

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.
147.18 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.



EXPOSITION HORTICOLE : La
Société nationale d'horticulture de
France organise son exposition an-
nuelle d'automne, qui aura lieu à
Paris, au Cours-la-Reine, du 23 octo-
bre au 1^{er} novembre inclus.

CONTRE L'OFFICE DU BLÉ :
Les maires de Saône-et-Loire ont
voté une résolution protestant contre
les formalités exigées pour le fonc-
tionnement de l'Office du Blé, contre
le nombre excessif d'emplois créés
pour cet Office et les traitements
accordés.

**TROIS GRANDS FILMS de pro-
pagande pour l'élevage français, inti-
tulés respectivement : Le Mouton,
L'Elevage Bovin en France et Le
Cheval français, ont été présentés à
Paris, salle Berthelot.**

PRODUITS TEXTILES : Les de-
mandes de sisal de la part des Etats-
Unis et de l'Europe s'intensifient
considérablement, provoquant la
hausse des prix et une reprise de la
prosperité dans les Etats de Yucatan
et de Campêche (Mexique).

La XIII^e Foire aux Vins à Ancenis

Le bureau du C.I. a décidé d'or-
ganiser également cette année, une
foire-concours des vins. Elle se tien-
dra vraisemblablement les 12, 13 et
14 décembre et sera accompagnée
d'une exposition commerciale.

Un concours avicole aura lieu le
lundi et sera plus important qu'à
l'ordinaire.

Le Comité d'Initiative mettra tout
en œuvre pour que la 13^e Foire aux
vins soit digne de ses devancières
et attire de nombreux visiteurs à
Ancenis.

L'Ecole Ambulante d'Agriculture d'Hiver à Ancenis

Les agriculteurs des environs d'Ancenis
sont informés que l'Ecole am-
bulante d'agriculture de la Loire-
Inférieure fonctionnera dans une
salle municipale de cette ville pen-
dant l'hiver 1936-1937.

But de l'Ecole. — Donner aux
jeunes gens de plus de 14 ans, ayant
déjà participé aux travaux de la
ferme, une instruction professionnelle
bien adaptée aux besoins de la ré-
gion, ainsi que les connaissances
générales agricoles qui leur permet-
tront de devenir des cultivateurs
avertis. Aucune limite d'âge n'est
imposée ; l'expérience a d'ailleurs
prouvé que les meilleurs élèves sont,
en général, les plus âgés.

Un diplôme est délivré à la suite
d'un examen de sortie aux élèves
qui ont fréquenté les cours avec assi-
dité et profité suffisamment de cet
enseignement.

Fonctionnement. — Les cours au-
ront lieu, à partir du 12 novembre,
le jeudi de chaque semaine, de
13 h. 1/2 à 16 h. 1/2.

L'enseignement comportera :

- 1° Des leçons-causeries à caractère
pratique sur les questions fonda-
mentales de l'agriculture de la région.
- 2° Des projections cinématogra-
phiques.
- 3° Des applications pratiques.
- 4° Des visites de fermes, laiteries,
établissements divers, etc...

A la fin de chaque séance, un ré-
sumé des brochures, des tracts, etc...
relatifs au sujet traité, seront dis-
tribué gratuitement aux assistants,
auxquels il sera en outre prêtés des
ouvrages agricoles d'actualité.

Cet enseignement est gratuit et les
jeunes cultivateurs sont instamment
invités à le suivre. Ceux qui s'y déci-
deront devront se faire inscrire, soit
à la Direction des Services agricoles,
12, rue de Strasbourg, à Nantes, soit
dans les Mairies, avant le 1^{er} novem-
bre prochain.

L'enseignement donné à l'Ecole am-
bulante d'agriculture peut faire bé-
néficier les intéressés des primes aux
familles nombreuses accordées en fa-
veur de l'apprentissage agricole.

