

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,
147.16 pour la Confédération des Vignerons
270.81 pour le Syndicat de Défense.



M. PAUL IHELLIER, ancien ministre de l'Agriculture, a été nommé président de la Fédération des Sociétés agricoles du Nord. Cet organisme intéressé toutes les associations agricoles des cinq départements : Nord, Pas-de-Calais, Somme, Aisne et Oise.

EXPOSITION DE DAHLIAS : La Société Nantaise du Dahlia organisera son Exposition annuelle du 10 au 13 septembre, au Château des Ducs de Bretagne, à Nantes. Cette manifestation florale remporte chaque année un vif succès.

MAUVAIS PRESAGE ? Des cigognes ont apparu sur les toits, en Aunis et en Saintonge. Leur passage est rare dans cette région ; il fait présager des froids vifs et prochains.

LES INCENDIES DE FORETS continuent à ravager de nombreuses régions du Var, du Gard, des Alpes ; trop souvent ils sont causés par l'imprudence ou l'oubli des mesures de protection.

HARICOTS D'ARPAJON : La fameuse Foire aux Haricots se tiendra à Arpajon du 18 au 21 septembre.

UN ACCORD COMMERCIAL franco-italien provisoire est entré en vigueur le 15 août ; c'est le premier conclu par l'Italie avec un pays sanctionné ; on s'engage à admettre par voie autonome l'importation en tenant compte des courants habituels d'échanges.

AUX ETATS-UNIS la récolte des céréales est particulièrement déficitaire, en raison de la sécheresse ; 1.430 millions de boisseaux pour le maïs, 633 mill. de boisseaux pour le blé, 772 mill. pour l'avoine, 145.000 boisseaux pour l'orge ; seule la culture du coton a été favorisée par le temps.

Echelonnement des enlèvements des vins de la propriété

DÉCRET

Article premier. — Les quantités de vins de la récolte de 1936 que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais sont fixées, provisoirement, à un dixième de leurs disponibilités laissées libres par l'application de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifiée par l'article 3 du décret-loi du 30 juillet 1935.

Ces quantités, qui ne peuvent être inférieures à 100 hectolitres par exploitation, sont calculées d'après les résultats des déclarations de récolte souscrites par chaque exploitant, abstraction faite des stocks restant des récoltes antérieures qui demeurent régis par les décrets d'échelonnement relatifs à la récolte de 1935.

Art. 2. — Une nouvelle tranche de la récolte de 1936 ne pourra être libérée tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 le cours des vins de consommation courante du type 9 degrés n'aura pas atteint 10 francs le degré-hectolitre pendant deux marchés consécutifs.

Art. 3. — Les ministres de l'Economie Nationale, de l'Agriculture et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au Journal Officiel.

Fait à Vézille, le 27 août 1936.

Primes aux Lins

Le taux de la prime au lin, à 3 fr. 30 par kilo de filasse, est devenu définitif. Le décret a paru à l'Officiel du 29 août.

Il en résulte pour les lins en paille les taux suivants :

Vert non battu...	0 fr. 22	par kilo.
Rou non battu...	0 275	»
Vert battu...	0 308	»
Rou battu...	0 396	»

Tout va très bien, Madame

Après de longues discussions, au sein du Comité National, le cours du blé a été fixé à 139 fr., avec primes de conservation de 1 ou de 1,50 par mois. Il devra être payé à ce prix durant toute la campagne 1936-37.

Nous avions espéré mieux un instant. Tous les offices départementaux consultés avaient demandé de 150 à 175. Paris a rabaisé nos prétentions. Pauvres provinciaux que nous sommes, ce n'était pas la peine de nous réunir en vitesse par une chaleur pareille.

En Loire-Inférieure nous avions proposé 165 fr. Nous estimions nécessaire de laisser quelque chose à gagner aux pauvres types qui travaillent les terres les moins favorisées. Le rendement à ce prix, fixé souverainement désormais, ne dépassera pas 15 à 1.600 fr., à l'hectare. Quand il faudra déduire la semence du sillon de 1936, payer les frais, le tiroir sera vide.

Encore une fois, ce ne sera pas Jacques Bonhomme qui sera l'instrument de la remise en route de l'économie nationale par « augmentation de sa puissance d'achat ». Quel fatras ! C'est le langage des Nouveaux Messieurs. Avec ça on peut se gargariser devant des rassemblements attentifs.

Les consommateurs, les représentants du négoce et Monsieur le Ministre se sont bien défendus pour que le prix du pain ne monte pas trop. Ils ont bien fait ; c'était leur rôle. La majorité des % des votants du collège Office du blé, étant nécessaire, nos représentants à Paris étaient obligés ou de céder, ou de sortir.

Tout de même 140, me direz-vous, c'est un prix ! nous n'y étions plus habitués, l'an dernier, c'était 70 ! D'accord.

Mais, nous l'écrivions hier encore, en août 1935 nous avions sur les reins tous les excédents de la calamiteuse année 1934. Aujourd'hui le marché est assaini, l'offre et la demande travaillent pour nous. Les prix mondiaux ont doublé, rien ne pouvait empêcher notre froment de monter à 140, même bien plus haut, tout naturellement.

Alors cette taxation ? C'est un coup nul pratiquement pour l'ins-tant. Ne peut-elle pas devenir désavantageuse ? Si !

Voilà où le bat nous blesse, pauvres laboureurs que nous sommes. Nous travaillons et dépensons pour récolter 140 mois après.

Le cours fixé à 140 avec primes de conservation est un prix inamovible.

Que deviendrons-nous, si, dans 6 mois, des désordres internationaux, des fluctuations monétaires fort possibles, se produisent ! ce sera l'augmentation du coût de tout !

Alors que vaudra notre sempiternel 140 ? Un chiffre.

Nous l'écrivions la semaine dernière, il faut être bien présomptueux pour vouloir ainsi régler la nature des choses infiniment changeantes.

Josué avait arrêté le soleil. Moïse fait descendre la marée de la Mer Rouge ! On n'a pas cité depuis d'autres grands personnages qui aient pu vivre hors des lois universelles.

Notre incomparable Saint Louis, mourant de la peste sur son lit de cendre, au faite de la côte brûlante de Tunis, fut vaincu par la

nature. En Dieu il se résigne, donnant le plus sublime exemple à ses fiers leudes qui l'entourent, humblement il accepte. Quelle sagesse. Il nous est permis d'y songer ! on célébrait sa fête hier, et il est réconfortant de penser que la France a compté un tel caractère.

A quoi servira de fixer le prix du blé pendant un an à 140, prix qui paraît convenable pour l'instant, si les valeurs, qui sont en contre-partie, changent ?

Si les salaires doublent, les engrais et machines aussi, le prix, passable à l'heure présente, fera l'effet d'un cours catastrophique pour le cultivateur. Le pauvre diable, il dépense sur le sillon ses sous et sa sueur, use sa vie tout le long d'une grande année, durant laquelle tout peut changer.

Il eut été prudent de prévoir un réajustement constant de la taxe avec le coût des autres choses ! c'était trop fort.

Ayons le sourire quand même. Pensons comme l'ineffable et romantique Monsieur Prud'homme : La vie ne montera pas, les engrais baisseront, nous serons très heureux, tout va bien Madame !

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

VITICULTEURS ! déclarez vos stocks avant le 30 Septembre

Rappelons que la loi du 28 mars 1936 rend OBLIGATOIRE LA DÉCLARATION DES STOCKS DE VINS détenus par les viticulteurs, avant le 1^{er} octobre.

Cette déclaration doit être remise à la Mairie, comme la déclaration de récolte. Elle est très importante, car, PASSÉ LE 30 SEPTEMBRE il ne sera plus admis aucune déclaration de stocks. Toute quantité alors déclarée sera réputée provenir de la nouvelle récolte. D'autre part, si les stocks ne sont pas déclarés, les vins les constituant ne pourront faire l'objet de titres de mouvement.

En cas de bail à portion de fruits, la déclaration des stocks devra être faite à la fois par le propriétaire et par le métayer, chacun pour leur part respective.

L'Administration a prescrit à ses services d'intensifier, pendant la période des vendanges, le contrôle des déclarations remises par les récoltants et plus particulièrement celles concernant les stocks.

Naturellement, les déclarations de stocks doivent, comme les déclarations de récolte, indiquer distinctement les quantités de vin blanc, rouge ou rosé.

Desiruction des cloportes

Dans un seau, faire un mélange d'eau et de mélasse (produit bon marché), matière sucrée qui attire les cloportes : 0 kg. 500 de mélasse pour 10 litres d'eau, contenance moyenne d'un seau.

Acheter quelques balais de bryère de petite dimension (dits balais d'écurie, bien connus des cavaliers régimentaires). Chaque soir, tremper ces balais dans l'eau mélassée (quantité subordonnée à l'importance de l'infestation, 1-2-3, etc.), et les placer sur le sol des allées, des plates-bandes, des cultures, etc.

Le matin, lorsque les cloportes se sont mis à l'abri de la lumière, entre les rameaux dont les balais sont constitués, tremper ces derniers dans de l'eau bouillante.

Chaque soir, recommencer la même opération. Les balais peuvent servir indéfiniment.

Un Brin de Causette...



Vous avez lu que les écoliers, arrivés en fin d'études, allaient « remplir » pour une année — bon gré, mal gré — no! super Etat voulant en faire tout des savants.

Si que l'instruction est chose d'importance pour les gars, fallait point oublier qui avant, à côté, leur inculquait morale et physique, à les diriger dans le bon chemin, pour en faire des hommes censés et honnêtes, des femmes de devoir — et que c'est ben souvent ce qu'on néglige le pus !

A quoi qui sert d'avoir un verni d'instruction, quand la charpente et la melle est point bonne en dessous ? Quand les parents veillent point à diriger leurs enfants, c'est la tâche des maitres d'Ecoles. Mais le font-ils tertos ? L'est permis d'en douter d'après ce qui se passe et après les discours du Congrès des instituteurs, qu'avant eu lieu dernièrement à Lille... même ce d'avant fait du pétard dans la presse honnête et parmi les familles qui veulent point des préceptes du camarade Staline ou de ses fourriers.

