des
nids et les jeunes au moment où ils
commencent à voler, en période de
nidification.

Notre Chronique Vinicole

SITUATION VINICOLE

Après le tassement des cours, provoqué en partie par des ventes, une nouvelle tendance à la fermeté se manifeste dans presque toutes les régions.

En Oranie, on a enregistré des cours variant entre 7 fr. 50 et 8 fr. le degré. Les vendeurs ont même demandé 8 fr. 25 sur quai Oran.

Dans le département d'Alger, les cours sont passés de 6 fr. 25 et 6 fr. 50 à 6 fr. 75 et 7 fr.

Dans le Midi, la distillation procède à d'importants achats. Les vins se sont payés, la semaine dernière, avec enlèvement immédiat, entre 6 fr. 25 et 7 fr., suivant leur teneur alcoolique.

Dans le Bordelais, on note une demande active de vins blancs.

La distillation des excédents marche à plein. Pendant les trois premiers mois de la campagne, on aurait distillé 4 millions 500.000 hectolitres. En décembre, la distillation a porté sur 1.600.000 hectolitres.

Pendant les trois premiers mois de la campagne, les sorties de la propriété ont été, dans la métropole, plus importantes qu'au cours de la campagne précédente. Par contre, en Algérie, l'échec des ventes a provoqué une diminution importante des sorties.

La consommation taxée a atteint, pour le premier trimestre de la campagne 1935-36, près de 13 millions d'hectos contre près de 12.300.000 Hl au cours de la période correspondante de la campagne précédente. L'augmentation est de 673.353 hectolitres en faveur de la présente campagne.

Le stock commercial, qui s'était accru de 2 millions d'hectos environ du 1^{er} octobre 1935 au 1^{er} décembre 1935, est en voie de diminution depuis le début de décembre dernier.

Dès la constitution du nouveau ministère, M. Barthe a adressé à M. Albert Sarraut une très longue lettre, dans laquelle il lui a décrit, avec les plus grandes précisions, la situation critique de la viticulture et la nécessité d'une revalorisation plus accentuée des cours du vin.

A la suite de cette lettre, M. A. Sarraut a pris l'initiative de réunir, avec M. Barthe, les Ministres de l'Agriculture et des Finances et leurs chefs de service.

Le Président du Conseil a donné l'assurance à M. Barthe que le nouveau gouvernement appliquera exactement les décisions concernant l'assainissement et l'échelonnement des sorties des vins des chais des producteurs, demandées par la Commission interministérielle de la Viticulture le 20 décembre 1935, et se conformera aux déclarations faites à ce moment par M. Cathala, alors Ministre de l'Agriculture.

A) PREPARATION DES VINS POUR LA MISE EN BOUTEILLE

La mise en bouteille est pour le vin une opération très importante et souvent trop négligée. C'est la dernière opération avant de laisser le vin livré à lui-même, quelquefois pendant très longtemps. Aussi faut-il profiter des derniers instants pour donner les derniers soins ; sinon on serait obligé de déboucher toutes les bouteilles et de les remettre en fûts, ce qui constitue une opération longue et coûteuse.

Il est donc nécessaire de bien préparer le vin. Sur quels points doit porter cette préparation ?

1^o Il faudra d'abord éliminer les odeurs et goûts anormaux ainsi que les maladies. — Signalons que les accidents les plus fréquents et les plus graves de nos régions sont la « casse oxydique » (décelée par l'épave de l'air ; voir article sur les maladies) et la casse blanche phosphatofénique. Le diagnostic et le traitement de ces différentes maladies a déjà été signalé dans nos précédents articles.

2^o Le vin étant rendu parfaitement sain, il faut en général le clarifier. — Il arrive quelquefois qu'il soit naturellement clair mais il atteint difficilement la limpidité et le brillant voulu pour une mise en bouteille. La limpidité d'un vin est un gage de bonne conservation. Elle est d'autant plus indispensable dans les régions où l'emploi de la mèche est modéré, soit parce que l'on fait du vin sec, soit que la conservation en bouteille n'exécute pas quelques mois. Une bonne clarification, bien que n'étant pas antiseptique, laisse à un vin sec bien peu de chances de s'altérer. (Pour la manière de clarifier les vins, voir notre précédent article.)

Il faudra donc prévoir la mise en bouteille quelque temps à l'avance afin d'avoir le temps de guérir les maladies, d'enlever les mauvais goûts et surtout de clarifier. Il faudra donc compter, pour ne pas être pris à court, trois semaines à un mois.

3^o Quels sont les vins qu'il faut mettre en bouteille et conserver quelques années. — Les petits vins de faible degré ne justifient pas, en général, les frais d'une mise en bouteille. Le mieux est de les écarter comme vins de coulage. Il ne faut mettre en bouteille que les vins dont la qualité mérite la conservation. A ce propos il est intéressant de noter que l'on trouve souvent du Muscadet de bonne qualité dont l'acidité est naturellement trop faible. Une acidité totale inférieure à 3 gr. est nettement insuffisante pour une bonne conservation. On est même beaucoup plus sévère dans les autres régions, à ce point de vue. Il faut tenir compte de ce fait que l'expérience a prouvé que le Muscadet faisait exception et se conservait souvent

très bien malgré sa faible acidité. Néanmoins il est bon de ne pas exagérer dans ce sens.

L'addition aux vins trop peu acides, d'acide citrique à la dose légale de 50 gr. par hecto les améliore beaucoup et facilite leur conservation.

4^o Les vins qui possèdent encore un peu de douceur doivent avoir la mise en bouteille une dose d'acide sulfureux antiseptique, pour éviter les fermentations secondaires. Nous ne nous attarderons pas sur ce cas, plutôt rare dans le Pays Nantais. Un vin ayant encore de la douceur doit posséder en moyenne 70 mgr. par litre d'acide sulfureux libre. Dans les vins où il ne reste plus que quelques grammes de sucre, une dose de 40 mgr. pourra suffire, surtout si ces vins sont suffisamment alcooliques.

Cet acide sulfureux est ajouté soit sous forme de mèche, soit sous forme de solution sulfureuse. La dose à ajouter se calcule en tenant compte de ce fait que pour un vin qui possède déjà un peu d'acide sulfureux libre, l'addition de 100 mgr. d'acide sulfureux, les 1/2 en moyenne, soit 75 mgr., restent libres, le quart restant passant à l'état d'acide sulfureux combiné. On peut ainsi, en faisant le dosage très simple de l'acide sulfureux dans un vin, arriver à une assez grande précision dans la dose à ajouter. L'acide sulfureux, s'il n'est pas mis en trop grande quantité se combine lentement dans le vin en bouteille et au bout de quelques mois n'est plus guère perceptible à la dégustation.

B) EPOQUE DE LA MISE EN BOUTEILLE

Elle dépend essentiellement des usages locaux. Dans certaines régions de grands crus on laisse le vin en fût pendant plus d'une année. Dans nos régions, on met le vin en bouteille dès le mois de mars et pendant tout le cours du printemps. Ce qui fait éviter de le faire passer l'hiver au vin (à moins d'avoir un cellier particulièrement frais car le vin risque beaucoup plus d'être atteint par des altérations microbiennes ou des oxydations. Le maintien du vin en bon état malgré les chaleurs nécessiterait une surveillance et des soins incessants. La mise en bouteille en été provoque fréquemment un accident qui, sans être grave, enlève au vin son bel aspect : c'est la « gravelle » ou dépôt de bitartrate de potasse qui était solubilisé pendant les chaleurs et qui se précipite au moment où le vin se refroidit. On a donc avantage, quand on est contraint à une mise en bouteille tardive, à attendre les premiers froids.

On conseille aussi de mettre en bouteille par beau temps. Ceci est justifié, car par le beau temps la pression barométrique est élevée et

le vin est bien clair. Par le mauvais temps, au contraire, la pression étant en diminution, du gaz carbonique dissout dans le vin se dégage et entraîne des particules de liège en suspension dans le vin.

Un vin mis en bouteille par mauvais temps aura donc beaucoup plus de chances de s'altérer. Dans certains pays, on parle même de l'influence de la lune... etc., pour n'en citer qu'une. Ces croyances ne sont nullement fondées.

C) COMMENT OPERER LA MISE EN BOUTEILLE

Le vin aura été soutiré et aussi séparé des liages de colle. On le mettra dans une partie du cellier où il n'y aura pas de vin malade ni même de vin en fermentation. Les bouteilles seront soigneusement lavées et ne devront avoir aucune odeur provenant d'un vin précédent ou d'une matière étrangère. Les bouteilles qui sentent devront être éliminées infailliblement.

On peut faire la mise en bouteille au robinet. Dans certaines exploitations importantes, on a des tireuses à remplissage automatique. Un excellent système consiste à employer un siphon en caoutchouc fixé à la bonde. L'extrémité est munie d'une pince. On peut ainsi, dans les cas où l'on est pressé, mettre en bouteille des vins sur colle. On enfonce progressivement le siphon et on arrête l'opération à la première bouteille trouble.

Il n'y a pas d'inconvénient à laisser une petite chambre à air dans les vins de Muscadet, qui ne sont pas en général conservés très longtemps.