Quelques Chiffres

« Le Commerce ne va pas trop mal,
vous dit-on couramment dans les
campagnes. Les bêtes se vendent
mieux que l'an dernier. »

« Voici une taure que j'ai achetée
900 en 1935, dont j'ai refusé ce ma-
tin 1600. Elle a gagné chez moi 700
francs en un an. Ça va. »

« Oui, ça va, cher Homme, mais
quels francs ? A quel prix allez-vous
remonter votre étable ? Avez-vous
pensé à la valeur de remplacement.
Tout est là. Il ne faut pas amoindrir
la masse de votre cheptel, sans quoi
vous grignoterez votre bien sans vous
en apercevoir. »

Le vrai gain n'est pas, ne doit pas
être, l'apparence du gain.

Autre anomalie au cours des heures
actuelles. Voici l'avoine, céréale libre,
qui vaut 115 francs, pendant que le
blé reste à 140. Décalage trop faible
entre une denrée destinée aux hom-
mes et une autre réservée aux ânes.
Cette extravagance prouve que l'effet
de la taxe instituée par la loi du
16 août 1936 contre le producteur.

Les pouvoirs publics, au moment
du vote de la dévaluation, ont dé-
claré devoir empêcher le coût de la
vie de monter. Ils ne veulent pas,
disent-ils, compromettre l'œuvre du
relèvement des salaires qu'ils ont
accordée aux ouvriers.

Que peuvent-ils faire pour obtenir
ce résultat ?

Instituer, comme c'est déjà fait, des
comités pour le contrôle des prix de
détail. Pur enfantillage. Ils ne ren-
dront pas grand-chose. Dans la pra-
tique, les boutiques, accumulées les
unes à côté des autres, tout le long
de la rue, se font une telle concu-

rence, qu'elles n'ont qu'une res-
source, celle de se rattraper sur le
producteur. On achète, à la cam-
pagne ou au marché, le moins cher
possible, pour attirer le client du voi-
sin par un rabais.

Contre-coup fatal, baisse à la pro-
duction.

Bridé directement la hausse des
produits agricoles, ça c'est une autre
affaire. Les Pouvoirs publics peuvent
y arriver aisément, en diminuant les
droits de douane, en autorisant les
importations des pays pauvres chez
nous.

Le régime des contingents le per-
met. Ce beau travail est commencé.
Dans ce cas encore, c'est le culti-
vateur qui fait les frais.

La Vente avait une belle récolte
de haricots. Il n'en était pas de même
ailleurs. On espérait vendre 325 fr.
les 100 kilos. Le Gouvernement vient
d'ouvrir la barrière à un contingent
de 170.000 quintaux de ces légumes,
en provenance de l'Europe Centrale.
La hausse a été brisée net ; les har-
icots restent à 265.

Si tout restait bon marché, rêve
de nos dirigeants, on s'en tirerait ;
question de chiffres, relativité. Mal-
heureusement, ne l'oublions pas, nous
avons avec nos petits francs, aché-
ter obligatoirement certaines choses
à l'étranger. Nous les paierons très
cher. La hausse des sulfates de
cuivre, de certaines machines, du
charbon, de la laine, etc..., nous le
prouve déjà.

Considérant tout ce chaos, tous ces
chiffres, n'est-il pas permis de ma-
nifester une certaine inquiétude.

DE CAMIRAN,
Président du Syndicat
des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Le Congrès National de la Production Laitière

Le Congrès organisé par la Confé-
dération générale des Producteurs
de Lait et la Fédération nationale des
Coopératives laitières, a obtenu un
succès significatif de l'évolution rap-
pide de l'organisation professionnelle
laitière.

Plus de 450 délégués, venus de 59
départements, ont participé aux tra-
vaux qui ont duré deux jours : les
13 et 14 octobre 1936.

La crise laitière, depuis 1934, a
entraîné pour les producteurs de lait
une rémunération parfois inférieure
au coefficient 2,5 par rapport aux
prix d'avant guerre.