C'est comme ça qu'on enseigne à les jeunes, dans un tas d'écoles, qui avant pu ni maitres, ni Dieu ni diable ni Patrie ; qu'en cas de mobilisation, le pus simple serait de crier : camarade !... à moins que ce soye pour secourir les brûlés de convents, les profanateurs de cerceils, les zouaves des troisème ou quatrième internationales.

Et pendant ce temps, de l'autre côté du Rhin, y dressent les enfants d'un autre manière. Tout l'Ecole allemande étant au service du Riche. Fureur, les maitres devenant quasiment les instruments de l'obéissance et du commandement. Y sont tenus d'enseigner : « la lutte héroïque du peuple allemand contre l'univers ennemi ; la dégradation de l'Allemagne par le diktat de Versailles et de marquer le réveil de la nation allemande, à partir de la résistance de la Ruhr jusqu'à l'aurorée de la libération nationale-socialiste. »

Alors, quoi c'est que les écoliers nazistes pouvant ben penser de la grande guerre — qu'est point la « der des der » dans leur cahoché ? L'autre côté du Rhin, y avant point un seul bouquin qui ne présente l'encerclement prémédité de l'Allemagne, en 1914, comme la seule cause de la guerre. Tertous accusent la France, l'Angleterre, la Belgique et la Serbie, d'avoir combiné leur coup et préparé l'attentat de l'archiduc. L'Allemagne est montrée à les jeunes, comme un agneau pur et innocent, qu'on voulait égorgé... non tertous elle a bélé la paix !

C'est ainsi qu'on induit les jeunes su les bancs des Ecoles allemandes et qu'on mène un peuple de 60 millions d'âmes. Si qui a des exagérations et des manières de faire, qui conviendraient point à no! tempérament, on feriant ben quand même, chez nous, de point tomber dans l'excès contraire, en laissant démantibuler la cervelle de nos enfants !

Congrès et Concours Pomologique de Rouen

L'Association Française Pomologique pour l'étude des fruits de pressoir et l'industrie du cidre, tiendra son quarante-septième Congrès annuel, à Rouen (Seine-Inférieure), les 8 et 9 octobre 1936.

A l'ordre du jour de ce Congrès figureront des questions de la plus haute actualité se rapportant à l'étude des moyens de production, de conservation, de transformation, législation et commerce des récoltes fruitières.

Pendant la durée de ce Congrès a lieu un Concours régional pomologique (du 7 au 11 octobre) groupant : fruits de pressoir, pommes de grande consommation, fruits à deux fins, cidres, poirés, eaux-de-vie, et tous dérivés de la pomme, arbre fruitiers, ainsi que tous instruments et produits utiles à la culture des arbres et aux industries de transformation (cidrerie, distillerie, etc.).

Pour renseignements complémentaires et adhésions, s'adresser à M. G. Magnan, secrétaire général de l'Association Française Pomologique, 3, rue Guillaume-le-Bé, à Troyes (Aube).

En 3^e PAGE :
Barème du Prix légal du Blé

M. POINTIER démisionne de l'Office du Blé

M. Pointier, président de l'Association générale des Producteurs de Blé, a donné sa démission du Conseil central de l'Office du blé par la lettre suivante :

« Le Conseil central de l'Office du blé, réuni vendredi, a fixé le prix du blé à 140 francs pour un poids spécifique de 72 kilos.

« Cette décision a été prise à l'unanimité ; j'ai moi-même engagé mes collègues à voter ce prix, qui se révélait le maximum sur lequel les délégués agricoles pouvaient obtenir l'accord des autres membres du Conseil.

« Il fallait que le prix du blé fût fixé par l'Office, car les refus réitérés du ministre de l'Agriculture d'accepter à la Chambre le chiffre de 140 francs ne nous laissaient aucune illusion : si le gouvernement par notre désaccord, était resté maître de la décision, c'est un cours certainement inférieur qui eût été imposé aux cultivateurs.

« Un résultat tactique a donc été acquis.

« Cependant, le prix de 140 francs n'est pas celui que la culture était en droit d'exiger. Il viole la loi puisque les calculs — basés sur les coefficients les plus réduits — avaient amené le Conseil central de l'Office à reconnaître le chiffre minimum de 165 francs ; il est contraire aux propositions des Comités départementaux nettement plus élevées ; il impose à la culture — avec notre malheureuse récolte — une perte de deux milliards de francs, sur la recette brute de onze milliards nécessaire pour que le blé paie.

« Lourd sacrifice pour la culture, le prix de 140 francs n'est que le barrage le moins défavorable qu'il nous a été possible d'opposer à l'arbitraire d'une fixation gouvernementale.

« Je ne veux pas, aujourd'hui, laisser croire à l'opinion agricole que les producteurs ont obtenu ce à quoi ils ont droit — et droit en vertu du texte même de la loi.

« J'ai donc l'honneur, Monsieur le Président, de vous remettre, avec cette lettre, ma démission de membre du Conseil central de l'Office du blé. Président de l'Association générale des Producteurs de blé, je prends cette décision pour affirmer ma protestation solennelle contre l'injustice et l'illégalité que nous avons été obligés de commettre afin d'éviter le pire.

« J'ai demandé à mes collègues de l'Association générale des Producteurs de blé et de l'Union nationale des coopératives agricoles de vente et de transformation du blé de me laisser prendre cette décision afin qu'ils continuent — au sein d'un Office dont le premier acte vient de confirmer toutes nos appréhensions — à défendre pied à pied les intérêts des producteurs. »

Congrès et Concours Pomologique de Rouen

L'Association Française Pomologique pour l'étude des fruits de pressoir et l'industrie du cidre, tiendra son quarante-septième Congrès annuel, à Rouen (Seine-Inférieure), les 8 et 9 octobre 1936.

A l'ordre du jour de ce Congrès figureront des questions de la plus haute actualité se rapportant à l'étude des moyens de production, de conservation, de transformation, législation et commerce des récoltes fruitières.

Pendant la durée de ce Congrès a lieu un Concours régional pomologique (du 7 au 11 octobre) groupant : fruits de pressoir, pommes de grande consommation, fruits à deux fins, cidres, poirés, eaux-de-vie, et tous dérivés de la pomme, arbre fruitiers, ainsi que tous instruments et produits utiles à la culture des arbres et aux industries de transformation (cidrerie, distillerie, etc.).

Pour renseignements complémentaires et adhésions, s'adresser à M. G. Magnan, secrétaire général de l'Association Française Pomologique, 3, rue Guillaume-le-Bé, à Troyes (Aube).

L'ARTISANAT RURAL

Jadis, à la campagne, une catégorie d'artisans était particulièrement prospère : c'était celle de ces travailleurs qui n'étaient pas absolument spécialisés dans tel ou tel métier, mais qui savaient en exercer plusieurs, non pas d'une façon minutieuse, mais suffisamment cependant, pour donner satisfaction à ceux qui les employaient. Au village, l'art est inutile pourvu que le sens pratique soit satisfait.

Peu à peu, ces précieux ouvriers ont diminué de nombre ; dans certaines contrées, ils ont disparu tout à fait, d'où complications pour le cultivateur, obligé désormais de faire exécuter à la ville des travaux dont le prix de revient dépasse, dès lors, sensiblement leur importance.

Il paraît que les pouvoirs publics ont fini par s'émouvoir de cet état de choses et qu'il est question de profiter de l'Exposition de 1937, d'abord pour mettre en valeur les métiers ruraux, ensuite pour leur donner une vie nouvelle.

Le problème est sérieux et l'on a grandement raison de s'en préoccuper. L'artisanat rural est un élément essentiel de la vie agricole ; la production suppose non seulement des cultivateurs, mais aussi des charbons, forgerons, maréchaux-ferrants ; la vie rurale demande également des maçons, des charpentiers, des menuisiers, des serruriers, comme la vie urbaine ; il faut aussi des mécaniciens avertis pour assurer le développement du machinisme agricole.

Jacques ROZIERES.

Rendement du Blé en 1936 à la Ferme Expérimentale d'Avrillé par P. LAVALLÉE

Avant d'indiquer le rendement en grain et en paille des dix-huit variétés de blé mises cette année en comparaison dans un de nos champs d'expériences, il est nécessaire, croyons-nous, de faire connaître les conditions de milieu dans lesquelles elles ont évolué.

Nature du terrain — Place dans l'assolement

Le terrain est homogène, de nature argilo-siliceuse, en bon état de culture, en pente légère.

Le sous-sol a la même origine que le sol, l'un et l'autre proviennent de la décomposition des schistes rouges.

Notre champ d'expérience venait après maïs-fourrage, cultivé en lignes jumelées, permettant de le biner et de le traiter comme plante sarclée. Il fut récolté en octobre, en une seule fois, pour être ensilé.

Fumure

Le maïs avait reçu à l'hectare environ 40.000 kilogrammes de fumure de ferme de très bonne qualité, et 300 kilogrammes de nitrate de chaux.

L'été ayant été très sec, il restait à la disposition du blé un fort reliquat de la fumure organique, qui fut complété, pour le blé, par 500 kilogrammes de superphosphate dosant 16 % d'acide phosphorique, 300 kilogrammes de potasse (12 % d'azote et 24 % de potasse) et 100 kilogrammes de nitrate de soude.

Façons culturales — Semences

Le sol fut retourné par un labour moyen les 25 et 26 octobre à la charrue-brabant, labour suivi aussitôt d'un roulage au croskill pour « raffermir » le guéret.

Le superphosphate et le potasse furent épandus en mélange après ce roulage et incorporés au sol par un hersage à la canadienne.

Le 30 octobre, nous ensemencions, au semoir, en lignes espacées de 0 m. 16, sur des parcelles de un are, les 18 variétés de blé indiquées plus bas, quelques-unes furent répétées plusieurs fois pour bien nous assurer de l'homogénéité du terrain. Les résultats constatés au battage entre ces différentes parcelles, n'ont présenté aucune différence appréciable.

Entre chaque parcelle nous avons aménagé un intervalle suffisant pour en opérer facilement la récolte.

Une herse légère faisait suite au semoir pour bien recouvrir la semence.

Levée et Végétation

Les semences ayant été faites de bonne heure, pour la région, la levée fut parfaite.

Les jeunes plantes ont bien supporté la fréquence et l'abondance exceptionnelles des pluies de la saison hivernale ; mais ces pluies ont fortement battu la terre et fait en grande partie disparaître l'air indispensable à la vie des plantes et des divers organismes qui rendent assimilables les réserves du sol en éléments nutritifs.