Il faut aussi attirer l'attention sur le choix des bouchons. Ces derniers devront être de bonne qualité, de la meilleure qualité. Certains hésitent à prendre les plus chers. Il n'y a pas d'économie, plus mal placée. Un bon système consiste à traiter les bouchons par l'eau chaude ou la vapeur d'eau pendant 10 minutes. Puis on les passe à l'eau froide et même quelquefois dans du vin semblable à celui que l'on met en bouteille. Si l'on emploie une machine à boucher, qui comprime fortement le bouchon, il faut avoir soin d'essuyer avec un linge fin la tranche du bouchon qui sera en contact avec le liquide.

CONSERVATION DES VINS EN BOUTEILLE

On tiendra les bouteilles couchées pendant un mois environ après la mise en bouteille. S'il ne se produit rien d'anormal, on pourra l'envoyer chez le client. Dans certains cas il se produit des fermentations secondaires avec ou sans bris de verre. On aura souvent avantage, dans ce cas, de déposer le vin dans des fûts, de laisser la fermentation se termi-

ner et le vin se clarifier de lui-même. Si le vin persiste à être trouble, il faudrait recommencer la clarification. Si le vin casse en bouteille, il faudra le remettre en fût pour le traiter. Certaines casses spéciales aux vins en bouteille, ou « casses par réduction », se produisent quelquefois. Il suffit d'aérer le vin en le remettant en fût pour faire disparaître momentanément ce trouble.

Dans les vins très vieux il faudra souvent surveiller les bouchons et remplacer les bouchons qui s'effritent. Pour la bonne conservation des bouteilles il est bon « de les cirer ou de les capuler ».

« C'est la cave qui fait le vin ». Le vin une fois en cave, seule la cave pourra encore l'améliorer et augmenter encore ses qualités ou au contraire le gâter.

Une bonne cave doit avoir une température constante, hiver comme été, et voisine de 10°. L'humidité doit être faible. L'aération doit être lente, et la lumière très diffuse. Le mieux est d'enterrer les bouteilles dans le sable. Il faut éloigner toutes les causes de mauvaises odeurs ; éviter les bouchons de façon à ce que la bulle d'air ne se trouve pas en contact avec le bouchon.

Toutes ces dispositions terminées il ne restera plus qu'à attendre plus ou moins longtemps suivant les crus, les années, les régions. Dans le pays du Muscadet il n'est pas besoin d'attendre trop longtemps. Le vin est bon tout de suite... et c'est là un gros avantage... pour le commerce et aussi pour celui qui est impatient d'apprécier les produits de sa terre.

Jean BOSCH,
Ingénieur agronome.
(Reproduction interdite).

L'Eau-de-Vie à 380 francs le litre

C'est le tarif qu'a dû payer un négociant de Paris... à l'Administration des Contributions indirectes — et encore à titre de transaction ! — pour n'avoir pas acquitté les droits de régie.

Les deux fûts transportés dans son auto contenaient au total 82 litres d'eau-de-vie. Il les avait achetés, à raison de 12 francs le litre, à un cultivateur de la région de Caen qui, paraît-il, lui aurait promis de faire les démarches auprès de l'Agent des Contributions et lui aurait déclaré qu'il était en régie.

Or le négociant, qui se prétendait de bonne foi, fut arrêté par les gendarmes d'Evreux alertés par le service des fraudes. Finalement l'Administration a accepté une transaction et rendu la liberté au commerçant contre versement d'une amende fiscale de 30.000 francs.

Astreintes vinicoles

Sont astreints à la vente par échelon, les vigneronniers ayant déclaré en octobre-novembre 1935 un total de récolte et vin vieux supérieur à 100 hectos.

Ils ont le droit de sortir les 4/10^e de leur déclaration jusqu'à nouvel ordre. Ordre qui ne saurait tarder désormais.

Ces 4/10^e ne peuvent pas être inférieurs à 100 hectos. Un vigneron ayant déclaré 110 hectos peut sortir 100 hectos. Un vigneron ayant récolté 300 hectos peut en sortir 120. Un de 500 peut en sortir 200, etc...

BLOCAGE ET DISTILLATION OBLIGATOIRE

Atteignent tous ceux ayant atteint plus de 200 hectos, récolte de 1935. Sont exempts les Muscadets de l'appellation d'origine, à moins que la moyenne des déclarations des trois années précédentes (34, 33, 32) ne révèle un rendement supérieur à 40 hectos à l'hectare.

Encore faut-il que ce vigneron ne soit pas dans le cas des calamités agricoles ci-dessous :

Tout récoltant de plus de 200 hectos qui suit de calamités agricoles (gelées, maladies (mildew), insectes (cochylis), a récolté, en 1935, 40 % en moins de la moyenne de ses trois dernières années, est exempt des contraintes.

C'est le cas de beaucoup en Loire-Inférieure. Il y a eu gelée en avril, et la cochylis a dévoré des raisins chez tous.

Comment calculer les astreintes. D'abord on peut donner de l'alcool à la place du blocage et de la distillation. Cet alcool peut être fourni par les distilleries à colonnes comme celle qui travaille pour notre Coopérative.

On achète actuellement, les cours sont très variables, ces alcools de prestation à 650 francs l'hecto environ. L'Etat les reprend à 425 francs. On a intérêt à fournir à la Régie partie des prestations dues en alcool vinique. Elle est de 0 litre 65 par hecto de vin déclaré.

Les alcools viniques sont ceux faits avec des marcs, lias ou résidus de caves. Ils sont rachetés par l'Etat à 267 francs.

On peut donc faire distiller les lias de la propriété pour cela. Mais ces lias doivent appartenir à l'exploitation. Il n'y a pas d'achat et de transfert pour cette sorte.

Voici comment se calcule le blocage et la distillation. Nous prenons de petites récoltes entre 200 et 300

hectos. Ce sont les plus nombreux. Au-delà de 300 hectos, voir le barème déjà publié.

Deux principes sont admis. D'abord le vin est compté en Centre-Ouest à 7°. Cela est très avantageux pour nous. Ensuite que l'on ne peut pas enlever un litre de vin au-dessous de 200 hectos, quelles que soient les contraintes.

Cas d'une récolte de 220 hectos.

Blocage.
220 x 15 = 33 hect. + 36 hectos 3, ramené à 220 - 20 = 20 hectolitres de vin.

Et 20 hectolitres de vin à 7° cela fait 140 litres d'alcool.

On ne peut pas aller au-dessous de 200, qui doivent rester chez le vigneron. Il peut fournir cela en alcool de lie de chez lui.

Distillation.
1 h. 2 x 220 = 2 hectos 04 + 0,26 = 2 hectos 90 dont 1 h. 43 en alcool vinique.

Mais comme il doit lui rester 200 hectos, la prestation est ramenée à 7 x 20 = 1 hecto 40.

Pour un vigneron ayant 265 hectos. Blocage 265 x 15 = 39,75 + 3,97 = 43 h. 72 de vin ou alcool correspondant ; distillation, 1,2 x 265 = 3 hectos 18 + 31 litres = 3 hectol. 49. Dont 0,65 x 265 = 1 hecto 72 en alcool vinique.

Les chiffres 3,97 et 31 litres des équations représentent les majorations de 10 % qui ne frappent que les exploitations dans lesquelles le rendement a été compris entre 40-80 hectos à l'hectare. Elles sont très rares ici.

Le Problème Viticole au Maroc

LE GOUVERNEMENT VA BLOQUER 25 % DE LA RECOLTE

La résidence générale ayant trouvé un terrain d'accord avec le président de l'Association générale des vigneronniers du Maroc, une réunion a eu lieu à Fez.

Les vigneronniers ont entendu l'annonce qui leur a été faite des mesures que compte prendre le protectorat en leur faveur et qui feront l'objet d'un « dahir ».

Ces mesures, basées sur le blocage immédiat d'un quart au moins de la récolte, prévoient la résorption de ce stock bloqué par une affectation immédiate de quatre millions à la charge du budget. Ce blocage doit permettre, d'après les intéressés, une hausse du vin au détail de 0,75 et même 0,90 le litre. Il a été entendu que les producteurs eux-mêmes, avant la publication du « dahir », s'entendraient pour hausser immédiatement leurs prix afin d'éviter des critiques éventuelles contre le gouvernement.

Les Chambres d'Agriculture ont été tenues à l'écart de cette affaire.

Les Cultures seront-elles en retard cette année ?

L'humidité est certainement plus préjudiciable aux cultures d'automne que le froid sec ; celui-ci réduit en poussières les mottes de terre et les fait foisonner ; les racines se trouvent enfoncées dans un matelas volumineux qui les protège contre les basses températures. L'humidité, au contraire, asphyxie les racines et les fait pourrir.

Cette année donc, où bien des champs ont été inondés, le départ de la végétation sera paresseux ; les racines devront d'abord guérir les maladies qui les ont atteintes. Il en résultera un retard important dans le développement de la plante, retard accentué par l'appauvrissement du sol en substances fertilisantes solubles — les meilleures — enlevées au sol par les eaux en excès.

Les cultures de printemps souffriront du même inconvénient, car les terres ne pourront être travaillées que tardivement, et elles manqueront encore d'éléments fertilisants.

Si les cultures d'automne sont en trop mauvais état, il sera souvent préférable de retourner le champ et d'y semer une culture de printemps. Si elles sont passables, un bon engrais complet équilibré, actif, pourra les revaloriser et leur faire rattraper le temps perdu.