L'anarchie actuelle, entièrement
supportée par les producteurs, pro-
voquée par des intermédiaires sans
scrupules, doit être supprimée si l'on
veut obtenir la revalorisation pro-
mise par les Pouvoirs publics.

Après avoir fait ressortir l'insuffi-
sance des moyens d'action de la loi
du 2 juillet 1935, les producteurs ont
étudié les projets soumis par toutes
les régions laitières et ont défini un
ensemble de mesures propres à satis-
faire les producteurs et les besoins de
la consommation.

L'organisation des marchés du lait
de consommation, par une réglemen-
tation précise et suffisamment souple
atteindra le but recherché : fournir
à un prix raisonnable un lait, donnant
des garanties sérieuses hygiéniques
et alimentaires et garantissant un
prix suffisamment rémunérateur et
stable pour le producteur.

La recherche de la qualité des laits
de consommation, des beurres et des
fromages a constitué la base des tra-
vaux du Congrès.

La spéculation, qui joue sur le
marché des beurres au détriment des
producteurs et du consommateur,
doit être combattue par une organi-
sation à la fois technique et com-
merciale.

Des marques régionales, sévèrement
contrôlées, offriront aux consomma-
teurs, avec garantie, la diversité de
goût des beurres français.

Une combinaison du stockage et
de l'exportation éviteront des baisses
de cours catastrophiques pour le pro-
ducteur, ou des hausses spéculatives
préjudiciables aux consommateurs.

Une réglementation concernant les
fromages fera ressortir auprès des
acheteurs les brillantes qualités de
nos fabrications.

La propagande en faveur de nos
produits laitiers indiquera au public

la valeur alimentaire, trop méconnue,
des produits laitiers.

Les efforts déjà faits dans ce sens
par la distribution de lait dans les
écoles, ont prouvé les bienfaits d'une
alimentation lactée.

En ce qui concerne la défense di-
recte des producteurs de lait elle
ne peut être atteinte que par une
extension du mouvement coopératif
et la généralisation de conventions
collectives de fournitures de lait, éta-
blissant, en fonction des conditions
de production, un régime de prix
pour le producteur qui lui permette
de vivre de son travail et de n'avoir
pas à se plier aux règles draconiennes
imposées par de gros acheteurs
de lait.

Des taxes sur les matières grasses
concurrentes des matières grasses
animales, et par une faible contribu-
tion perçue sur les laits allant à la
consommation en nature, serviront
à assurer, par une caisse de compen-
sation, le moyen de financer cette
organisation générale.

L'action coopérative, qui s'est gé-
néralisée depuis plusieurs années, est
encore entravée dans son dévelop-
pement par des tracasseries adminis-
tratives. Le Congrès a examiné lon-
guement cette question et a demandé
la codification des lois et décrets,
précisés et complétés, qui éviterait
une interprétation parfois abusive
des règlements en vigueur.

Certains mesures immédiates
comme :

a) l'exemption de la taxe unique
appliquée par surprise grâce au dé-
cret du 5 septembre 1935 ;

b) l'assimilation des Coopératives
de production aux Coopératives ou-
vrières et artisanales, leur accord-
ant les mêmes droits pour les four-
nitures de l'Etat, des Départements,
des Etablissements publics et sub-
ventionnés ;

c) un régime préférentiel pour le
stockage et l'exportation des beur-
res et des fromages,

permettraient un essor nouveau au
mouvement coopératif.

Le programme de travail, qui a
été approuvé par l'unanimité des
congrégaires, a été complété par un
appel aux régions inorganisées, qui
retardent l'évolution de l'organisa-
tion professionnelle, si nécessaire à
l'amélioration des conditions d'exis-
tence des producteurs,

Un Brin de Causette...