Ayant hiverné dans un milieu constamment gorgé d'eau, ces organismes, ferments et microbes, se sont doublement trouvés à l'état léthargique quand le printemps est venu. Ce sont eux, cependant, qui rendent les récoltes abondantes, lorsque la terre arable conserve sa porosité et que la température leur est favorable.

Pour remédier, en partie, au manque d'activité microbienne, nous avons épandu 100 kilogrammes de nitrate de soude, en couverture, le 18 mars, en complément de la fumure minérale d'automne.

Soins d'entretien

La fréquence des pluies du printemps ne nous a pas permis d'exécuter aucun hersage en temps opportun et, cependant, ces opérations s'imposaient surtout cette année pour briser la croûte superficielle du sol, favoriser la pénétration de l'air, réveiller la vie des ferments, activer le tallage, etc.

Avec la sécheresse de juin, la terre s'est fortement crevassée et bon nombre de tiges secondaires se sont atrophées. Nous avons heureusement eu, au cours du mois de juillet, un temps couvert et des pluies assez abondantes pour permettre une bonne maturation, mais le nombre des épis était insuffisant pour obtenir les gros rendements qu'on était en droit d'espérer au départ de la végétation.

(LIRE LA SUITE EN 2^e PAGE)

Rendement du Blé en 1936 à la Ferme Expérimentale d'Avrillé

par P. LAVALLÉE
(SUITE DE NOTRE 1^{re} PAGE)

Les chiffres ci-dessous indiquent le produit en grain et en paille, à l'hectare, des variétés expérimentées, suivant l'ordre qu'elles occupent sur le terrain.

Nom des Variétés	Grain		Paille	
	Quintaux	Quintaux	Quintaux	Quintaux
Vilmorin 23	27,80	50,50	27,80	50,50
Bon Moulin	27,25	51,00	27,25	51,00
Vilmorin 27	26,75	51,50	26,75	51,50
Vilmorin 29	26,90	49,45	26,90	49,45
Hybride du Jonquois (A. 80)	30,30	50,60	30,30	50,60
Hybride 40	26,90	50,00	26,90	50,00
Bon fermier	26,50	50,50	26,50	50,50
Japhet	25,90	49,75	25,90	49,75
Chanteclair (T)	27,00	48,00	27,00	48,00
Champ Joli (T)	27,00	49,90	27,00	49,90
Henri Tournier (T)	26,40	49,50	26,40	49,50
Cinquanteaire (T)	24,25	45,60	24,25	45,60
R. L. (T)	28,05	56,50	28,05	56,50
Flèche d'Or (B)	27,00	53,00	27,00	53,00
Ile de France (B)	23,45	55,00	23,45	55,00
Rolland (B)	26,50	54,25	26,50	54,25
Impérator (L)	27,40	51,25	27,40	51,25
Rationnel (L)	28,00	52,75	28,00	52,75

N. B. — Les variétés suivies de la lettre T, proviennent directement de la Maison Tournier Frères, celles suivies de la lettre B, de la Maison L. Belloy, celles suivies de la lettre L, de la Maison G. Laurent, la variété H. du Jonquois de la Maison Desprez ; les autres ont été récoltées, l'an dernier, à notre ferme expérimentale.

Si de ce tableau nous extrayons les 11 variétés suivantes : Vilmorin 23, Vilmorin 27, Vilmorin 29, Bon Moulin, Hybride 80, Hybride 40, Bon fermier, Chanteclair, Champ Joli, Japhet, Flèche d'Or, qui faisaient déjà partie de notre champ d'expériences en 1935, nous relevons que leur rendement moyen en grain avait été de 31 qx 70, en paille de 64 quintaux 18, tandis que cette année le produit moyen en grain de ces mêmes variétés n'est plus que de 27 qx 20, et celui de la paille de 50 qx 38, soit par rapport à l'an dernier, une diminution de 14 % pour le rendement en grain et de plus de 21 % pour celui de la paille ; mais dans notre région de l'Ouest, où la préparation du sol laisse souvent à désirer ainsi que l'emploi des engrais minéraux, de même que l'usage de semences sélectionnées, le rendement du blé en grain est inférieur de plus de 25 % à celui de l'an dernier.

Nota. — Les heureux résultats obtenus depuis que nous employons couramment, à l'automne, un mélange de 500 kilogrammes de superphosphate et de 300 kilogrammes de potasse à l'hectare, nous permettent de conseiller ce mélange comme fumure complémentaire du blé d'automne, en terre propre, en bon état de culture.

P. LAVALLÉE,
Ingénieur Agronome
Directeur de la Ferme Expérimentale d'Avrillé (M.-et-L.)

10 années d'expériences ont prouvé définitivement la supériorité de la matière fertilisante complète

PHOSAMO

entièrement obtenu par combinaison chimique
en une seule opération

En employant le PHOSAMO

vous augmenterez vos rendements, en faisant
une dépense égale en argent à celle de vos engrais
habituels, ou

vous réduirez vos dépenses d'exploitation,
en faisant une dépense en argent plus faible, pour
obtenir le même rendement

Dans les deux cas, vous abaisseriez vos prix de revient

Des milliers d'attestations publiées, en sont la preuve
En voici une de la dernière récolte :

« Je trouve que le PHOSAMO est supérieur au brassage que je faisais, en dépensant la même somme d'argent.
« C'est la quatrième fois que j'emploie le PHOSAMO pour le blé, la levée est régulière et le tallage se fait très bien. Dans les trois récoltes que j'ai faites, mon blé était très lourd, 79 à 80 kilos à l'hectare.
« Mon blé n'a pas jauni cet hiver, comme il faisait avec d'autres engrais. »
M. SIMON, la Gaillarderie - Saint-Hilaire-de-Chaléons.

Fumure moderne du Blé et des Céréales d'Hiver

Fumer les céréales d'automne avec du fumier seulement, c'est certainement une erreur.

Si le fumier a des avantages démontrés par la pratique, notamment celui d'enrichir le sol en humus, il a l'inconvénient de noyer le blé de mauvaises herbes et surtout d'être un engrais incomplet, insuffisant pour satisfaire des cultures aussi exigeantes que le blé, l'orge ou l'avoine de grand rendement que l'on sème aujourd'hui.

Pour ces cultures, les agriculteurs doivent donc, en outre, employer les engrais chimiques, mais ils doivent aussi en réclamer toujours plus d'efficacité pour le minimum de dépense.

Il faut donc d'abord que ces engrais apportent à la plante les trois éléments fertilisants : azote, acide phosphorique et potasse.

Jusqu'à ces derniers temps les cultivateurs se contentaient d'acheter des engrais azotés, des engrais phosphatés et des engrais potassiques et de les épandre dans leurs champs soit séparément, soit après les avoir mélangés eux-mêmes.

Cela valait mieux, en effet, que de nourrir le sol d'une seule sorte d'engrais choisie au petit bonheur, comme on le voit encore malheureusement dans certaines régions. Mais, depuis plusieurs années et surtout depuis que l'on a réalisé industriellement l'association chimique des trois principaux éléments utiles : azote, acide phosphorique et potasse, les agriculteurs ont intérêt à s'adresser à l'industrie pour obtenir leur engrais complet.

En effet, cet engrais ainsi obtenu

par combinaison chimique est en quelque sorte une matière première, mais complète ; les éléments fertilisants y sont associés chimiquement entre eux ; leur absorption par les racines a lieu en même temps pour tous ; ils se font ainsi équilibre, l'un ne peut agir au détriment des autres et il n'y a pas de déperdition d'une partie d'entre eux.

C'est d'ailleurs la pratique de plusieurs années d'emploi dans la culture du blé (comme de l'orge, de l'avoine d'hiver et même du seigle) qui a démontré que l'engrais obtenu par combinaison chimique, encore appelé Phosamo normal, donne à ces céréales une végétation vigoureuse et avancée, leur permet de nourrir leurs épis dans de bonnes conditions et, par conséquent, d'avoir un rendement excellent, en grain de qualité supérieure. L'achat de cet engrais est très largement compensé par le bénéfice supplémentaire qu'il procure.

Dans beaucoup de régions on a l'habitude de répandre à la sortie de l'hiver un engrais de couverture. Si cet engrais n'est pas complet et équilibré, et si le temps devient pluvieux, la verse et la rouille se produiront, et s'il fait sec, c'est l'échaudage qui sera à craindre. On préfère, aujourd'hui, répandre en couverture l'engrais complet Phosamo riche obtenu par combinaison chimique, plus concentré en azote, mais qui, étant équilibré, évite ces accidents et donne une récolte rémunératrice de qualité parfaite, facile à placer.

L. CASSARINI,

D^r honoraire des Services agricoles,

Un engrais jugé par ses résultats

Il est toujours intéressant de se reporter aux résultats obtenus par l'emploi de tel ou tel engrais ; ils permettent de vérifier, en toute connaissance de cause, l'efficacité du produit.

C'est ainsi que le Potazote met une certaine coquetterie à publier chaque année les chiffres des rendements qu'il a permis d'obtenir. Création d'un savant qui affirme, à l'occasion, que les vraies théories dignes de ce nom ne sauraient être contredites par la pratique, le Potazote donne des résultats qui prouvent que Georges Claude a vu juste le jour où il conçut l'idée de sa fabrication, ainsi les résultats suivants ont été obtenus :

Chez M. Louis Darandeu, à Saint-Denis d'Anjou (Mayenne), sur culture de blé :

Fumure courante sans Potazote, 2.100 kilos ; fumure courante avec Potazote (333 kilos), 4.000 kilos.

Chez M. Robin, à Brette-les-Pins (Sarthe), sur culture de pommes de terre :

Fumure courante sans Potazote, 12.400 kilos ; fumure courante avec Potazote (300 kilos), 19.000 kilos.

Voilà des chiffres qui prouvent, une fois de plus, l'efficacité de cet engrais combiné azote potassique et qui expliquent pourquoi sa consommation ne cesse d'augmenter malgré les années difficiles que traverse actuellement la culture.

Contre la
COCHYLIS et l'EUDÉMIS
luttez avec les
BORTOX-Poudre
non toxiques pour l'homme
Renseignements : Compagnie BORDELAISE
— 24, Rue du Calvaire - NANTES —

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.