Une fumure de même qualité sera nécessaire pour les cultures de printemps auxquelles elle assurera un développement rapide.

Il convient à ce sujet de rappeler les particularités et les effets des engrais complets du type obtenu par combinaison chimique.

Au lieu d'être préparé par mélange à la pelle ou même mécanique des

différentes matières fertilisantes, ils sont fabriqués par l'attaque chimique simultanée, dans la même chaudière si l'on peut dire, des matières fertilisantes azotées, phosphatées et potassiques.

Le produit final est tel que tous les grains ont la même composition. Chaque particule, même la plus petite, contient azote, acide phosphorique et potasse, toujours dans la même proportion ; elle est donc un aliment complet et équilibré pour la plante.

Quel que soit le grain de l'engrais ainsi fabriqué que la plante rencontre et absorbe, la plante reçoit une alimentation complète et équilibrée. La végétation et la fructification de la plante se trouvent par conséquent favorisées au maximum.

C'est ce que démontrent les résultats constatés en grande culture depuis une dizaine d'années déjà que les engrais de ce genre y sont utilisés en quantité croissante.

Les plantes les plus difficiles comme la vigne, les betteraves à sucre, les céréales en ont tiré le meilleur parti ; à plus fortes raisons ont-ils donné satisfaction sur les cultures moins exigeantes comme les prairies et les plantes fourragères.

Sur les cultures de printemps à courte durée de végétation et très avides de substances fertilisantes les plus assimilables, comme le tabac, les primeurs, les céréales de printemps, les résultats donnés par l'engrais complet obtenu par combinaison chimique et non par simple mélange, notamment par le Phosamo, sont remarquables et se traduisent par la précocité, la qualité, l'abondance de la récolte. La valeur des produits récoltés paie largement la fumure.

L. CASARIN,
Directeur honoraire
des Services agricoles.

Séateurs

Nous pouvons fournir à nos adhérents de très bons Séateurs, acier vrai Nogent, 23 centim., au prix de 9 fr. 50. A prendre à nos bureaux du Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Les Foires aux Miels

La Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure organise deux nouvelles Foires aux Miels. La première à Nantes, au pied du Château des Ducs de Bretagne, du jeudi 6 février au dimanche soir 9 février. La deuxième à Saint-Nazaire, place Marceau, du vendredi 14 février au dimanche soir 16 février.

Le but poursuivi par cette Société est d'abord d'étendre la consommation familiale du miel, et ensuite d'écouler directement dans le public toutes les récoltes faites par les apiculteurs.

Il est certain que le miel — le miel pur et naturel s'entend — possède de précieuses propriétés cicatrisantes, antiseptiques et bactéricides.

On pense moins souvent au miel comme producteur de force, d'énergie, de chaleur. C'est un fait, car c'est sans doute, dans le domaine d'économie organique, le plus puissant carburant du moteur humain.

Par son origine exclusivement naturelle, par ses vitamines, par sa digestibilité totale et sans le moindre déchet, le miel représente, sous un très petit volume, le maximum d'éléments nutritifs et reconstituants du corps humain, principalement du système nerveux, cérébral et musculaire.

En France surtout, pays de co-génération des bonnes choses, terre bénie où les fleurs produisent le meilleur miel du monde, il est facile de consommer partout cet excellent et délicieux aliment naturel. Evidemment, quand on n'a pas d'abeilles et qu'on ne récolte pas de miel chez soi, on a parfois quelque doute sur la valeur et la pureté des produits que l'on est obligé d'acheter. Mais en s'adressant à des Apiculteurs-récoltants ou en s'assurant chez les commerçants de l'origine bien garantie du miel — du Miel de France — il est facile de se procurer du miel pur et naturel et de traverser ainsi et sans souffrir la saison d'hiver.

Lors de vos semis prochains
Songez aux Engrais St-Gobain.

La fabrication des Engrais composés

La fabrication des engrais composés n'utilise pas que des engrais simples ; elle associe parfois même des produits plus complexes, et c'est le cas de cet engrais combiné à deux éléments dénommé le Potazote, dont le procédé de fabrication est dû au grand savant français Georges Claude.

Le Potazote peut, en effet, se réclamer de deux succès : sa vente croissante en culture, due à l'efficacité particulière de la potasse et de l'azote associés dans les combinaisons qui lui donnent naissance, et le développement étonnant de son utilisation dans des engrais composés auxquels il apporte ses qualités uniques. Il y a là deux références qui se complètent et qui classent le Potazote au tout premier rang parmi les engrais qui ont vu le jour dans ces dernières années.

Gants en Caoutchouc

En véritable Para gris, pour l'épanage de l'acide.

Grande taille, 29 cm., la paire. 14 75
Moyen. taille, 28 cm., la paire. 12 75

En vente à nos Bureaux du Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes.

Petite taille sur demande.

Machines à Coudre



Notre Coopérative peut fournir, à des conditions avantageuses, des machines à coudre de toutes premières marques. Nous consulter.

Désherbant agricole

Nous pouvons fournir à nos adhérents un désherbant agricole magnésien, pour la destruction des mauvaises herbes dans les céréales. Son action s'étend aux espèces les plus résistantes.

Ce produit n'est toxique ni pour l'homme, ni pour les animaux. Sa manipulation n'offre aucun danger et il n'est corrosif ni pour les vêtements, ni pour le matériel. Il ne décalifie pas la terre ; son magasinage est facile, il n'y a aucun emballage à retourner ; sa conservation est pratiquement indéfinie. C'est un produit solide, concentré, qui s'emploie à la dose de 6 à 9 kilos à l'hectare. On fait dissoudre cette quantité dans 1.000 à 1.200 litres d'eau, que l'on épand en pulvérisation sur un hectare, avec les appareils ordinairement employés pour cet usage.

Le prix de vente de ce désherbant est de 115 francs le tonneau de 25 kilos pris à Nantes, emballage perdu. On ne livre pas de quantités inférieures à 25 kilos. Le coût de l'ingrédient pour traiter un hectare oscille donc entre 30 et 40 francs.

Recommandation importante : Ne traiter que par temps humide et terre mouillée, condition indispensable de réussite, et ne pas dépasser la dose indiquée ci-dessus.

Lors de la dernière campagne, ce désherbant a été essayé par un grand nombre de cultivateurs de notre département, qui en ont eu satisfaction. Il mérite d'être employé couramment avec les autres produits déjà utilisés dans la lutte contre les mauvaises herbes, qu'on ne saurait trop s'acharner à détruire.

Traitement d'hiver des Arbres fruitiers

Tous produits pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers. Demandez-nous notices, prix et modes d'emploi au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

Un projet de Loi intéressant la Boulangerie

On fait grief aux producteurs de chercher à s'organiser, de préconiser des mesures qui vont à l'encontre de la liberté individuelle. On évoque les temps heureux de l'avant-guerre ; la presse s'indigne de ces réglementations et des contraintes, atteintes intolérables au « Régime libéral ».

Il est curieux que des propositions analogues faites par l'industrie ou le commerce ne soulèvent aucune protestation. Souvent même elles sont enregistrées avec sympathie. On l'a vu l'an dernier à propos du projet sur les ententes industrielles.

On sait la complaisance de la Presse pour maints grands cartels industriels dont les cultivateurs, dans leurs prix d'achat, connaissent le poids.

Un nouvel exemple vient de nous être fourni par le projet déposé par M. Frossard, Ministre du Travail, tendant à réglementer l'ouverture des boulangeries :

1^o Ce projet prévoit tout d'abord que l'ouverture de nouvelles boulangeries ne sera autorisée qu'après avis d'une Commission comprenant des représentants de la boulangerie (patrons et ouvriers), des représentants des Conseils municipaux et de l'Administration ;

2^o En outre, les conditions de travail et d'hygiène seront réglementées par l'Administration préfectorale.

On voit, ce projet prévoit une réglementation rigoureuse, il porte une atteinte grosse aux libertés de la boulangerie.

Qu'il soit nécessaire de remettre de l'ordre dans l'anarchie actuelle et que pour cela on fasse appel à l'avis des intéressés, nous sommes les premiers à le reconnaître et à nous en réjouir. L'organisation corporative s'impose non seulement pour les producteurs, mais pour les autres professions.

Il est à noter, d'ailleurs, fait véridique.

Gros blé, belles prairies, bon vin
Avec les Engrais Saint-Gobain.

tablement significatif, que le projet parle de la « corporation de la boulangerie » !

Les Pouvoirs publics commencent-ils à comprendre enfin la nécessité de l'organisation corporative réclamée par l'agriculture plus que par toute autre profession ?

Il est regrettable seulement que le projet ait été conçu dans l'intérêt exclusif de la boulangerie.

L'organisation nouvelle de la boulangerie peut, selon les circonstances, avoir des conséquences heureuses ou fâcheuses sur la consommation du pain qui intéresse au premier chef les producteurs de blé. Ils doivent avoir leur mot à dire.

Nous avons toujours pensé que toutes les questions intéressant le blé doivent être réglées dans le cadre interprofessionnel.

C'est dans cet esprit qu'avait été élaboré le projet de notre Association, présenté au Président du Conseil par l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture.

Le Comité professionnel dont il prévoyait la création comprenait deux représentants de la boulangerie. Il était tout indiqué pour formuler son avis sur ces questions. On sait comment le décret-loi du 30 octobre a rejeté ces propositions.