Les événements
de la guerre
d'Espagne sont
quasiment faits
pour nous faire
réfléchir un
p'tit et ouvrir les
yeux, même à
les pus endor-
mis. Qu'on soye
d'un bord ou de
l'autre, pourvu
qu'on aye un cœur et un tantinet
de sentiment, comment ne point
reculer et frissonner d'horreur de-
vant des atrocités pareilles ! Som-
mes-nous des hommes, ou des bé-
tes féroces ?

Si la guerre entre les peuples,
comme la peste, le choléra, ou les
inondations, sont des fléaux qu'af-
fligent not' pauvre humanité, on
pouvoit dire que la guerre civile
étant le pus terrible et le pus af-
freux des châtiements, qu'on doive
craindre et fuir par en d'ssus
tout ! L'histoire des révolutions
sont là pour nous l'apprendre :
civils, pauvres innocents, femmes,
enfants, vieillards et malades...
tout l'monde sont bons à extermi-
ner !

Vojez ce qui s'est passé l'autre côté
de nos belles Pyrénées, en pieu 20^e
siècle, et dans une vieille civili-
sation catholique. Chaque jour,
c'est des simples habitants qu'on
envoie au mur, pour être fusillés,
sans jugement, sans tambour ni
trompettes, rapport à une dénon-
ciation, ou qu'on les trouve « sus-
pects » ou point assez « sympa-
thiques ». Dans un seul village de
Catalogne, à Vich, les hordes sau-
vages de la F.A.I. et de la C.N.T.
exécutèrent pus de 250 personnes,
qu'on transportait en camions
à 2 kilomètres et qu'on assassi-
nait par groupes de 20 ou 30...
Des fois, on les conduisait au ci-
metière, où qui devaient creuser
eux-mêmes leur fosse et où qu'on
les recouvrait de terre, même si
qui étaient point morts. A Maul-
len, autre p'tit village, c'est 25 ha-
bitants qui furent ziguillés, après
avoir été dépouillés de leurs « pe-
santes » et de leurs provisions. A
Torello, village ouasin, c'est 19
victimes qu'ont été froidement fu-
sillés, pis arrosés d'essence pour
être flambés. Nous avons là leurs
noms.

A quoi bon allonger la liste de
ces atrocités, que tout l'monde
connaît... jusqu'à des femmes
qu'on couchait sur la route, ficé-
lées les unes aux autres, comme
des chapelets, et qu'on écrasait
avec des rouleaux compresseurs
— tandis que les bourreaux rigolaient
aux cris de leurs victimes !

Y avant de quoi perdre la boule
de voir des choses pareilles ! Et
personne n'étant épargné — jus-
qu'à les asiles d'aliénés qu'avant
étaient occupés. On « nettoie » leurs
pensionnaires, ou plutôt on les en-
voje dans un monde meilleur. On
se bat dans les cimetières, der-
rière les tombes et on sort les
pauvres macabres de leur boîte...
histoire de leur faire prendre
l'air ! Même les morts qui pou-
vaient point s'occuper en paix.

Tout les campagnes avant saig-
né dans la lutte. Jusqu'au fond
des plaines et des montagnes, y
avant eu des crimes, des victimes
innocentes, des horreurs, des vio-
lences, des incendies, des pillages. Hé-
las ! on relèvera ben les ruines,
mais point les bonhommes...

Et si qu'un paraît fléau arrivait
autre part, ça serait ben du paraît
au même ! Répétez-le à ceusses
qui vont point entendre.

maître Jeannot

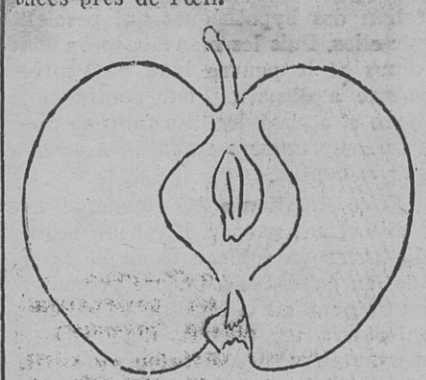
« La Gauloise »

DESCRIPTION ET DIAGRAMME

Issue de la variété nantaise « Drap
d'Or », fruit donné et propagé par
le pomologue G. Bordron.