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

SEMENCES

Ferme d'Avrillé

La Ferme expérimentale d'Avrillé et le Centre d'expérimentation des Céréales d'Angers, dirigés par M. Lavallée, ingénieur agronome, disposent pour semences :

1^{re} BLES DE SELECTION GENEALOGIQUE, pureté 999 % : Vilmorin 23 et Bon Fermier à 240 fr. les 100 kilos.

Bon Moulin à 315 fr. (prix imposé par la Maison Vilmorin qui en contrôle la vente), variété remarquable par sa vigueur, sa résistance aux maladies, son rendement élevé en grain et sa valeur boulangère.

2^{re} BLES DE PREMIERE REPRODUCTION : Vilmorin 29, Hybride 40 et Japhet.

3^{re} AVOINE GRISE D'HIVER SELECTIONNEE pour semence, à 165 francs les 100 kilos.

Semences logées, gare départ Montreuil-Belfroi (Maine-et-Loire).

Ferme de Grignon

Nous pouvons fournir encore cette année, en provenance de la Ferme extérieure de Grignon (Centre National d'Expérimentation agricole) (Seine-et-Oise), les semences ci-dessous, sauf épuisement :

Blés de Sélection

Hybride 40.....	235 fr.
Vilmorin 27.....	—
Vilmorin 29.....	—
Pont-Caillois.....	—
Japhet.....	—

Blés de Reproduction

Ile-de-France.....	225 fr.
Flèche d'Or.....	—
Vilmorin 23.....	—
Hybride 80.....	290 fr.

Conditions de vente : marchandise logée, brut pour net, sur wagon départ gare Plaisir-Grignon ; majoration de 5 fr. au-dessous de 50 kilos. Adresser les commandes au Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

Nous pouvons fournir, en outre, toutes variétés de TOUTES AUTRES PROVENANCES, des meilleurs centres de sélection de Seine-et-Marne, Seine-et-Oise, Oise et Nord. La place nous manque pour en énumérer toute la liste. Nous consulter au Syndicat, à Nantes.

Contre les brûlures

Heureux ceux qui ont toujours une petite pharmacie bien comprise à portée de la main et, ce qui est essentiel, la manière de s'en servir.

En tous cas, voici un des derniers procédés simples, indiqués dans une communication de la Société de Médecine de Lyon, le 8 janvier dernier. Ce traitement s'applique aux brûlures superficielles assez étendues : il suffit de les badigeonner de bleu de méthylène.

Par sa constitution en particules pulvérulentes, très fines en suspension aqueuse ou glycérique, le bleu de méthylène donne sur la surface badigeonnée un vernis isolant. Mais ce vernis est, de plus, absorbant, analgésique, et légèrement antiseptique. On emploiera donc des solutions glycéro-aqueuses à 5 pour cent et l'on aura, paraît-il, des résultats rapides et parfaits.

Une vogue croissante et justifiée

C'est uniquement d'après leur teneur en acide phosphorique que sont vendues les Scories Thomas. Mais les Scories Thomas apportent en outre gratuitement de la chaux sous une forme très divisée et par suite très active, du fer, du manganèse, et enfin de la silice, tous éléments qui exercent incontestablement une action très favorable sur la végétation.

Les Scories Thomas constituent donc, pour un prix modique, un ensemble très intéressant, qui, en association avec l'azote et la potasse, assure en tous terrains une excellente fumure.

Et cela suffit à expliquer leur vogue croissante près des agriculteurs éclairés qui cherchent à obtenir en toute sécurité des rendements élevés et des produits d'une qualité parfaite.

Machines Agricoles

Avis Important

En raison de la situation économique actuelle et des répercussions des nouvelles lois sociales, nos fournisseurs ne peuvent s'engager à maintenir les anciens tarifs. Nous indiquons donc les prix des machines agricoles, à titre indicatif et sous toutes réserves des hausses qui pourraient nous être appliquées par les constructeurs.

Machines Agricoles

Tarares

TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, ferrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0 ^m 65	303 fr.
12 à 16	0 ^m 70	330 »
20 à 25	0 ^m 82	180 »
25 à 30	0 ^m 86	407 »
30 à 35	0 ^m 90	435 »
35 à 40	1 ^m	468 »
40 à 45	1 ^m 10	495 »

Ces prix s'entendent franco gares grands réseaux, Remise à nos adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande et tous autres modèles.

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée.

Force	Poids	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	140 fr.	160 fr.	180 fr.
200	165 »	190 »	210 »
300	195 »	235 »	265 »
500	275 »	335 »	375 »

Supplément pour crochet de structure : 15 fr. — Taxe de vérification première en sus. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Bascules Romaines

Équipées avec nouveau fléau breveté. Fabrication soignée.

Force	Poids	Chêne verni	Renforcée
100 kil.	270 fr.	290 fr.	340 fr.
200	280 »	310 »	370 »
300	330 »	370 »	430 »
500	430 »	480 »	570 »

Taxe de vérification première en sus. Prix départ usine, Remise aux adhérents.

Bascules farinières. Bascules pesées et bascules pesé-bétail : Nous consulter.

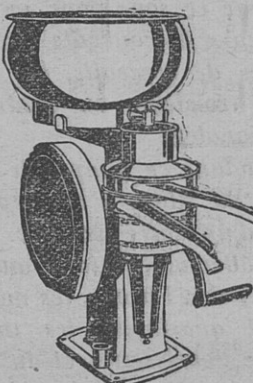
Biberons à Veaux

En fer-blanc étamé, robustes, faciles à nettoyer.

Modèle Vendée..... 11 25
Modèle Loire-Inférieure... 17 25
Prix nets pour syndiqués, marchandise à Nantes.

Ecrémeuses

Nouveaux modèles robustes, munis des derniers perfectionnements. Construction soignée, la seule avec bassin d'huile intégral. Ecrémage parfait. Certificat de garantie de 10 ans.

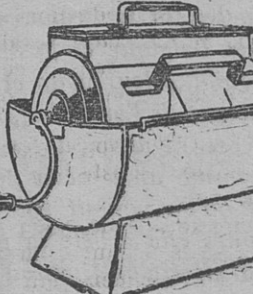


80 litres, bassin central...	895 fr.
115 — — — — —	1.040 »
115 — bassin déporté...	1.120 »
150 — — — — —	1.340 »
225 — — — — —	1.720 »

Remise intéressante à nos adhérents. Réparations et pièces de rechange assurées par le Syndicat, à Nantes.

Barattes métalliques

Munies d'un thermostat formant corps avec l'appareil, permettant l'obtention de la crème fraîche et d'obtenir un beurre absolument ferme. L'hiver on y met de l'eau tiède pour ramener la température de la crème à environ 15 ou 16 degrés. Celle-ci est mise en mouvement par six palettes.



Contenance 14 litres.....	130 fr.
— 18 — — — — —	140 »
— 22 — — — — —	144 »
— 30 — — — — —	209 »
— 40 — — — — —	227 »

Prix départ Nantes et remise à nos adhérents.

Broyeurs mixtes

Appareils mixtes, pour pommes et raisins, à lames de 0^m30 montées sur un cylindre, dossier cannelé, grand volant d'entraînement, sur quatre pieds bois. Prix : 695 fr.

Remise aux adhérents. Ces broyeurs peuvent se monter également avec poulie, pour marche au moteur.

Fouloirs

Fouloirs pour vendanges, à cylindres cannelés. Construction robuste.

Longueur des cylindres	Débit approx.	Prix sur cadre	Prix sur pieds
300 ^m	1.200 k.	275 fr.	330 fr.
400	1.800 k.	320 »	375 »
500	2.500 k.	385 »	440 »

Prix départ usine. Remise à nos Adhérents. Tous autres modèles nous consulter.

Moulins à Pommes

MOULINS A RESSORTS, A NOIX DROITES SUR PIEDS :

N° A. 10. — Noix long. 10 cm., débit 450 kilos, à un volant : 545 fr.
N° A. 12. — Noix long. 12 cm., débit 800 kilos, à 1 volant : 627 fr. ; à 2 volants : 710 fr.
N° A. 14. — Noix long. 14 cm., débit 1.000 kilos, pour marche au manège, à 1 volant : 633 fr. ; à 2 volants : 715 fr.
N° C.M. — Noix long. 22 cm., débit 2.000 kilos, pour moteur, avec ressorts épiereurs et engrenages taillés, ce qui peut donner à l'arbre une vitesse de 200 tours par minute. Prix : 1.084 fr.

BROYEURS « SIMON » à lames munies de stries obliques.

Nomb. de lames	Travail	Prix
3	4 à 6 H ^m	418 fr.
5	6 à 9 —	572 »
6	10 à 15 —	748 »

Ces prix s'entendent départ fabricant. Remise à nos adhérents.

Moulins à pommes à carée fonte, et autres modèles sur demande.

Barattes en chêne

BARATTES FIXES à double vitesse, tonneau chêne premier choix. Fabrication soignée, marche garantie.

10 litres, 182 fr. ; 20 litres, 193 fr. ; 30 litres, 209 fr. ; 40 litres, 231 fr. ; 50 litres, 253 fr. ; 60 litres, 286 fr. ; 80 litres, 336 fr. ; 100 litres, 385 fr.
--

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

BARATTES CULBUTANTES sur demande depuis 380 francs départ.



Le Chou de Milan et le Chou de Bruxelles

Le Chou de Milan

Le chou de Milan à la feuille frisée, cloquée, c'est sa caractéristique, car, autrement, il présente, comme le chou cabus ordinaire, une pomme terminale coiffant sa courte tige. C'est donc par suite du développement du parenchyme entre les nervures de la feuille que l'allure générale présente cet aspect cloqué, boursoufflé, crispé si caractéristique de ce chou.

Le chou de Milan joint en plus d'une qualité : il est plus tendre, plus délicat, de meilleur saveur que le chou cabus type.

Comme bonnes variétés classiques, citons :

Le chou de Milan très hâtif, ou de la Saint-Jean, à forme de « cœur de bœuf », il se forme vite.

Le chou de Milan petit hâtif, à pomme ronde très petite.

Le chou de Milan de Paris, le plus précoce, à petite pomme ronde.