Le projet du Ministre du Travail ne prévoit pas cette collaboration interprofessionnelle, et cette lacune peut, dans l'avenir, avoir de graves conséquences.

Le dépôt de ce projet traduit, une fois de plus, l'incohérence de la politique économique suivie depuis des années.

D'un côté, le Ministre de l'Agriculture refuse les pouvoirs d'organisation que demandaient les producteurs, de l'autre le Ministre du Travail les accorde aux autres professions.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 3 Février 1936

ANIMAUX	Amenés	Vendus	COURS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.125	3.000	5 90	5 00	3 90	6 60	3 55	2 75	1 95	4 10
Vaches.....	1.997	1.880	5 70	4 60	3 60	7 20	3 42	2 53	1 80	4 60
Taureaux.....	470	460	4 40	4 10	3 60	4 80	2 65	2 25	1 80	2 97
Veaux.....	1.764	1.650	10 20	8 50	7 50	11 30	6 12	4 85	4 12	6 78
Moutons.....	11.280	11.200	13 40	10 10	8 20	15 20	6 70	4 75	3 60	7 60
Porcs.....	1.750	1.750	6 56	6 28	4 58	7 00	4 60	4 40	3 20	4 90

— Jeudi 6 Février 1936

Bœufs.....	1.598	1.480	5 90	5 00	3 90	6 60	3 55	2 75	1 95	4 10
Vaches.....	1.055	950	5 70	4 60	3 60	7 20	3 42	2 53	1 80	4 60
Taureaux.....	350	340	4 40	4 10	3 60	4 80	2 65	2 25	1 80	2 97
Veaux.....	1.675	1.545	10 20	8 50	7 50	11 30	6 12	4 85	4 12	6 78
Moutons.....	7.319	7.200	13 70	10 20	8 30	15 50	6 85	4 80	3 65	7 75
Porcs.....	1.410	1.410	6 56	6 28	4 58	7 00	4 60	4 40	3 20	4 90

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.592. — Maine-et-Loire, 215; Sarthe, 135; Mayenne, 255; Loire-Inférieure, 125; Indre-et-Loire, 125; Deux-Sèvres, 175; Vienne, 510; Vendée, 290. VEAUX : 1.764. — Maine-et-Loire, 150; Sarthe, 275; Mayenne, 20; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 20. MOUTONS : 11.280. — Mayenne, 30; Vienne, 510; étrangers, 211. PORCS : 1.750. — Maine-et-Loire, 280; Sarthe, 90; Loire-Inférieure, 140; Indre-et-Loire, 50; Deux-Sèvres, 40; Vendée, 30.



Le Commerce extérieur des Chevaux en 1935

Le chiffre des importations et exportations de chevaux en 1935, récemment connus, permettent de faire les constatations suivantes :

IMPORTATIONS

Les importations se sont élevées au total à 4.413 têtes contre 687 têtes en 1934 et 7.129 en 1933. Le faible chiffre de 1934 s'explique par le fait que l'accord franco-belge qui permettait chaque année l'importation de 4.500 chevaux de trait belges, était venu à expiration en avril 1934 et n'avait pas été renouvelé avant la fin de cette même année. Lors de son renouvellement, les conditions en furent un peu modifiées à l'avantage de la France, par une diminution du contingent d'importation et un relèvement du droit de douanes perçu sur ce contingent. Cela explique qu'en 1935 les entrées remontent à un chiffre appréciable, bien que sensiblement inférieur à celui de 1933.

Sur le total de 4.413 têtes, 3.383 proviennent de l'Union belge-luxembourgeoise. La valeur totale des importations est de 11.227.000 francs.

EXPORTATIONS

Aux exportations, on note un relèvement très sensible du chiffre global concernant les chevaux. Celui-ci était revenu de 2.230 têtes en 1931, à 1.234 en 1932 et 1.153 en 1933. Il s'était relevé déjà en 1934 à 1.568 têtes et il accuse pour 1935 une nouvelle amélioration de 600 unités puisqu'il s'est élevé à 2.168 têtes.

Il convient de signaler notamment que les exportations d'étalons ont remonté de 110 têtes en 1932 à 345 en 1935.

La valeur totale des sorties de chevaux en 1935 se monte à 9.597.000 francs, contre 4.726.000 et 4.576.000 respectivement, en 1934 et 1933. Il convient de signaler en revanche une certaine diminution de nos exportations de mulets qui s'explique en grande partie par le fait que, les négociations commerciales franco-espagnoles ayant été suspendues pendant plusieurs mois, l'application par l'Espagne du tarif général des douanes, absolument prohibitive aux marchandises françaises, a interdit pendant tout ce temps les sorties de mulets français vers cet important débouché. Sur le total de 5.523 têtes, l'Espagne s'inscrit cependant en 1935 pour 4.418 têtes. On note également une diminution de nos envois de mulets en Algérie.

CONCLUSIONS

En résumé, si l'on tient compte des circonstances commerciales qui peuvent fausser certaines comparaisons (accords franco-belge et franco-espagnol), l'année 1935 s'est présentée, en ce qui concerne le commerce extérieur des chevaux, sous un jour sensiblement plus favorable que les années antérieures. Il convient notamment de faire ressortir l'amélioration très sensible des exportations de chevaux qui progressent de plus de 1.000 têtes en deux ans et font plus que doubler en valeur d'une année à l'autre, en dépit de circonstances économiques internationales particulièrement difficiles.

Une grande part du mérite de cette amélioration doit revenir aux efforts menés depuis trois ans par le Comité National de l'Élevage.

La Désinfection des puits

Quand l'eau d'un puits est altérée du fait de l'abandon, de la négligence ou d'infiltrations voisines que l'on n'a pu éviter, il faut procéder à son nettoyage et à sa désinfection.

Nettoyage et curage. — Le moment le plus propice est courant août, alors que les eaux sont basses. Après s'être assuré que le fond du puits ne dégage pas des émanations d'acide carbonique ou autres pouvant incommoder l'ouvrier, on procède à l'enlèvement de la vase et autres dépôts accumulés au fond. Il faut tout d'abord épuiser l'eau à l'aide d'une pompe. Une fois les dépôts enlevés et les parois bien nettoyées, on garnira le fond d'une couche de gravier fin ou de sable, auquel on mélange du charbon de bois assez finement broyé.

Puis on procède à la désinfection. Deux moyens sont recommandés : l'emploi du permanganate et l'eau de Javel.

Permanganate de potasse. — On détermine d'abord le volume de l'eau que renferme le puits.

Ensuite, dans un récipient en terre ou en verre, on met autant de litres d'eau qu'il y a d'hectolitres de ce liquide dans le puits, et on y fait dissoudre autant de fois 10 grammes de permanganate qu'il y a de litres dans le récipient, ce qui constitue une solution permanganatée à 1 p. 100. On verse alors le tout dans le puits. Une demi-heure après, on prélève un échantillon de l'eau traitée. Si elle conserve sa couleur rose vineuse, la dose de permanganate est suffisante. Si elle passait au jaune, il faudrait ajouter un peu plus de permanganate.

On peut aussi utiliser un mélange formé de : 25 grammes de permanganate de potasse ; 250 grammes de sulfate d'alumine et 750 grammes de kaolin.

Un kilo de ce mélange permet de désinfecter cinq mètres cubes d'eau.

Eau de Javel. — L'eau de Javel est un stérilisant de premier ordre et un désinfectant énergique. Il suffit de 2 grammes de ce produit pour purifier 10 hectolitres d'eau.

Quand les puits sont fortement contaminés, on lave les parois à la lance avec de l'eau renfermant deux grammes d'eau de Javel par hectolitre.

Il est utile, après nettoyage, de pomper l'eau pendant trois ou quatre jours avant d'en faire usage.

Chemins de Fer de l'Etat

FETE SABLAISE A PARIS
le 7 mars 1936

Le Syndicat d'Initiative des Sabes d'Olonne a fixé au 7 mars prochain, la grande fête régionale qu'il organise tous les ans à Paris.

A cette occasion, les Chemins de fer de l'Etat délivreront, au départ de toutes les gares du département de la Vendée, des billets spéciaux d'aller et de retour, pour Paris, valables 7 jours (du 5 au 11 mars sans faculté de prolongation) et comportant un coupon d'entrée à la fête.

Le prix de ces billets, y compris le montant du droit d'entrée à la fête, uniformément fixé à 12 francs, sera abaissé à :

Adultes, 2^e classe, 145 fr.; 3^e classe, 97 fr.
Enfants de 3 à 7 ans, 2^e classe 79 fr.; 3^e classe, 55 fr.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser aux gares du département de la Vendée.

ELECTION à la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure

DU 9 FEVRIER 1936

LISTES

d'Union Agricole et de Défense Paysanne

Ancien Arrondissement d'Ancenis

Chers Amis,

En 1930 vous nous aviez envoyés tous les quatre, pour la deuxième fois et pour une durée de six ans, vous représenter à la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure.

Notre mandat est terminé. Nous venons vous demander de nous renouveler votre confiance, le dimanche 9 février prochain.

Nous traversons des années pénibles, et cependant la crise agricole n'aurait-elle pas été plus dure encore si l'activité des Chambres d'Agriculture ne s'était pas exercée ?

Nous avons conscience d'avoir rempli de notre mieux le mandat que vous nous avez confié :

Dans le Cadre départemental, nous avons été vos défenseurs dans les Comités et Commissions où nous avons agi.