Pomme Gauloise : issue d'un semis
de la bonne variété nantaise « Drap
d'Or ».

Origine obtenue par M.
Fruit : Très parfumé, assez gros
ou de bonne moyenne grosseur,
arrondi, aplati, aux pôles légèrement
coniques, parfois plus large que haut.
Régulier à côtes légères et peu accen-
tuées près de l'œil.



Pédoncule : Plutôt court et mince,
enfoncé dans une cavité profonde.

Œil : Ouvert, à sépales gris et
convénients dans un bassin cupuli-
forme peu accentué et peu profond.

Peau : D'un côté jaune striée rouge,
et du côté insolé, d'un très beau rouge
brillant, le côté jaune et la région
des deux cavités du pédoncule et de
l'œil semée de petites lentilles grises.

Chair : Jaune pâle, un peu ver-
dâtre, juteuse, quoique ferme, sucrée
acidulée, à parfum très agréable.

Qualité : Très bonne ; maturité :
octobre.

A préconiser dans l'Ouest.

On la trouve à la Maison Perraud,
Pépinière de Montrevault (M.-et-L.),
et Maison Blot, pépiniériste, Le
Ranzay, près la gare de Saint-Joseph,
Nantes (L.-I.).

En 2^e PAGE :

L'article de notre collaborateur
G. DURIVAUT
sur les meilleures pommes
pour notre région

La Mode est aux Fruits

La Société des Nations vient de
faire une enquête sur « Le Problème
de l'alimentation ». Presque toutes
les réponses reçues et publiées font
état d'une évolution indéniable dans
le mode d'alimentation des peuples
de tous les continents, avec un
abandon progressif des nourritures
« communes » (blé, farineux) en
faveur d'aliments plus variés, sur-
tout fruits et légumes.

« Depuis 1927, dit la Belgique,
l'essor du commerce des oranges et
surtout des bananes est extraordi-
naire. Le commerce de ces der-
nières a sextuplé en quelques années. »

En Angleterre, on note « un enor-
me accroissement de la consomma-
tion des fruits tels qu'oranges,
pommes, bananes, des légumes ».

Pour les fruits, la consommation
annuelle par tête passe de 61 livres
en 1903-1913 à 115 livres en 1934.

Pour les légumes autres que pom-
mes de terre, elle passe de 60 livres
en 1903-1913 à 98 livres par tête en
1934.

En Italie, un cinquième d'aug-
mentation dans la consommation
des légumes entre 1913 et 1932.

Par rapport à la moyenne d'avant-
guerre, la consommation totale des
fruits passe de 4 à 12 millions de
quintaux.

Celle du raisin s'est élevée en cinq
ans de 2,5 à 5 millions de quintaux.

En Suisse, la consommation an-
nuelle en fruits « du Midi » par
tête passe, entre 1911 et 1934, de
3,4 à 11 kilos.

Enfin pour la France, la S.D.N.
donne les chiffres suivants :

Consommation du raisin de table :
750.000 quintaux en 1924, 1.500.000
quintaux en 1935.

Autres fruits : 3 à 4 millions
de quintaux avant guerre, 10 mil-
lions de quintaux en 1935.

Comment, devant une telle dé-
monstration, les Pouvoirs Publics
ne comprendraient-ils pas l'intérêt

La Grève de la Sucrierie de Toury, en Eure-&-Loir, provoque de sanglantes bagarres entre Grévistes et Cultivateurs betteraviers

Toury, 17 octobre. — M. Loré,
cultivateur de Janville, qui représente
dans le département la Fédération
agrarie, a fait à un rédacteur de
« L'Intransigeant » la déclaration que
voici :

« La réunion était purement cor-
porative ; elle n'avait aucun but po-
litique. Nous nous sommes bornés à
rédiger un ordre du jour et à le
transmettre au préfet pour lui de-
mander l'évacuation de l'usine : faute
de quoi nous nous chargerions nous-
mêmes de ce travail.