Le chou de Milan court hâtif, utilisé à Paris pour la vente d'hiver aux Halles.

Le chou de Milan ordinaire : rustique.

Le chou Panaciel de Touraine, pomme arrondie lache, précoce, répandu dans la vallée de la Loire.

Le chou de Milan de Limay, résistant au froid.

Le chou de Milan des Vertus, à très grosse pomme large et plate, tardif, donne à plein aux Halles en automne et en hiver.

Le chou de Milan d'Aubervilliers, plus précoce et moins rustique.

Le chou de Milan de Pontoise, plus tardif et plus résistant au froid.

Le chou de Milan de Norvège, à feuilles peu cloquées, le plus tardif et le plus rustique des choux de la race de Milan.

Culture. — C'est la même culture que celle des choux cabus d'automne qu'il faut adopter. Il ne faut tenter les semis précoces de mars avec quel-

que chance de les voir réussir, qu'en costière bien exposée ou sous châssis ; de plus, ils risquent de donner naissance à des pieds pouvant monter à graine dès la première année. Donc, de préférence, semer en avril et arrêter ces semis en juin. Les plants sont mis en place directement cinq à six semaines après le semis, on les écarte à 0^m60-0^m70, sur des lignes espacées entre elles de 0^m60. Certains jardiniers, pour forcer le chou à pommer, coupent le pivot vers sa pointe, en terre, par un coup de bêche oblique. On obtient dit-on, le même résultat en pratiquant dans la tige, juste au-dessous de la pomme, une entaille. Pendant les étés chauds et humides, la pomme du chou de Milan se crevasse parfois, on la couvre d'une feuille, alors, pour la préserver de la pourriture. Les premiers semis donnent leur récolte en septembre. Les derniers, à l'entrée de l'hiver. Ce chou passe pour plus tendre et plus savoureux après une légère gelée. Le rendement de ce chou est de 600 à 650 kilos à l'are. Les variétés chou de Milan court hâtif et le chou frisé de Limay résistent au froid et conservent leur pomme intacte, on peut les cultiver en grand en plaines et sur plateaux. Le chou de Milan des Vertus, celui de Pontoise, de Norvège, sont très bons pour la culture, de plein champ dans les vallées fraîches.

Le Chou de Bruxelles

Ce chou est caractérisé par une tige couronnée par une large rosette de feuilles à forme lache et plate ; sur la tige naissent à l'aisselle des feuilles et successivement de bas en haut une série de bourgeons dont le développement donne naissance à de petites pommes arrondies. Leur volume maximum est celui d'une grosse noix ; on les récolte en hiver. Les pommes petites et fermes ont une saveur plus délicate que les grosses. Citons parmi les bonnes variétés :

Le chou de Bruxelles ordinaire, ou grand, de 0^m75 à 1 m., rustique, bon pour le plein champ.

Le chou de Bruxelles nain, à tige forte haute de 0^m50 à 0^m75, à pommes grosses et très serrées sur la tige.

Le chou de Bruxelles moyen ou demi-nain de la Halle, de 0^m50 à 0^m75 de haut, à jets arrondis de faible volume. Rustique et bon pour la grande culture.

Culture. — Ce chou, dans des terres trop riches, voit sa tige s'élever, ses feuilles se développer, mais voit aussi se produire des pommes laches et espacées, ce qui va à l'encontre du but qu'on se propose, c'est-à-dire avoir des pommes fermes et serrées. On devra donc lui réserver des sols d'une fertilité moyenne et pas trop fumés. Il sera donc plus à sa place dans les champs que dans les jardins par trop riches. On sème le chou de Bruxelles en pépinière, depuis la fin de février jusqu'en mai, à la dose de 80 grammes de graines à l'are. Les plants obtenus sont repiqués en pleine terre, au plantoir, un mois après le semis. On plante en ligne en écartant les pieds de 0^m50 à 0^m60

MARCHES DE LA VILLETTE											
Du Lundi 31 Août 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.....	2.717	2.600	7 50	6 70	5 60	8 00	4 50	3 58	2 80	4 95	
Vaches.....	1.811	1.700	7 30	6 30	5 30	8 50	4 38	3 45	2 65	5 45	
Taureaux.....	375	365	6 60	6 00	5 50	6 90	3 95	3 30	2 75	4 27	
Veaux.....	1.788	1.650	9 70	8 70	7 90	10 60	5 82	4 95	4 35	6 35	
Moutons.....	11.607	11.500	13 80	9 70	7 60	14 70	6 90	4 55	3 35	7 35	
Porcs.....	1.995	1.995	9 42	9 14	7 86	9 86	6 40	5 50	4 50	6 20	

Du Jeudi 3 Septembre 1936											
Bœufs.....	1.328	1.250	7 40	6 50	5 50	7 90	4 45	3 63	2 75	4 90	
Vaches.....	886	795	7 20	6 20	5 20	8 40	4 32	3 40	2 60	5 37	
Taureaux.....	260	250	6 50	5 90	5 40	6 80	3 90	3 25	2 70	4 20	
Veaux.....	1.008	1.515	9 50	8 50	7 80	10 40	5 70	4 85	4 30	6 25	
Moutons.....	4.230	4.000	13 70	9 60	7 50	14 80	6 85	4 50	3 30	7 40	
Porcs.....	2.155	2.155	9 28	8 60	7 42	9 56	6 50	5 20	4 20	6 70	

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 4.903. — Maine-et-Loire, 180; Sarthe, 435; Mayenne, 525; Loire-Inférieure, 155; Indre-et-Loire, 40; Deux-Sèvres, 90; Vienne, 45; Vendée, 80.

VEAUX : 1.788. — Maine-et-Loire, 150; Sarthe, 320; Mayenne, 40; Loire-Inférieure, 20; Indre-et-Loire, 60; Deux-Sèvres, 20.

MOUTONS : 12.295. — Maine-et-Loire, 302; Sarthe, 103; Mayenne, 160; Deux-Sèvres, 65; Vienne, 100; Afrique, 3.725; étrangers, 186.

PORES : 1.995. — Maine-et-Loire, 230; Sarthe, 100; Loire-Inférieure, 210; Indre-et-Loire, 20; Deux-Sèvres, 63; Vendée, 120.

Les Ennemis des Cultures : Le Charançon

Voici encore un moyen préconisé par M. Kuentz, dans le *Paysan Français*, pour la destruction des charançons :

Autant les carabes dont je vous ai entretenu le mois dernier sont nos amis, en ce sens qu'ils se nourrissent de bêtes nuisibles, autant les charançons sont à pourchasser. Ils mangent toutes nos récoltes. Notre bon maître Fabre les compare au fusc qui prélève la dime sur le blé, les haricots, les petits pois, les noisettes, le chou, la carotte, les châtagnes, sans parler des poires, des pommes et des cerises.

On estime qu'il y a sur terre 30.000 espèces de charançons ou Curculionides, comme les dénomment les savants, et, parmi eux, la « calandre du blé » est la plus redoutable, car il s'attaque à notre plus précieuse céréale.

Nombre d'agriculteurs seront, peut-être, surpris d'apprendre que ce petit coléoptère, grand tout au plus de quatre millimètres, brun foncé, au rostre ou bec très robuste, au corselet ponctué de sillons longitudinaux, et qu'ils connaissent bien tous pour l'avoir vu si souvent se fauiller avec agilité entre leurs grains de blé rassemblée en tas, ne commet par lui-même aucun dégât.

A peine est-il sorti de sa torpeur hivernale dont le tirent les appels mystérieux du printemps, qu'il s'accouple, et que sa femelle, aussitôt, pond, jusqu'à complet épuisement, des milliers d'œufs. Toute son astuce réside de ce fait qu'ayant percé le grain sur sa zone la plus faible, au creux du sillon, elle dépose dans chacun un seul œuf et que, sans concurrent, désormais à l'abri de toute atteinte, au cœur d'un garde-manger bien pourvu, la larve blanchâtre qui en proviendra évoluera en toute sécurité, au cours des six semaines qui séparent la ponte de la transformation de sa chrysalide en insecte parfait.

Comme ces larves évalent simplement le grain et se gardent bien d'en toucher l'écorce, rien n'en trahit la présence, rien, si ce n'est l'affaiblissement progressif de la densité des grains attaqués.

On pourrait bien le constater en jetant le blé dans l'eau. Les grains parasités flottent à la surface, rien ne serait plus facile que les recueillir. Malheureusement, l'obligation d'étaler au sortir du bain et d'aérer largement tous les autres grains, par des pelletages fréquents, pour leur éviter de fermenter et de moisir, après leur remise en tas, exigerait tant de main-d'œuvre et d'espace que l'opération n'est même pas à envisager.

On peut avoir recours à ce procédé pour les pois et les haricots qui sont, eux aussi, fréquemment minés par un charançon, la « bruche », triste cousin de la calandre, car on n'en a jamais des quantités très importantes.

Pour atteindre aussi bien les larves des charançons que les insectes parfaits, on ne saurait concevoir d'autre méthode que la méthode préconisée par nos stations agricoles et nos laboratoires officiels : l'aspixie par des gaz appropriés.

Or, si grâce aux expériences de ces établissements, nous sommes renseignés sur l'efficacité de ces moyens de destruction, ils ne s'en différencient pas moins nettement entre eux par leur prix de revient très variable ou par les plus ou moins grandes inconvénients de leur emploi.

C'est ainsi que, pratiquement, dans la Sarthe, en particulier, pays entre tous difficile à pronger, parce que les petites exploitations y dominent et que, le plus souvent, les bâtiments y sont délabrés et défectueux, on n'utilise plus, maintenant, que le sulfure de carbone, en dépit du danger que présente ce corps éminemment inflammable et explosible. Il s'y est, en effet, imposé par la supériorité des résultats obtenus dans les longs et patients essais com-

parés, institués à pied d'œuvre par le si dévoué directeur des services agricoles de ce département, M. Lévêque. Sa technique, à laquelle se plient à présent tous les agriculteurs de la région, est la suivante :

Selon que l'on opère dans un local pouvant être hermétiquement fermé ou que l'on doit se borner à recueillir d'une simple bêche les tas à purger de leurs parasites, on emploie un quart de litre de sulfure de carbone par mètre cube de local ou par tonne de blé, dose nettement supérieure à celle considérée comme suffisante par les laboratoires.