Dans le Cadre national, la Chambre d'Agriculture a agi de façon continue.

Certains résultats ont déjà été obtenus : notamment révision des évaluations foncières, exonération des droits de succession pour les petites propriétés rurales, apprentissage agricole, réglementation favorable aux agriculteurs des permissions saisonnières, des jeunes soldats et des réservistes, baisse du prix des engrais, etc.

En nous plaçant sur le seul terrain de l'union professionnelle agricole, nous continuerons à défendre les intérêts de tous, sans distinction de situation ou d'opinion. Nos revendications seront d'autant mieux écoutées que les suffrages exprimés le 9 février prochain seront plus nombreux.

C'est pourquoi nous demandons à tous les électeurs : hommes et femmes, inscrits sur les listes électorales de leur commune, de ne pas se désintéresser de cette élection professionnelle, afin que l'Agriculture retrouve la place qui lui est due et que la terre de France vive.

Les Candidats de l'ancien Arrondissement d'Ancenis :

A. D'ANTENNAISE, Maire de la Chapelle-Saint-Sauveur, membre sortant.
A. LE GUALES DE MEZAUBRAN, Maire de Joux-sur-Erdre, membre sortant.
M. MARIN, Maire du Pin, membre sortant.
F. DE LA ROCHEMACÉ, Maire de Couffé, membre sortant.

Aux Electeurs et Electrices

de

l'Ancien Arrondissement de Paimbœuf

et de

l'Arrondissement de Saint-Nazaire

Mesdames, Messieurs,

Pour la troisième fois nous nous présentons à vos suffrages.

Au cours de notre mandat, nous n'avons cessé de lutter avec la plus grande vigilance pour la défense des intérêts agricoles que vous nous avez confiés.

Depuis 1927, l'œuvre des Chambres d'Agriculture a été considérable, bien que par suite du silence général au milieu duquel elle se développe, silence sans doute propice au labeur mais non à la réclame, elle n'ait pas toujours été appréciée, ni même aperçue par tous ceux qui en sont les bénéficiaires.

La situation si pénible de notre Agriculture ne doit pas faire méconnaître le travail des Chambres d'Agriculture, car cette situation serait assurément pire encore si leur activité ne s'était pas exercée.

Dans le cadre départemental, nous avons été vos défenseurs fidèles près de l'Administration et dans les nombreux Comités et Commissions où nous avons agi.

La présence du président ou des délégués de la Chambre d'Agriculture dans les réunions officielles et dans tous les milieux leur permet de faire entendre partout la voix des cultivateurs et de faire pénétrer peu à peu, dans les esprits les plus réfractaires ou même les plus hostiles, cette idée que les intérêts agricoles ont aujourd'hui leurs représentants officiels et que c'est une puissance avec laquelle il faut désormais compter.

Dans le cadre national, l'œuvre accomplie a été plus importante. Prés des Pouvoirs publics, sur le terrain législatif et administratif, la Chambre d'Agriculture et surtout l'Assemblée des Présidents, représentants de toute l'Agriculture française, agissent de façon continue.

Certains résultats ont été obtenus, notamment pour la révision des évaluations foncières, en matière d'impôts (exonération des droits de succession pour les petites propriétés rurales), encouragement à l'Agriculture, crédits pour les travaux d'utilité rurale, apprentissage agricole, réglementation dans un sens favorable aux intérêts agricoles des permissions saisonnières des jeunes soldats et des périodes de réserve, baisse du prix des engrais, droits de douane et contingents (domaine où la bataille est incessante), etc.

La plupart des grandes lois à caractère agricole ont donné lieu, au cours de leur élaboration, à d'incessantes démarches des représentants des Chambres d'Agriculture.

Si les résultats dans toute notre action n'ont pas été plus tangibles, c'est que dans notre Etat actuel la représentation de la profession n'a pas la place qu'elle doit avoir ; une réforme fondamentale de l'Etat est nécessaire.

Grâce à nos efforts, un premier pas vient d'être fait dans cette voie : l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture a été légalement reconnue par le décret-loi du 30 octobre 1935, qui crée l'Assemblée permanente des Présidents, organe représentatif et consultatif des intérêts de l'Agriculture près des Pouvoirs publics.

Cela ne doit être qu'un commencement, nous continuerons tous nos efforts.

L'Agriculture doit retrouver, en France, la place qui lui revient : la première.

Il importe que par vos votes, vous témoigniez avec force que la question vous tient à cœur et que la terre de France veut vivre.

Les Candidats de l'ancien Arrondissement de Paimbœuf :

Pierre BERNIER, Maire de Rouans, éleveur, membre sortant.
Louis de CLERVILLE, Maire de Saint-Viaud, président de l'Association des Chefs de famille, membre sortant.

Ernest JOYAU, éleveur à Saint-Père-en-Retz, président du Syndicat d'Élevage du Bétail Normand de la Loire-Inférieure.

Raymond LEFEUVRE, ingénieur agronome à Chéméré, président de la Chambre d'Agriculture, membre sortant.

Les Candidats de l'Arrondissement de Saint-Nazaire :

J.-M. BERNIER, vice-président du Comice agricole de Saint-Etienne-de-Montluc, éleveur à Couëron, membre sortant.

René LE GOUVELO, président de l'Union des Syndicats agricoles de la Loire-Inférieure, agriculteur à Sévéc, membre sortant.

P. PICHELIN, président des Syndicats agricoles de la Presqu'île guérandaise, Guérande, membre sortant.

LE QUEN d'ENTREMEUSE, agriculteur à Malville, membre sortant.

La Vie Syndicale

Missillac

Dimanche 9 février, à 9 heures du matin, grande réunion syndicale et conférence agricole par MM. de Camille et Faivre.

Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister.

Contingentements des Produits étrangers

M. Thellier, ministre de l'Agriculture, vient d'adresser à M. Lamoureux, député de l'Allier, une lettre dans laquelle il lui précise quelles mesures ont été prises par les services de son département, en collaboration avec la direction générale des douanes, pour restreindre l'importation des produits agricoles étrangers.

Pour détruire les TAUPES, un seul produit :

"LA TAUPINASE DELBA"

Efficacité remarquable — Economie

Flacons 5 et 4 l. — Toutes Pharmacies

Offres et Demandes

Service réservé à nos adhérents
Ecrire ou s'adresser au Syndicat,
2, rue Scribe, Nantes
Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

OFFRES

106. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés autorisés par la loi : Seibel blanc 4986. Seibel rouge n° 4643, 5437, 5455, 5487, 8745 ; très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité. S'adresser à Terrien-Brelet, viticulteur, au Bourg, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

128. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés de PLANTS GREFFÉS RACINÉS. Greffons sélectionnés : Muscadet, Gros-Plant, Pinot et Colombard ; variétés d'hybrides autorisés par la loi : Seibel n° 4986 blanc, Seibel 4643 et 5455 rouge, Baco n° 1 rouge ; autres variétés. Prix spéciaux pour grosses quantités. S'adresser à Meneux Auguste, viticulteur au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer ; 37 ans d'expérience en plants greffés et producteurs directs. Souscription aux plants greffés et racinés pour l'automne 1936 et printemps 1937.

129. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées, autorisées par la loi et produisant un très bon vin, recherché pour la consommation familiale. Boutures et plants racinés, plants choix extra : Blancs, Seibel 889, 4986, 6468 ; Baco 22 A, etc. Rouges : Seibel 4643, 5163, 5455 ; Baco n° 1 ; Gaillard n° 2 ; Bertille Seyve 2862 (dit Commandant), etc. ainsi qu'autres variétés d'hybrides anciens et nouveaux. Très beaux plants greffés, bien soudés et racinés, choix extra ; greffons sélectionnés, greffés sur 3399 et Rupestris du Lot, au choix de l'acheteur ; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Riesling (plants extra précoces). Hybrides nouveaux greffés : Seibel blancs 10173, Seyve Villard 5276 ; Seibel rouges 8745, 10096. Authenticité garantie. Prix-courant franco sur demande. Souscription ouverte aux hybrides et plants greffés pour l'automne 1936, aux meilleures conditions possibles. S'adresser à M. Allard Jules, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

137. — A vendre beaux PLANTS D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plant sélectionné extra. S'adresser Robert Maurice, à Sainte-Luce (L.-I.).

144. — A vendre PLANTS DE VIGNES racinés extras, Hybrides producteurs directs.

Blancs : Seibel n° 880, 4986, 5409, 6468, Baco 22 A.

Rouges : Seibel n° 4643, « Roi des Noirs » 5437, 5455, 5487, 8745, Baco n° 1, Bertille Seyve 2862 « Le Commandant ». Plants greffés sur 3309, Muscadet, Gros-Plant, Gros-Lot, Colombard et Pinot. Hybrides greffés également sur 3309.

Seibel n° 7053, 8357, 8365, 8745, 8916, 10173, 11803, Seyve-Villard 5276.



Superphosphate de chaux

engrais de base

Pour tous renseignements techniques et pratiques, s'adresser au Comité de Vulgarisation du Superphosphate, 6, Rue d'Argenson, PARIS (8).

Authenticité absolue garantie sur facture. Prix-courants franco. Renseignements sur le décret du 30 juillet 1935 concernant les plantations fournis sur demandes.