« Une délégation de cinq hommes
fut formée. J'en faisais partie. Nous
gagnâmes la mairie, où M. Cailliet
me reçut, me donna l'assurance que
l'évacuation était faite, qu'un accord
allait intervenir et que le travail re-
prendrait incessamment.

« Nous retournâmes salle Carreau,
quand nous rencontrâmes nos cama-
rades qui venaient au-devant de nous.
Malgré mon conseil, ils décidèrent
d'attendre la solution du conflit en-
viron la mairie. Ils étaient environ
1.200.

« En chemin, ils rencontrèrent une
demi-douzaine d'Algériens qui les
provoquèrent par leurs propos et en
brandissant le poing fermé. Le geste
fut jugé insupportable et quelques-
uns d'entre nous infligèrent aux
Algériens une sévère correction. Il
pouvait être environ 16 heures. Nous
arrivâmes devant la mairie, où nous
attendions les nouvelles.

« Soudain, un groupe d'une quin-
zaine d'Arabes, armés de pierres et
de matraques, de couteaux, de rasoirs,
se jette sur nous. Nous les disper-
sons.

« Un quart d'heure après, ils re-
viennent au nombre de quarante. Ils
veulent « remettre ça » une seconde
fois. Ils sont également repoussés.
Mais alors, ils ont tiré sur nous deux
coups de revolver. J'ai parfaitement
conscience d'avoir entendu des balles
siffler à côté de mon oreille.

« Vers 17 heures, nous commen-
cions à nous disperser. Il ne restait
plus qu'une centaine d'entre nous
devant la mairie, quand les Arabes
revinrent une troisième fois à la
charge. Cette fois, ils étaient bien
deux cents et ils marchaient derrière
le drapeau rouge. Désireux de ne pas
prolonger l'incident, les agriculteurs
se dispersèrent dans les cafés des
environs ; mais quelques-uns d'entre
eux se trouvèrent cernés par des
adversaires, qui les rouèrent de
coups. Ceux-là furent blessés plus ou
moins grièvement. L'un d'eux est
M. Clothier Vrain, un père de dix
enfants, brave homme s'il en fut,
que l'on dut conduire à l'hôpital de
Chartres, où il a été trépané. M.
Léonce Dargère, l'adjoint au maire
de Rouvray, a été atteint, lui, d'un
coup de couteau au foie. Un autre,
M. Couturier, d'Hencheville, dans le
Loiret, souffre de nombreuses contu-
sions et de blessures superficielles.

« A l'heure actuelle, le calme semble
être revenu ; mais il faudrait peu de
chose pour ranimer l'incendie. »

Une protestation du Comité
d'Action Paysanne

Echelonement des ventes de Vin

On sait que la totalité des tranches
échelonnées de la récolte 1935 est
libérée.

Par décret du 27 août, la première
tranche de la récolte 1936, soit 1/10,
a regu le droit d'être mise en circu-
lation ; décret du 7 octobre, trois
nouvelles tranches ont été libérées.
Donc les quatre premières tranches
sont sortables.

Enfin par l'article 1^{er} du décret du
6 octobre, paragraphe 2, chaque
tranche livrée par un propriétaire ne
pourra être inférieure à 200 hectos.

Avec quatre tranches à 200 hectos,
cela fait 800 hectos. Hélas ! Il n'y a
pas de caves de récoltant qui ait fait
celle année en Loire-Inférieure.
Tout peut donc, pratiquement, être
livré sous réserve du blocage prévi-
sionnel qui est fixé à la mi-décembre
par la Commission interministérielle.