Dans les greniers étanches, aux ouvertures soigneusement obturées, serrures comprises, par de vulgaire papier de journal collé à la pâte de farine, il suffit de répartir le sulfure dans une série d'assiettes ou de soucoupes distribuées à intervalles réguliers sur les tas.

Ailleurs, par contre, sous les toits où les espaces laissés libres par les tuiles ne peuvent être effectivement aveuglés, on couvre entièrement les tas sous des bâches superposées, bâches intactes, naturellement, et non élimées et trouées.

Avant de les étaler, on pose les récipients contenant le sulfure de carbone sur les tas, en y creusant, par une simple pression, un logement pour chacun d'eux. Du mieux que l'on peut, on plaque ensuite les bords de ces bâches sur le parquet, en les chargeant de planches ou de tout autre matériel convenable, de façon à constituer une véritable chambre close, d'où ne pourra s'échapper que le minimum de vapeurs toxiques.

On laisse les choses en l'état cinq jours et l'on ne retire les bâches qu'à l'expiration de ce délai. Entre temps, on asperge copieusement de formol, à 2 %, toutes les parties en bois du reste du grenier, car des charançons peuvent s'y trouver, contre lesquels, évidemment, le sulfure maintenu sous les bâches ne peut avoir eu aucune action.

De plus, ces vapeurs étant sans effet sur les œufs de l'insecte dont elles retardent tout au plus l'évolution, on est tenu de renouveler le traitement trois semaines plus tard, moment où tous ces œufs ont certainement éclos.

Bien entendu, pendant que l'on manipule ainsi le sulfure de carbone et aussi longtemps que ces vapeurs n'auront pas été complètement balayées par le courant d'air que l'on établit au grenier, après chacune de ces opérations, il faut scrupuleusement se garder d'y tolérer la moindre flamme ou le plus petit feu.

On arrête ainsi totalement les dégâts des charançons, mais ce n'est, comme on peut en juger par ce qui précède, ni sans frais, ni sans mal. Aussi, pour diminuer les risques de contamination ultérieure, y a-t-il lieu, ainsi que le recommande sagement M. Lévêque, de badigeonner largement de pétrole ou de chaux les planchers, et surtout, d'en boucher définitivement toutes les rainures et fissures avec du ciment ou, tout au moins, du plâtre.

Nettoyage des Greniers

Laver soigneusement le plancher et faire des pulvérisations sur les murs, poutres, plafonds, etc...

On opère d'abord avec une solution de crésyl, à 10 % (1 litre pour 10 litres d'eau) ; on laisse sécher et quelques jours plus tard on recommence avec une solution d'eau de javel à la même concentration (1 litre d'eau de javel pour 10 litres d'eau). Les deux solutions agissent par leur pouvoir insecticide, mais la solution d'eau de javel a surtout pour but d'atténuer suffisamment l'odeur du crésyl pour qu'elle ne se communique pas au blé par la suite.

Barème du Prix légal du Blé

Voici le barème des prix adopté par l'Office du blé :

Août.....	139 fr.
Septembre.....	140 »
Octobre.....	141 »
Novembre.....	142 »
Décembre.....	143 »
Janvier.....	144 »
Février.....	145 »
Mars.....	147 »
Avril.....	148 »
Mai.....	150 »
Juin.....	151 »
Juillet.....	152 »

Ce prix s'entend pour du blé d'un poids spécifique de 72 kilogrammes. Les bonifications joueront à partir de 73 kilogrammes.

Les réactions, au-dessous de 71 kilogramme, 500.

Les bonifications sont fixées ainsi qu'il suit :

De 73 kilogr. à 74 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 74 kilogr. à 75 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 75 kilogr. à 76 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 76 kilogr. à 77 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 77 kilogr. à 78 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 78 kilogr. à 79 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 79 kilogr. à 80 kilogr. 999 l'hectolitre : 1 fr. par quintal.

Les réactions seront les suivantes :
De 71.499 à 71 kilogr. l'hectolitre : 50 centimes par quintal.
De 70.999 à 70 kilogr. l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 69.999 à 69 kilogr. l'hectolitre : 1 fr. par quintal.
De 68.999 à 68 kilogr. l'hectolitre : 1 fr. 50 par quintal.
De 67.999 à 67 kilogr. l'hectolitre : 1 fr. 50 par quintal.

Lorsque le blé contient plus de 2 p. 100 d'impuretés les prix subissent les réductions suivantes :

De 2 à 3 p. 100 : réduction de 1 fr. par quintal.
De 3 à 4 p. 100 : réduction de 2 fr. par quintal.
De 4 à 5 p. 100 : réduction de 3 fr. par quintal.

Sont considérés comme impuretés : les corps étrangers, les grains ou graminées autres que le blé se rencontrant naturellement avec cette céréale. En ce qui concerne les grains nuisibles tels que l'ail, le fenugrec, le méliot, le mélampyre, les réductions de prix auxquelles donnera lieu leur présence ainsi que la proportion de ces grains au-delà de laquelle le blé ne sera pas considéré comme marchand, sont laissés à l'appréciation des comités départementaux.

Au-dessous d'un poids spécifique de 67 kilogramme, le blé ne sera pas considéré comme loyal et marchand.

Autres décisions de l'Office

Le prix de rétrocession du quintal de blé à la meunerie est fixé à 2 fr. au-dessus du prix d'achat valable pour le mois en cours, tel qu'il résulte du tableau ci-dessus.

La cotisation destinée à assurer les recettes de la caisse de garantie et du fonds spécial est fixée à 50 centimes par quintal à la charge du producteur. Le tiers de cette cotisation sera affecté au fonds spécial et les deux autres tiers à la caisse de garantie.

Le conseil central a d'autre part précisé que les producteurs de blé, propriétaires exploitant eux-mêmes ou à mi-fruit, fermiers ou métayers, ayant vendu plus de 100 quintaux l'année précédente, pourront livrer à la vente, en attendant la fixation de l'échelonnement des ventes, qui sera établie avant le 1^{er} novembre, une quantité de 100 quintaux de blé à laquelle s'ajoutera, pour chacun des mois de septembre et d'octobre, une quantité égale au dixième de la partie de leur récolte excédant 100 quintaux.

Le conseil central a décidé, en outre, qu'il n'y avait pas lieu pour le moment à fixation d'un taux de blutage.

Les idées qu'il faut imposer :

Sans augmentation du Pain, impossible de revaloriser le Blé ?

L'agriculture souffre d'un certain nombre de conceptions fausses, d'idées soitement préconçues répandues dans le public, parfois dans les rangs même des paysans par une presse politique hostile, indifférente ou servile. Ces conceptions, ces idées ont été colportées depuis de très longues années, elles sont devenues des sortes de mystiques qui finissent par s'imposer aux gouvernements et aux foules.

Telle est la stupide mystique du pain cher.

Pour mieux accrédiéter celle-ci, on avait lancé auparavant le bobard du paysan profiteur, fauteur de vie chère.

La misère paysanne entraînant la gêne progressive de l'artisanat, du petit commerce et des petites industries rurales, créa une ambiance plus favorable aux paysans. Les campagnes documentées et courageuses de certains d'entre nous, dans les milieux citadins, par la tribune et par la presse, achevèrent de mettre fin à cet intolérable bobard.

Le premier subsistait, bien qu'il soit indéfendable, et, par manque de réflexion, certains paysans font parfois chorus. Il faut absolument abattre cette stupide mystique du pain cher.

Tant qu'elle subsistera, la revalorisation des produits agricoles ne se fera pas, bien qu'elle soit, quoi qu'en prétendent certains, la nécessité inéluctable non seulement pour le redressement agricole, mais pour le redressement de l'économie nationale et l'efficacité de toute amélioration sociale quelle qu'elle soit.

Il ne faut pas qu'on entende un agriculteur déplorer ou constater seulement la hausse du pain (autrement que pour s'en réjouir).

Sans augmentation du prix du pain, pas de revalorisation possible du blé !

Derrière cette idée-force, créons l'unité de tous les agriculteurs pour la faire admettre plus facilement au consommateur citadin.

Producteurs de vin, maraîchers, laitiers, petits producteurs ; approvisionneurs des villes,

Vous tous qui produisez peu ou pas de blé, votre intérêt est que le blé se vende au-dessus du prix de revient, car toutes les cultures sont solidaires.

Quand une production ne paie plus,

les cultivateurs l'abandonnent pour une plus rémunératrice. C'est la surproduction dans la branche plus favorisée. C'est l'engorgement des marchés, l'offre disproportionnée, la baisse.

La dépense qui vous incombera en temps que consommateur du fait de l'accroissement du prix du pain, sera largement compensée par un accroissement de recettes sur le prix de vos produits autres que le blé.

Si le pain pouvait être l'étalon du prix de la vie avant la guerre, ce n'est plus vrai maintenant avec les changements d'habitude du consommateur et la multiplicité des produits présentés à la ménagère. Il ne rentre dans le budget d'un Français moyen que pour 9,60 % des dépenses totales et pour un sixième des dépenses d'alimentation.

Mais ce qui reste vrai, au point de vue production, c'est que le blé constitue une tête d'assollement. C'est que dans le plus grand nombre d'exploitations, il permet ou devrait permettre du moins de faire chaque année, à date fixe, l'argent nécessaire aux gros règlements de l'exploitation.

Pour ces deux motifs, le blé reste la clef de la production agricole française. Suffisamment revalorisé, il entraîne vers la hausse nécessaire l'ensemble des produits du sol. Maintenu au-dessous du prix de revient dans un but démagogique et électoral, il laisse persister le marasme de l'agriculture et consommer sa perte, qui sera celle du pays tout entier. C'est là le danger du prix fixé par un gouvernement qui poursuit une politique de classe, une politique de consommation.

Une revalorisation de 50 francs au quintal de blé représente 6 ou 7 sous de hausse sur le kilo de pain, soit moins de 1 franc par famille citadine de cinq personnes, consommant aujourd'hui une moyenne de 300 à 350 grammes de pain par tête et par jour.

Cultivateurs, dégagez-vous des idées toutes faites, des clichés, des bobards. Poursuivez courageusement, ouvertement la revalorisation de vos produits.

Producteurs de vin : ne trouvez pas le pain trop cher.