S'adresser à M. A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer.
150. — Pépinières J. FOULON-NEAU, Saint-Christophe-la-Courpie (M.-et-L.), offrent franco toutes gares : 10 pommiers tig 2 m., 0 m. 10 à 0 m. 12 de tour, 100 fr.; 10 poiriers basse tige variés, 40 fr. Plants de vigne greffés : Muscadet, Gros-Plant, Pineau de la Loire, Colombard, Gros-Lot, de 550 à 600 fr. le mille. Hybrides greffés et racinés 5455, 4643, 4986, etc. Catalogue franco.

163. — A vendre, PLANTS DE VIGNES greffés, très sélectionnés, dans les meilleures variétés du pays. S'adresser à Emeriaud Armand, viticulteur, Le Pallet (L.-I.).

184. — A vendre BEAUX PLANTS RACINÉS et boutures des meilleures variétés de vigne pour notre région. En blanc : Seibel 4986, 4995. En rouge : Seibel 4643, 5455 ; Baco n° 1. M. Corneteau, propriétaire, Bellefontaine, Paulx (L.-I.).

187. — Propriétaire donnerait VIGNE, très bon état, à faire pour deux tiers pour le vigneron et un tiers pour le propriétaire. S'adresser au Syndicat.

19. — A louer pour le 1^{er} novembre 1936, UNE FERME comprenant 4 hect. 75 de terre et pré et 1 hect. 25 de vigne à moitié fruits. Pour traiter, s'adresser à M. Joseph Séché, expert-géomètre, à Vertou.

20. — A louer, pour la Toussaint prochaine, UNE FERME sise à la Ville-au-Chef, commune de Couëron, d'une contenance de onze hectares. S'adresser à M. Chatelier, expert à Couëron (L.-I.).

21. — A louer de suite : 1^{re} UNE TENUE de prés-marais, environ 2 hect. 40 ares, nommée l'Allier, quartier du Vigneau ; 2^e UN AUTRE PRÉ, plus près du Vigneau, nommé Cheminette, 68 ares ; 3^e près les Rivières, 1 hectare prés-marais, nommé Rouchoy. S'adresser à J. Lambert, les Rivières, Bourgneuf-en-Retz.

DEMANDES

282. — On demande CELIBATAIRE cultivateur-vigneron, tonnelier si possible, pour chais et livraisons. S'adresser au Syndicat.

118. — MENAGE gardien-jardinier, 47-48 ans, cherche place ; femme occupée ou non ; bonne référence. S'adresser au Syndicat. M. Riou Jean, à Saint-Aignan-de-Grandlieu (Loire-Inférieure).

119. — On demande à acheter d'occasion FIL DE FER à vin et bon état ; BOUTEILLES à vin et casier à bouteilles. S'adresser au Syndicat.

120. — On demande pour propriété Charente-Inférieure, FEMME sérieuse, toutes mains, sachant traire. S'adresser au Syndicat.

121. — MARAICHER très sérieux, permis poids lourds, cherche place. S'adresser au Syndicat.

122. — On demande JEUNE HOMME très sérieux, 18 ans environ, pour culture maraîchère. Pressé. S'adresser au Syndicat.

Prix-Courant (DETAIL)

Alimentation du Bétail

Remouillage de fèves..... manque
Riz Saigon n° 1..... 75 »
Brusures de Riz..... manque
Issues de Riz blanches..... 60 »
Farine de Manioc..... manque

Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ..... 74 »
Farine « Kystell »..... 165 »
Farine lactée T. T..... 155 »

Mais pour volailles..... au cours
Tourteau amélioré Chepteline
Tourteaux de Coprah (logés en sacs de 80 kilos). Les 100 kilos..... 90 »

Tourteaux de Palmiste (logés en sacs de 80 kilos). Les 100 kilos..... 55 »

Aliments mélassés

Mélasse Say..... 52 »
Son mélassé Say..... 54 »
Provende Say, 55 % de mélasse pure..... 42 »

Paille Say (départ Bordeaux) 50 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Produits des Établissements Arsène Bertin

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima lait :
cordon vert



La porte lui fut ouverte par Mlle Albertine, grande et belle fille brune, au teint pâle et au regard très doux.

— Mlle Myrtille... Entrez donc, mademoiselle !

Et elle s'effaçait pour laisser la jeune fille pénétrer dans la salle à manger, où Mme Millon, une petite femme vive et accorte, était en train de mûrir un petit garçon de cinq à six ans, un orphelin que la mort de sa fille aînée et de son gendre avait laissé à sa charge... Elle s'avancée vivement vers la jeune fille en demandant :

— Eh bien ! mademoiselle Myrtille ?

— Elle est si faible, si faible ! murmura Myrtille.

Et un sanglot s'étouffa dans sa gorge.

— Pauvre chère petite demoiselle !

git Mme Millon en lui saisissant la main, tandis qu'Albertine se détournait pour dissimuler une larme.

— Je suis venue vous demander un service, reprit Myrtille en essayant de dominer le tremblement de sa voix. Quand vous descendrez, voulez-vous mettre cette lettre à la boîte ?

— Mais certainement ! Albertine a justement une course à faire dans cinq minutes, elle ne l'oubliera pas, comptez sur elle.

— Moi aussi, j'ai porté la lettre, dit le petit garçon qui s'était avancé et posait calmement sa joue fraîche contre la main de Myrtille.

— Oui, c'est cela, Jeannot... et puis tu feras aussi une petite prière pour ma chère maman, dit la jeune fille en caressant sa petite tête rasée.

— Nous lui en faisons dire une

tous les soirs, mademoiselle Myrtille... Et vous savez, si vous avez besoin de n'importe quoi, nous sommes là, toutes prêtes à vous rendre service.

— Oui, je connais votre cœur, dit Myrtille en tendant la main aux deux femmes. Merci, merci... Maintenant, je vais vite retrouver ma pauvre maman.

Lorsque la jeune fille eut disparu, Mme Millon posa la lettre sur la table, non sans jeter un coup d'œil sur la suscription.

— Comtesse Zolanyi, Palais Millon... Ces dames ne nous ont jamais dit grand-chose sur elles-mêmes, mais j'ai idée, Titine, qu'elles sont d'une grande famille. L'autre jour, pendant que j'étais près de Mme Elynni, j'ai remarqué, sur un joli mouchoir fin dont elle se servait, une petite couronne brodée.

— Et Mlle Myrtille a des manières de princesse, qui lui viennent tout naturellement, cela se voit. Si elle pouvait donc avoir des parents qui l'accueillent, qui l'aiment comme elle le mérite !... Car la pauvre dame n'a plus guère à vivre, maman.

— Hélas ! non ! Si elle passe la nuit, ce sera tout... Pauvre petite demoiselle Myrtille ! Ça me fend le cœur, vois-tu, Titine !

Et l'excitable personne sortit son mouchoir, tandis que sa fille, ser-

rant les lèvres pour dominer son émotion, entra dans la chambre voisine pour mettre son chapeau.

Pendant ce temps, Myrtille, rentrée dans la chambre de sa mère, s'occupait à défaire le petit paquet. Elle allait et venait doucement, inopinablement élégante et sveltes, avec des mouvements d'une grâce infinie.

— Myrtille !

Elle s'approcha du lit... Mme Elynni saisit sa main en disant :

— Regarde-moi, Myrtille !

Les yeux bleus de la mère se plongèrent dans les admirables prunelles noires, veloutées, rayonnantes d'une pureté intérieure. Toute l'âme énergique, ardente, virgine de Myrtille était là... Et Mme Elynni murmura doucement :

— Que je les voie encore, tes yeux, les beaux yeux... Myrtille, ma lumière !

— Maman, ne parlez pas ainsi ! supplia la jeune fille. Il n'y a qu'une vraie lumière, c'est Dieu, et il ne faut pas...

— Oui, il est la lumière, mais cette lumière incréée se communique aux âmes pures, et celles-ci la répandent autour d'elles... Ne t'étonne pas de m'entendre parler ainsi, Myrtille. De puis hier, ta pauvre mère a bien réfléchi, elle a compris ce que tu avais été pour elle, ce que Dieu lui avait

donné en lui accordant une fille telle que toi, et comment il lui aurait été impossible de vivre sans l'ange qu'elle a sans cesse trouvé à ses côtés. Je te bénis, Myrtille, mon amour, je te bénis de toute la force de mon cœur !

Ses mains se posèrent sur la chevelure blonde, Myrtille, sanglotante, s'était laissée tomber à genoux...

— Ne pleure pas, chérie, pense que je vais retrouver mon cher Christos. Tous deux, de là-haut, nous veillerons sur toi...

Elle s'interrompit, à bout de forces, en laissant retomber ses mains que Myrtille pressa sur ses lèvres... Et elles demeurèrent ainsi, immobiles, savourant la douloureuse jouissance de ces dernières heures.

Enveloppée dans ses crêpes, un peu courbée sous son long châle noir, Myrtille marchait comme en un rêve, entre les dames Millon. Elle revenait vers le logis vide d'où était partie tout à l'heure la dépouille mortelle de Mme Elynni.

Elle se sentait anéantie, presque sans pensée. Albertine avait doucement pris sa main pour la passer sous son bras... Et cette marque d'affection attentive avait mis un léger baume sur le cœur brisé de Myrtille.