En ce qui concerne la distillation
obligatoire (statut viticole du 4 juillet
1934, art. 4, modifié par décret-loi
du 30 juillet 1935, art. 3), on sait que
cette contrainte ne doit être édictée
que si les disponibilités (récolte et
stocks), affèrent à une récolte donnée,
sont supérieures à 72 millions d'hec-
tolitres.

A cause du déficit de la récolte
actuelle, il n'est pas impossible que
nous n'atteignons pas ce chiffre fa-
tidique, et alors pas de distillation
ni de blocage. En tous les cas il sera
très réduit.

Deux Poids, Deux Mesures...

Les Maraîchers parisiens n'ont plus le droit de se réunir pour défendre leurs intérêts

Maraîchers et cultivateurs de la
banlieue, venus en foule lundi pour
assister à une réunion paysanne de
Magic-City se heurtèrent à de nom-
breux pelotons d'agents et de gardes
mobiles qui les empêchèrent d'entrer
dans la salle. La réunion venait d'être
interdite par la présidence du Con-
seil !

Dans le calme le plus absolu, les
membres du Front paysan conti-
nuèrent d'arriver. Si quelques-uns
d'entre eux purent échapper à la
police, beaucoup furent molestés ou
emmenés en cars au poste.

C'était une réunion purement cor-
porative. La salle avait été louée par
des maraîchers pour protester contre
la mévente des légumes.

Actuellement, les maraîchers, qu'ils
soient patrons ou ouvriers, ne peu-
vent plus gagner leur vie.

Vers 10 h. 30, la police ayant
appris que des groupes s'étaient ren-
dus aux Halles, des rondes et des
raffles furent organisées aux environs
de l'église Saint-Eustache.

La encore, sans raison, de très
nombreux membres du Front paysan
furent pourchassés et emmenés au
poste. Parmi eux se trouvait M. Félix
Dessoliers

Avis aux Producteurs de Pommes de terre

Conditions d'admission au Maroc

La D. S. A. communique :

Les pommes de terre récoltées sur le territoire français métropolitain ne peuvent pénétrer en zone française du Maroc que si elles proviennent de cultures situées à plus de cinq kilomètres d'un foyer de gale verrouillée et si les envois remplissent les conditions suivantes :

Les tubercules doivent avoir été nettoyés et emballés dans le port où s'effectue le chargement, à l'exclusion de tout autre lieu, et sous la surveillance effective d'un fonctionnaire du service phytosanitaire. Ce nettoyage peut être obtenu au moyen d'un lavage ou à sec et réalisé de manière à éliminer la terre ou tout autre corps adhérent ou mélangé aux tubercules.

L'emballage des tubercules nettoyés doit avoir été fait dans des sacs, enveloppes, toiles, caisses, tonneaux, paniers, etc., n'ayant pas antérieurement servi ; les manipulations doivent avoir été effectuées dans des locaux distincts de ceux où le nettoyage a été opéré.

Les colis, ainsi préparés, doivent avoir été immédiatement plombés en présence du fonctionnaire qui a surveillé le nettoyage.

Chaque expédition devra être accompagnée de deux certificats conformes aux modèles ci-dessous.

Les envois seront refoulés lorsque l'inspection sanitaire exercée à l'entrée du Maroc fera apparaître que le nettoyage n'a pas été réalisé ou est insuffisant, ou lorsque les emballages ne sont pas rigoureusement neufs.

Pour les sacs et les toiles, notamment, sont considérés comme n'étant pas neufs, au moment de l'expédition, ceux qui présentent soit des reprises, des réparations ou des rapiécages, soit des traces de fermeture (ligature, couture ou tout autre moyen) autre que celle supportant les plombs.

Les certificats exigés ne peuvent être délivrés qu'aux exportateurs inscrits au contrôle phytopathologique et pour des expéditions effectuées par les ports de Dunkerque, Le Havre, Saint-Malo, Brest, Nantes, Bordeaux et Marseille.