Producteurs de blé : souhaitez l'amélioration des cours du vin.

Producteurs de spécialités : dites-vous bien que la hausse des princi-

La Défense paysanne

A St-André-des-Eaux

Tous les agriculteurs et artisans ruraux de la presqu'île Guérandaise et régions limitrophes sont instamment priés d'assister à la réunion de Défense Paysanne qui aura lieu à Saint-André-des-Eaux le dimanche 6 septembre, à 15 heures, avec le concours de Jean Bohuon, cultivateur, maire de Montreuil-sur-Ille.

A Bressuire

Le 13 septembre, à 14 heures, au Champ de Courses

Orateurs inscrits

A. POINTIER, président de l'Association générale des Producteurs de Blé.

J. Le Roy-Ladurie, président de la Chambre d'Agriculture du Calvados, secrétaire général de l'Union Nationale des Syndicats agricoles.

H. DORGEÈRES, délégué des Comités de Défense Paysanne.

Pour obtenir la revalorisation totale des produits agricoles qui permettra à tous de mieux vivre.

Paysans, artisans ruraux, ouvriers agricoles, tous à Bressuire le 13 septembre.

LE DOCTEUR fume des cigarettes

— Ça va Père Blaise ?

— Oui, M'sieur l'Docteur. Tiens, vous n'avez plus volé pipe ?

— Non Père Blaise. J'ai pas abandonné ma pipe, loin de là, à cause du bon tabac caporal ordinaire ou Maryland que j'y fume et du Scaferlati Saint-Claude avec lequel je joint la cigarette comme tout le monde. Ce n'est pas cher, tu sais, et c'est vraiment pas mauvais. Veux-tu en griller une ?

— C'est pas de refus. Des Céliques ! Je les aime justement bien celles-là, et le paquet, bleu, vert ou jaune, est si plaisant à l'œil. Pour dire vrai, je les aime toutes : les unes fortes, les unes douces, mais elles sont bien roulées. Elles n'ont pas de bûches et on en profite jusqu'au bout. C'est si commode d'avoir toujours à sa disposition des « toutes faites » grâce auxquelles on n'a pas de peur de perdre du tabac au fond de sa poche.

— C'est vrai, on s'habitue vite aux choses agréables et les cigarettes toutes faites en sont une. Il faut dire que la Régie française a fait bien des progrès, hein, père Blaise ? Maintenant ce sont des paquets aux belles couleurs et de jolies boîtes où les cigarettes restent en bon état, et tout un choix de variétés différentes : les Gauloises, les Céliques, les Gitanes, les High-Life, les Favorites, etc...

— J'aime bien les Voltigeurs aussi, pas vous ?

— Si, j'aime beaucoup ces excellents cigares et je n'en fume jamais d'autres.

— Vous trouvez pas que c'est drôle, cette manie qu'on a d'avoir tout le temps quelque chose dans le bec et de faire de la fumée ? Pourquoi que vous fumez, vous Docteur ?

Pour chasser les microbes, Père Blaise, et pour m'encourager, et me reconforter, tout comme toi. Je me fatigue aussi, bien que d'une autre façon, et rien ne me retape comme une bonne Célique. A un de ces jours.

— Au plaisir, M'sieur le Docteur.

LIRE LE BULLETIN — C'EST BIEN. SOUTENIR SON SYNDICAT — C'EST MIEUX.

pales productions est la meilleure sauvegarde de vos cultures.

Défendez vos intérêts si légitimes. Vous n'avez pas à rougir de vouloir gagner votre vie.

Aidez-nous à faire comprendre au consommateur des villes qu'en acceptant de payer plus cher les produits du sol naturels ou transformés, il fait œuvre de sécurité personnelle, il assure son travail, il diminue ses chances de chômage, il permet au travailleur de la campagne de gagner sa vie, de pouvoir améliorer sa situation, de mieux vivre ; il lui permet de dépenser, de renouveler plus souvent ses vêtements, d'acheter des meubles, des machines, des bicyclettes, des automobiles, tout ce qui lui fait défaut.

Moyennant quelques francs de plus payés par le ménage citadin, pour son pain, sa viande, son lait, ses légumes, ses fruits, le paysan recouvrerait sa prospérité, son équilibre, et peut-être sa faculté d'achat. Le marché intérieur offrirait de nouveau à l'industrie un champ d'action profitable. Le commerce reprendrait une activité soutenue. Le chômage, les difficultés, s'estompent peu à peu, nous irions vers l'équilibre.

— Par la solidarité absolue de tous les producteurs,

— Par la solidarité créée entre consommateurs et producteurs,

— Par la solidarité entre les villes et les campagnes,

— Par la collaboration de tous les éléments au sein de chaque profession,

— Par la collaboration entre les professions organisées,

Seulement ainsi, nous pouvons sortir de l'impasse !

Paul LANIER,

LE COIN DU VIGNERON

LE MILDIU et les moyens de le combattre (suite et fin)

b) Les traitements curatifs.

Des traitements curatifs auraient l'avantage de permettre la diminution du nombre des traitements, sans avoir recours pour cela à l'organisation complexe et délicate des avertissements.

La méthode curative peut consister soit dans la destruction du mycelium interne du champignon, soit dans la destruction des conidies et des ramifications externes qui les portent.

La destruction du mycelium interne n'a pu être réalisée, et doit être considérée comme impossible, à moins de détruire les tissus de la vigne qui le contiennent. On n'a pu encore trouver de produit qui agisse sur le champignon en épargnant son hôte. Au contraire, même dans beaucoup de cas le mycelium s'est révélé plus résistant que la plante hôte.

La destruction des conidies et des ramifications externes s'est également révélée, jusqu'ici, pratiquement inefficace. Nous la citons pour mémoire. De nombreux produits, en effet, ont été essayés et arrivent à cette destruction (soude, tannin, acide acétique, sulfate de fer, acide chromique, acide phénique, acide sulfureux).

Mais il faut employer ces produits très souvent à des concentrations trop fortes, donc trop dangereuses pour la plante. Et puis le plus souvent, quelque temps après la destruction, on voit réapparaître les fructifications sur le pourtour de la tache.

Pourtant des essais effectués ces dernières années en Anjou sur les « Hélices » ont donné des résultats satisfaisants. Les taches de mildiou étaient détruites mais elles finissaient par réapparaître et la protection était inférieure à celle des méthodes classiques de sels de cuivre.

De même des essais entrepris avec un dérivé de l'« oxyquinoline », qui devaient être en même temps préventifs et curatifs, ont donné des résultats inférieurs à ceux donnés par la bouillie bordelaise.

Donc on ne connaît pas encore actuellement de traitement curatif du mildiou ; les résultats acquis dans cette voie ne sont guère encourageants. Il est donc peu probable que l'on arrive par méthode curative à faire progresser la défense contre le mildiou. Les sels de cuivre, qui empêchent tout simplement la germination des spores (mais qui à part cela n'ont aucune action), appliqués préventivement, sont les seuls traitements pratiques.

c) La création de vignobles à cépages résistants.

C'est la solution idéale. La nature se défend elle-même, et cela évite bien du mal au cultivateur. Le travail retombe sur les pépiniéristes et les hybrideurs, mais est fait une fois pour toutes.

Pour nos Journaux

S'il reste une presse vraiment libre et acharnée à défendre jusqu'à la mort nos libertés paysannes et la vie des familles rurales, c'est bien notre grande presse syndicale qui tire dans son ensemble à près de deux millions d'exemplaires, soit toutes les semaines, soit mensuellement.



Quand les enfants revinrent, ils trouvèrent Myrtille inactive, non encore remise de son émotion.

Elle rangea son ouvrage, et reprit aussitôt avec eux le chemin du château.

Le prince Milza arriva fort en retard pour le thé. Il s'excusa d'un air distrait, et, à peine assis près de la comtesse, demanda tranquillement, comme s'il eût continué une conversation commencée le matin :

— Je crois, ma mère, que vous devez songer à votre habituel séjour à Vienne ?

La comtesse, un instant saisie, balbutia enfin :

— Oui, nous y pensions... mais à cause de vous, Arpad... si notre présence ici vous est agréable...

— Vous n'en doutez pas, je l'es-

gnait la physionomie de Terka... Oh ! non, elle n'eût pas agi ainsi envers son frère, quand même celui-ci aurait été aussi froid, aussi peu affectueux que le prince Milza ! Elle lui aurait dit : « Vous souffrez, les regrets vous accablent... je ne vous quitterai pas, Arpad. Que m'importent les fêtes, les distractions mondaines, pourvu que je puisse, ne fût-ce que quelques instants chaque jour, écarter les nuages de votre front ! »

Mais, hélas ! elle n'était pas sa sœur, et les jeunes comtesses ne tiendraient jamais ce langage au prince Milza !

Myrtille ne s'était probablement pas trompée en croyant deviner en lui une recrudescence de souffrance morale, car il sembla, à dater de ce jour, repris de son amour de complète solitude. Il ne reparut plus chez sa mère, on ne le rencontra plus dans le parc. En revanche, il s'adonna passionnément à la musique, et Myrtille, en traversant les jardins, entendait parfois les sons du piano ou de l'orgue.

Les préparatifs du départ se faisaient lentement, la comtesse ne voulant pas montrer trop de hâte de s'éloigner de son fils. D'ailleurs, nonobstant son désir de retrouver sa vie mondaine des hivers précédents,

elle ne témoignait de ce départ qu'une satisfaction modérée, ainsi qu'elle le confia un jour à Myrtille.

— Je suis inquiète pour Arpad, je crains qu'il ne tourne tout à fait aux idées noires.

— Que ne restez-vous, ma cousine ? répondit simplement Myrtille.

— Rester ?... après qu'il m'a fait comprendre son désir d'être seul ?

— Oh ! pensez-vous qu'il ait voulu dire cela ?

— Je n'en ai aucun doute. Par courtoisie, il n'a pu me le dire explicitement, mais je le connais assez pour comprendre ce qui se cache sous ses paroles correctes.

La veille du jour fixé pour le départ, Myrtille, malgré le temps brumeux et froid, s'en alla jusqu'à la demeure de l'ispan Buhocz, pour dire adieu à Miklos. Elle venait parfois le voir, et c'était un rayon de lumière dans la vie de l'enfant, peu heureux au logis familial, son père ne lui ayant pas pardonné d'avoir été chassé, et ses frères plus âgés en faisant leur souffrance.