En arrivant sur le palier du quatrième étage, Mme Millon demanda : — Vous allez rester à déjeuner et finir la journée chez nous, mademoiselle Myrtille... Et même y coucher, si vous le voulez bien, car ce serait trop triste pour vous...

Myrtille lui prit les mains et les pressa avec force.

— Merci, merci, madame ! Mais je préfère rentrer tout de suite... m'habituer à cette solitude, à la pensée de ne plus la voir là...

Sa voix se brisa dans un sanglot. — ...Demain, si vous le voulez bien, je viendrai partager votre repas... mais aujourd'hui, je ne peux pas... Ne m'en veuillez pas, je vous en prie !

— Oh ! bien sûr que non, ma pauvre demoiselle ! Faites ce qui vous coûtera le moins... Mais je vais aller vous porter un bouillon...

— Non, pas maintenant, je ne pourrais pas. Ce soir, j'essaierai...

Elle leur tendit la main et entra dans l'appartement où la femme de ménage s'occupait à tout remettre en ordre.

Myrtille se réfugia dans sa chambre, une petite pièce meublée avec une extrême simplicité. Elle enleva son chapeau, son châle, et s'assit sur un siège bas, près de la fenêtre.

Tout à l'heure, en se voyant seule

derrière le char funéraire, elle avait eu, pour la première fois, la conscience nette du «douloureux isolement qui était le sien... Et voici que cette impression lui revenait, plus vive, dans ces logis où elle avait, pendant des années, prodigué son dévouement à la mère dont elle était l'unique affection.

Lorsque le pénible événement s'était trouvé accompli, elle avait aussitôt télégraphié à son tuteur. Celui-ci, vieil artiste équilibré, vivait retiré sur la côte de Provence. Il avait répondu, par des condoléances, mettant en avant ses rhumatismes qui lui interdisaient tout déplacement. D'offres de service à sa pupille, pas un mot.

La comtesse Zolanyi n'avait pas répondu. Peut-être ne se trouvait-elle pas à Vienne... Et d'ailleurs, Myrtille comptait si peu sur cette grande dame qui ne se souciait sans doute aucunement d'une jeune cousine inconnue et très pauvre ! Lorsqu'elle aurait dominé ce premier anéantissement qui la terrassait, elle envisagerait nettement la situation et chercherait, avec l'aide des dames Millon, un moyen de se tirer d'affaire.

Mais aujourd'hui, non, elle ne pouvait pas ! Elle se sentait faible comme un enfant...

(A suivre).

Bruxelles, le kilo, 1 fr. — Cresson, la douz. 6 fr. — Chicorée, la douz. 3 fr. — Endives, le kilo, 1 fr. 50. — Escaroles, la douz. 2 fr. — Epinards, le kilo, 0 fr. 60. — Laitues, le kilo, 1 fr. 25. — Mâche, le kilo, 2 fr. — Navets, la botte, 1 fr. 50. — Noix, le kilo, 5 fr. — Oseille, le kilo, 2 fr. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 2 fr. — Pissenlits, le kilo, 2 fr. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Romaines, la douz. 5 fr. — Radis, la douz. 4 fr. — Salades, la botte, 1 fr. 25. — Scorsonères, la botte, 1 fr. 25. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 50.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 5 février.

POMMES DE TERRE

Les sortes jaunes et blanches ont présenté une hausse assez appréciable. On cote aux 100 kilos, marchandise en vrac, sur wagon, gare départ : Hollande de Bretagne, 42 à 43 ; Saucisse rouge de Bretagne, grosses trices, de 50 à 54 ; toutes venantes, 42 à 44 ; du Poitou, 37 à 38 ; du Loiret, 40 à 42 ; Early de la Sarthe, 50 à 52 ; de la Touraine, 55 ; Belle du Nord du Loiret, 25 à 28 ; Fin de siècle de Bretagne, 36 ; de la Sarthe, 40 à 42 ; de la Creuse, 44 ; Flouck de Bretagne, 36 ; de l'Yonne, 39 ; Wollmann de Seine-et-Oise, 22 ; Esterling de Nord, 42 à 43 ; de l'Oise, 40 ; de la Sarthe, 45 ; du Maine-et-Loire, 40 ; du Loiret, 42 ; Majestic du Nord, 38 ; Royal Kidney du Nord, 36 ; Ronde jaune de Bretagne, 33 à 34 ; de la Sarthe, 32 ; du Loiret, 30 ; de la Creuse, 30 à 31 ; de l'Alsace, 30 ; de l'Auvergne, 29 à 30 ; de la Manche, 31 ; Rosa de la Marne, 50 ; des Ardennes et de la Meuse, 49 ; de la Sarthe, 53 ; du Loiret, 40 ; du Morbihan, 65 ; des Côtes-du-Nord, 70 ; du Maine-et-Loire, 50.

CAROTTES. — Marché très calme. On cote aux 100 kilos, vrac, gare départ : 42 ; Poitou, 25 ; Looz, 26 ; Luc, 23 ; Appoigny, 25 ; Saint-Omer, 26 ; Meaux, 26 fr.

NAVETS. — On cote pour l'Alsace, 20 départ.

OIGNONS. — On cote aux 100 kilos, logés, départ : Auxonne, 53 ; Saint-Etienne, 40 ; Poitou, 36 à 37 ; La Fère, 45 ; Verberie, 46 à 48 ; Mazé, 38 à 40.

RUTABAGAS. — Cours soutenus. On cote départ : Finistère, 15 à 14 ; Nord, 15 à 16 ; Luc, 16 à 17.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 5 février.

On cote par balles pressées haute densité aux 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord :

Paille de blé, 9.50 à 11.50 ; d'avoine, 8.50 à 10.50 ; d'orge ou escourgeon, 8 à 9.50.

Foin, 19 à 23 ; Luzerne, 24 à 26 ; Trèfle, 15.50 à 19.

LEGUMES SECS

Paris, le 5 février.

On cote aux 100 kilos, marchandise logée, wagon départ : Flageolet Nord,

14.35

Malheur ! Je suis bon à rôtir...

J'ai toujours été nourri de RIZ

Déjà me voici gras à souhait ; mes maîtres, sans pitié, vont se régaler de ma chair fine et blanche. Le riz fait les bonnes volailles. Utilisez les brisures de riz mélangées au blé, à l'avoine, au maïs, etc., de préférence après les avoir fait cuire ou tremper dans l'eau bouillante.

Ecrire : BUREAU DU RIZ, 62, Rue de Richelieu — PARIS

TAUPES

Vous les prendrez toutes par de 100 par jour. Ecrire à L. LE GAL ex-taupier, à Landan (Ille-et-Vilaine) qui vous donnera tous renseignements, T. 0.50 pour rép.

Le Tigre Royal

11, Rue d'Orléans — NANTES

SAUVAGINES

FOUINES, MARTRES, PUTOIS

AUX MEILLEURS PRIX

Règlement des Expéditions par retour du courrier

240. Lingots Nord, 270 ; Vendée, 265 ; Landes, 240. Plats Midi nature, 230 ; gros, 240 ; extra, 255. Cocos Landes, 255. Chevières Arpalon, Doudan extra, 400 à 410 ; bons, 350 à 370 ; ordinaires, 250 à 300. Pois nord, 135 ; décolorés, 195. Lentilles vertes du Puy, 620 à 640. Avoine modification pour les lentilles du Chili, ou de Russie, ni pour les haricots étrangers.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :

Paille de blé :

pressée 210

botte 195

Foin pressé 210

Cours des Vins

Muscadet 1934 275 à 300

Muscadet 1935 300 à 350

Gros-Plant nouveau 100 à 150

Seibel et Othello 150 à 170

Noah, suivant degré 70 à 90

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 10 février. — Assérac, Bougenais, Le Clion, Chéméré, Pannecé, Saint-Mars-du-Désert.

Mardi 11. — Boussay, Derval, Maisdon, Le Loroux-Bottreau, Montoir, Saint-Etienne-de-Corcoué, Saint-Gildas-des-Bois.

Mercredi 12. — Brains, Guéméné-Penfao, Saint-Hilaire-de-Châlons, Saint-Philbert-de-Grandlieu.

Jeudi 13. — Aigrefeuille, Guenrouët, Saint-Michel.

Vendredi 14. — Le Gâvre, Sainte-Pazanne.

Samedi 15. — Campbon, Saint-André-des-Eaux, Saint-Père-en-Retz, Saint-Sulpice-des-Landes, Trans.

Dimanche 16. — Conquereuil, Les Sorinières.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beuf. — 1re catégorie, 5 à 11 fr. ; 2e catégorie, 2 à 2.50 ; 3e catégorie, 1.50 à 2 fr.

Veau. — 1re catégorie, 5 à 9 fr. ; 2e catégorie, 4.50 ; 3e catégorie, 3.50 à 4 fr.

Mouton. — 1re catégorie, 9 à 10 fr. ; 2e catégorie, 7.50 à 8.50 ; 3e catégorie, 4.50.

Porc. — 2 fr. 75 à 6 fr. 50.

Beurre. — 7 fr. 50 à 8 fr. 75.

Œufs. — La douzaine, 3.25 à 5.50.

Lapins. — 5 fr. 50.

Poulets. — 5 fr. 50 à 6 fr.

NANTES, 1^{er} février.