Myrtille le trouva en pleurs, et la nouvelle du départ de la jeune fille augmenta encore son chagrin.

— Maintenant, je serai malheureux toujours, puisque vous ne serez plus là pour me consoler quelquefois ! dit-il en sanglotant. Oh ! mademoi-

selle Myrtille, si je pouvais avoir seulement une petite place au château !... Mon père ne dirait plus alors que je ne suis qu'un bon à rien, il ne me reprocherait plus le pain que je mange !

Une place ?... A qui la demander ? Si Myrtille avait pu voir le prince Arpad, elle aurait tenté de l'intéresser au sort de Miklos. Ne lui avait-il pas dit qu'elle pouvait tout lui demander ?... Mais il demeurait invincible, elle ne le verrait évidemment pas avant le départ. Il ne lui restait que la ressource de prier le père Joady d'intercéder pour Miklos.

Ayant embrassé l'enfant en lui demandant de lui écrire, elle s'éloigna, le cœur serré à la pensée de quitter ces êtres à qui elle s'était intéressée de toute l'ardeur de son âme charitable, et ce Vioraz qui lui était devenu, depuis ces quelques mois, si singulièrement cher.

Comme tout était triste aujourd'hui ! Ce ciel embrumé, ce parc dépouillé de son feuillage, ces jardins préparés pour l'hiver... oui, tout parlait de mélancolie, de regret, de souffrance.

Myrtille, la courageuse Myrtille ressentait aujourd'hui les effets de cette tristesse ambiante, car des larmes, peu à peu, remplissaient ses grands yeux.

Elle gravit lentement les degrés du perron et entra dans le vestibule. Elle s'arrêta une seconde sur le seuil. Le prince Milza se tenait debout, les bras croisés, devant une des magnifiques tapisseries qui ornaient les murailles. Près de lui, un homme correctement vêtu de noir parlait d'un ton bas, plein de déférence.

Myrtille s'avança de son pas léger, dans l'intention de passer sans déranger le prince. Mais il se détourna et l'aperçut.

— Bonjour, Myrtille... Vous me voyez occupé à examiner cette tapisserie qui a subi, je ne sais comment, une petite détérioration...

Tout en parlant, il posait son regard à la fois triste et froid sur la physionomie de Myrtille. Vit-il les larmes encore brillantes dans les yeux de la jeune fille ? Toujours est-il qu'une émotion brève mais intense traversa son regard.

— Je vous ferai savoir tout à l'heure ma décision au sujet de cet arrangement, dit-il en s'adressant au personnage vêtu de noir, qui s'inclina profondément et disparut.

Le prince fit quelques pas vers l'escalier, puis s'arrêta tout à coup en demandant d'une voix légèrement frémissante :

— Pourquoi avez-vous pleuré, Myrtille ?

Elle inclina un peu la tête en répondant :

— Je pense que c'est la tristesse de ce jour gris... et aussi la pensée de quitter Vioraz.

— Vous aimez ce domaine, Myrtille ?

— Oui, beaucoup !... Et il y a tant de bien à faire partout !

Il délaissa la tête et Myrtille ne vit pas la lueur douloureuse de son regard.

— A ce propos, mon cousin, j'aurais quelque chose à vous demander...

— Quoi donc ? dit-il vivement.

— Il s'agit de Miklos. Depuis que vous l'avez renvoyé, l'enfant est maltraité, chez lui, je l'ai encore trouvé en larmes tout à l'heure... S'il y avait une petite place pour lui ici, ne voudriez-vous pas la lui donner ?

— Quand il n'y en a pas on en crée, Myrtille. Oui, je penserai à votre protégé, je vous le promets.

— Je vous remercie ! dit-elle d'un ton joyeux. Vous êtes très bon, mon cousin.

— Moi ? dit-il d'un ton amer. Près d'un cœur élevé et... ment chrétien, j'aurais pu le devenir. Mais je me suis heurté à la perversité, à la vanité misérable, et je me suis fait un rempart inaccessible à la pitié.

(A suivre).

avec un mélange de 30 grammes d'as-fa-fa-fa dans un verre d'eau ; ou avec une décoction de quassia amara.

L'huile de cade et la solution d'acide phénique pur dans de l'eau, donnent de bons résultats.

Serge DAVRIE, agronome.

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

138. — DEMI-MUIDS, tonnelles, barriques, demi-barriques, etc... Tous genres. H. Charon, 36, quai Malakoff, Nantes, près gare Orléans. Tél. 142-66.

146. — PLANTS DE FRAISIERS « Madame Moutot » à vendre, 8 fr. le cent, 70 fr. le mille, chez M. Eluier, à Sainte-Luce-sur-Loire (L.-I.).

147. — A vendre, bonne occasion, UNE VOITURE avec harnais, UNE CARRIOLE ordinaire avec essieux à patente. S'adresser à M. Olive, Pont-Saint-Martin.

DEMANDES

221. — MENAGE jardinier cherche place chez herbage, ou pour diriger ferme. Prendre l'adresse au Syndicat.

222. — MENAGE avec fils de 13 ans cherche place jardinier ou vigneron. Libre au choix de l'employeur. Pierre Richard, La Rabatelière, Saint-Colombin (Loire-Inférieure).

223. — On demande pour fin octobre, environs de Nantes, MENAGE avec enfants, dont un de 14 à 16 ans pour travailler, vacherie, culture maraîchère. S'adresser au Syndicat qui transmettra.

224. — Demande JEUNE CHIEN DE GARDE, briard, beauceron, danois ou autres. Ecrire M. Boistault, château de la Combardière, Ingrand-sur-Loire (Maine-et-Loire).

225. — Demande MENAGE valet, toutes mains, femme cuisinière, Mosnay, la Feuilletière, Mouchamps (Vendée).

Chemins de Fer de l'Etat

AVIS AU PUBLIC

PÉLERINAGES
DE NOTRE-DAME-DE-PITIÉ
A LA CHAPELLE-SAINT-LAURENT
les 8, 13, 20 et 27 septembre 1936

Les Chemins de fer de l'Etat informent le public que pour lui permettre d'assister aux Offices religieux à Pitié, ils consentiront, en 2^e et 3^e classes, les 8, 13, 20 et 27 septembre 1936, une réduction de 50 % pour tous les trains permettant l'aller et le retour à La Chapelle-Saint-Laurent dans la journée, au départ des gares situées sur les sections de lignes désignées ci-après :

De Chantonnay, de Cholet, de Thouars et de Parthenay à La Chapelle-Saint-Laurent.

Renseignez-vous dans les gares sur les prix des billets.

ON DEMANDE de suite bonne à tout faire sachant traire, Ad. GAUTIER, Villa Calypso, Pornic-Loire-Inférieure.

PROTEGEZ VOS SEMAILLES
AVEC LE
Contre corbeau
POUR UN PRIX DERISORE
EFFICACITE ABSOLUE
Ne colle pas les grains
N'engraisse pas les semoirs
DEPOSES DANS TOUS LES
CHEFS-LIEUX DE CANTON
à défaut s'adresser au fabricant
LASSAILLY, Père et fils
93, rue Grault, Virey-s/s-

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour :

Nantes le 3 septembre.
Farine de froment... incotée
Blé... (Cours de l'Office du blé).
Avoine grise... 90
Avoine bigarrée... 86
Orge indigène... 86
Orge... 84
Son bonne fabrication, région... 87

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE
DE NANTES
ET DE CAMPAGNE

Cours du 28 août
VEAUX : 513. — Le kilo sur pied : 4 fr. à 5,50. Moyenne, 4 fr. 75.

Pour la campagne, à déduire 0 fr. 80 par kilo, donc moyenne : 3 fr. 95.

BOEUF : 29. — Le demi-kilo net : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 3^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 4^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 5^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 6^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 7^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 8^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 9^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 10^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 11^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 12^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 13^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 14^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 15^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 16^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 17^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 18^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 19^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 20^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 21^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 22^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 23^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 24^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 25^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 26^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 27^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 28^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 29^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 30^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 31^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 32^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 33^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 34^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 35^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 36^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 37^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 38^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 39^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 40^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 41^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 42^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 43^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 44^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 45^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 46^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 47^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 48^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 49^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 50^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 51^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 52^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 53^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 54^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 55^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 56^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 57^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 58^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 59^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 60^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 61^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 62^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 63^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 64^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 65^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 66^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 67^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 68^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 69^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 70^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 71^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 72^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 73^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 74^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 75^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 76^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 77^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 78^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 79^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 80^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 81^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 82^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 83^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 84^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 85^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 86^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 87^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 88^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 89^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 90^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 91^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 92^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 93^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 94^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 95^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 96^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 97^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 98^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 99^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 100^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 101^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 102^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 103^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 104^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 105^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 106^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 107^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 108^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 109^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 110^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 111^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 112^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 113^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 114^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 115^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 116^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 117^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 118^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 119^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 120^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 121^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 122^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 123^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 124^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 125^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 126^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 127^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 128^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 129^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 130^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 131^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 132^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 133^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 134^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 135^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 136^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 137^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 138^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 139^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 140^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 141^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 142^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 143^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 144^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 145^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 146^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 147^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 148^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 149^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 150^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 151^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 152^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 153^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 154^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 155^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 156^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 157^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 158^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 159^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 160^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 161^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 162^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 163^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 164^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 165^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 166^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 167^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 168^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 169^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 170^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 171^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 172^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 173^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 174^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 175^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 176^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 177^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 178^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 179^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 180^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 181^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 182^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 183^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 184^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 185^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 186^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 187^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 188^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 189^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 190^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 191^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 192^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 193^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 194^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 195^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 196^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 197^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 198^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 199^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 200^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 201^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 202^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 203^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 204^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 205^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 206^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 207^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 208^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 209^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 210^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 211^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 212^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 213^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 214^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 215^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 216^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 217^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 218^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 219^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 220^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 221^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 222^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 223^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 224^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 225^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 226^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 227^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 228^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 229^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 230^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 231^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 232^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 233^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 234^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 235^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 236^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 237^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 238^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 239^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 240^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 241^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 242^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 243^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; 244^e qualité, 2 fr. 25 à 2 fr. 50