Foire de la Chandeleur. — Peu de monde et peu d'animaux. Vaches pleines ou en lait, amenées 165, vendues 110. 1re qualité 2.000 fr., 2e qualité, 1.300 fr. ; 3e qualité, 400 à 900 fr. ; jeunes taureaux et taureaux maigres de 6 à 14 mois, amenés 15, vendus 11, de 650 à 1.000 fr.

Chevaux de trait, amenés 130, vendus 77, 2.200 à 4.000 fr. en extra ; jeunes poulains, amenés 80, vendus 50, 1.200 à 1.800 fr. ; chevaux de boucherie, amenés 15, vendus 13, 1.50 à 2 fr. le kilo.

ANCIENS

Poulets, le demi-kilo, 3.50-4 fr. ; canards, 2.50-3 fr. ; lapins, 1.50-1.75 ; oies, 2.75-3 fr. ; pigeons, la couple, 8-10 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7.50-8 fr. ; œufs, la douzaine, 4.15-5.00. Veau, le kilo, 5.50-6.00 ; porc, 4.20-5.00 ; porcelets, 100-110 fr.

CANDÉ, 3 février.

Blé, 76-78 fr. les 100 kilos ; orge, 62-65 fr. ; avoine, 66-68 fr. ; paille, 210-225 fr. les 1.000 kilos ; foin, 250-280 fr. ; poulets, 22-28 fr. la couple ; poulets, 20-26 fr. la couple ; canards, 20-26 fr. la couple ; pigeons, 7 à 8 fr. la couple ; lapins, 7 à 9 fr. la pièce ; oies grasses, 5 à 5.50 le kilo ; oies courantes, 30-38 fr. la couple ; œufs, la douzaine, 4 à 4.50 ; lièvre, la livre, 7.50 à 8 fr. ; Porcs gras, 4 à 4.25 le kilo ; porcs maigres, 4 à 4.25 ; porcellons, 115 à 130 fr. pièce.

Beufs et vaches amenés, 950 ; veaux am., 70 ; moutons am., 80 ; chevaux am., 12 ; poulains am., 60.

Dans l'ensemble, bonne foire ; nombreux transactions, avec prix en hausse sur les bestiaux et poulains.

CHATEAUBRIANT, 5 février.

Blé, 82 à 84 fr. ; avoine, 75 à 80 fr. ; orge, 80 fr. ; sarrasin, 80 fr. ; son, 65 à 70 fr.

Œufs première qualité, 130 à 135 fr. la barrique.

Pommes de terre saucisse, 70 fr. ; tout venant, 25 à 30 fr. les 100 kilos.

Beurre ordinaire, le kilo, 13.50 ; beurre fin, 14 à 15 fr. ; œufs, la douz., 4 à 4.75 ; canards, 8 à 10 fr. pièce ; canards, 12 à 16 fr. ; lapins, 10 fr. ; moutons, 2.500 à 3.300 fr. ; la paire ; beufs gras, de 2 à 2.50 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, amenées 125, vendues 100 ; génisses, 2.20 à 2.60 le kilo ; veaux gras, 65 à 75 ; moutons, 4 à 4.75 ; porcs de lait, 35 à 110 fr. ; porcs maigres, 150 à 220 fr. ; porcs gras, 4.15 à 4.20 le kilo.

BLAIN, 4 février.

La foire du 4 fut moins importante qu'on ne l'avait espérée. N'ayant ni à été constaté sur le champ de foire environ 160 vaches et génisses, parmi lesquelles des grasses, des amouillantes, des vaches d'élevage et des maigres ; environ 25 moutons de bœufs de lait, une vingtaine de bœufs non accouplés, et une dizaine de caçots de porcelets. La paire de bœufs de labour coûtait entre 2.000 et 3.500-3.600 fr. ; les vaches, suivant âge et qualité, se vendaient entre 350 et 1.800 fr. ; quelques rares ont été offertes à 2.000 et 2.200 fr. ; les bovins oscillaient entre 900 et 1.600 fr. ; les porcelets de 90 à 160 fr.

Blé à la culture, 80 à 85 fr. ; farine, 120 à 130 fr. ; sarrasin, 62 à 63 fr. ; seigle, 62 à 68 fr. ; sarrasin, 75 à 80 fr. ; avoine, 75 à 80 fr. ; orge, 60 à 65 fr. ; paille, 105 à 112 fr. les 500 kilos ; foin, 105 à 110 fr. — Bétail sur pied :

beufs, 120 à 230 le kilo ; taureaux, 120 à 210 ; vaches, 110 à 130 ; génisses grasses, 210 à 260 ; veaux, 4.50 à 5 fr. ; moutons et agneaux, 4.25 à 5 fr. — Porcs gras, 4.50 à 4 fr. le kilo ; courants, 170 à 230 fr. ; porcelets de six semaines à trois mois, 90 à 160 fr. ; Beurre de lait, 9 à 9.50 le demi-kilo ; beurre ordinaire, 8 à 8.50 ; œufs, 4.75 à 5 fr. la douzaine ; lait, 1.10 le litre. — Volailles : poules et poulets, 16 à 32 fr. la couple (4 à 4.25 la livre

vi). canards, 12 à 23 fr. ; oies, 32 à 36 fr. ; pigeons, 6 à 7 fr. la paire ; lapins, 6 à 20 fr. (3.25 à 3.50 le kilo vi). — Cidre, 130 à 140 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus) ; au détail, 0.95 à 1 fr. le litre. — Pommes de terre, 18 à 40 fr. les 100 kilos.

NOZAY, 3 février.

Blé, 82 à 84 fr. ; avoine, 71 à 73 fr. ; seigle, 65 à 66 fr. ; orge de mouture, 62 à 65 fr. ; sarrasin, 71 à 75 fr. ; son, 59 à 60 fr. ; son de sarrasin, 63 à 64 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 105 à 112 fr. ; foin, 90 à 100 fr. — Cidre ordinaire, 130 à 135 fr. la barrique, droits en sus.

Poulets jeunes et gros, la couple, 22 à 30 fr. ; poules, 15 à 21 fr. (7.50 à 8 fr. le kilo vivant) ;

Beurre en gros, le kilo, 14 fr. ; au détail, 13 à 15.25 ; œufs, 3.50.

On cote au kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité moyenne : génisses, 210 à 240 ; bœufs, 2 à 2.25 ; taureaux, 190 à 210 ; vaches, 1 à 1.50 ; veaux, 4 à 4.50-4.75 ; moutons, suivant qualité, 4 à 4.75 ; porcs gras, 410 à 435 ; porcelets six à huit semaines, 90 à 115 fr. ; porcelets de deux à trois mois, 120 à 170 fr. ; courants de trois à quatre mois, 180 à 220 fr.

Foire de la Chandeleur. — Bœufs de charcuterie, 3.100 à 3.300 fr. la couple ; petite jeunes bœufs, 2.000 à 2.500 ou 2.600 fr. la couple, suivant âge, force et qualité ; bouillonnons non accouplés, 1.100 à 1.300 fr. pièce ; vaches promettant veau et ayant bonne apparence de lactation, 1.300 à 1.500 fr. ; bonnes vaches d'élevage, 800 à 1.200 fr. ; petits génissons, 400 à 600 fr.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES

Blé, 78 à 80 fr. ; avoine, 70 à 75 fr. ; orge, 80 fr. ; sarrasin, 75 à 80 fr. ; farine, 125 à 130 fr. ; son, 60 à 65 fr. ; paille de blé, les 500 kilos, 125 à 130 fr. ; paille d'avoine, 110 à 120 fr. ; foin, 1re qualité, 110 à 120 fr. ; cidre, la barrique, 120 à 130 fr. ; droits en sus. Poulets, la pièce, 10 à 15 fr. ; poules, 10 à 12 fr. ; canards, 12 à 14 fr. ; pigeons, 4 à 5 fr. ; lapins, 8 à 10 fr. ; beurre ordinaire, en gros, 13 à 14 fr. le kilo, détail 14 à 14.50 ; œufs, la douzaine, en gros 4 fr., détail 4.50 à 5 fr. ; Beufs de travail, la paire, 2.200 à 4.000 fr. ; le kilo sur pied, 2 à 2.10 ; vaches laitières, 900 à 1.200 fr. ; vaches grasses, le kilo, 1 à 1.20 ; génisses, 990 à 1.100 fr. ; veaux de lait, le kilo, 3.75 à 4 fr. ; veaux gras, 4 à 4.10 ; moutons,

4 à 4.50 ; porcs de lait, 80 à 100 fr. ; porcs maigres, 2 à 210 le kilo ; pères gras, 3.75.

LA ROCHE-BERNARD

Froment rouge, 80-82 fr. ; blanc, 75 fr. ; avoine, 70 fr. ; blé noir, 72 fr. ; seigle, 60 fr. ; foin, les 500 kilos, 100 fr. ; paille, 110 fr. ; Poulets, la couple, gros 28-35 fr., moyens 23-27 fr., petits 15-22 fr. ; canards, la pièce, 11-13 fr. ; oies, 25-35 fr. ; sarrasin, 71 à 75 fr. ; son, 59 à 60 fr. ; son de sarrasin, 63 à 64 fr. ; les 500 kilos : paille de blé pressée, 105 à 112 fr. ; foin, 90 à 100 fr. — Cidre ordinaire, 130 à 135 fr. la barrique, droits en sus.