Les Prairies négligées

Ne négligez pas vos prairies, votre bétail en souffrirait. A cause des cours anormalement bas de ces dernières années vous n'avez pas fumé vos prairies et les mauvaises herbes ont poussé mieux que les bonnes. Il est temps de réagir.

Si l'on analyse une terre de prairie on trouve dans la plupart des cas des sols appauvris en potasse et en acide phosphorique. Au contraire on les trouve presque toujours enrichis en azote.

Sur 125 analyses que le célèbre chimiste agricole Joulie a fait, il trouve que 89 de ces terres de prairie ont moins de 2 % de potasse contre 36 qui en ont plus. Au point de vue acide phosphorique 69 terres ont de 0,5 à 1 % et 56 ont plus de 1 %. L'analyse montre bien la nécessité de ces deux éléments et particulièrement la pauvreté en potasse des terres de prairies.

Si vous faites une coupe dans le sol de votre prairie, vous constaterez souvent le fait suivant : Les racines sont concentrées en grande majorité dans les 5 ou 10 premiers centimètres au-dessous de la surface et ne pénètrent pas plus avant. Elles sont elles-mêmes tassées, enchevêtrées en dessous d'un feutre de vieilles feuilles, de mousses, de lichens, qui tassés par le poids des animaux ou simplement par les pluies battantes empêchent l'aération du sol. Il est donc absolument nécessaire de faire de temps en temps un bon hersage qui, brisant ce feutre, remuant la couche superficielle où se trouvent les racines leur permet une aération donc une respiration profitable.

Les racines devenues fortes respirent mieux, puis puisent de la nourriture plus profondément, d'où économie en engrais ; mais pour que l'acide phosphorique et la potasse naturels ou apportés par les engrais, puissent être utilisés, il faut absolument que le sol soit légèrement calcaire.

Or, nous voyons que sur 125 analyses de terre de prairies faites par Joulie, 80 en contiennent moins de 5 %, ce qui est la pauvreté, alors que 45 en contiennent plus de 5 %. Il faut donc chauler.

Comment donc faire ? Si vos prairies sont vieilles, chalez-les avec de la chaux blutée de préférence (plus facile à épandre sur cette culture), puis hersez sur le chaulage, plus tôt vous le ferez mieux cela vaudra.

Si vous ne craignez pas l'inondation de vos terres, vous pouvez ajouter en même temps des scories en mélange à parties égales avec la sylvinite, à la dose de 1.000 kilos à l'hectare du mélange. Si vous craignez l'inondation, bien que l'eau ne risque que d'entraîner la chaux, fumez avant le réveil de la végétation à la fin de l'hiver avec un engrais plus rapide comme action, du genre de l'engrais P. E. C. 22/22 à la dose de 5 à 600 kilos à l'hectare.

Ajoutez, si besoin est, 75 à 100 kilos de nitrate à ce moment, pour faire démarrer plus rapidement votre herbe.

R. de DREUZY.

Dévaluation

Après les folies de ces derniers mois — et nous pouvons même dire de ces dernières années — elle était inévitable. En réduisant la valeur du franc, l'Etat, empêtré dans ses dettes, s'accorde un concordat, et l'impose à ses créanciers, porteurs de rentes et épargnants de toutes sortes.

Nous nous garderons bien, ici, de discuter de la moralité, ou de l'immoralité de l'opération. Nous ne voulons envisager qu'un seul aspect du problème, celui de l'agriculture.

Nous avons lu et relu les textes de la loi, les discussions parlementaires et la plupart des commentaires de la grande presse. Une constatation s'est imposée à nous : la dévaluation va se faire contre l'agriculture française.

On parle d'accord monétaire avec l'Angleterre et les Etats-Unis, et on se félicite de l'Union des trois grandes démocraties, facteur de paix, de progrès, de prospérité, etc., etc.

Nous nous en féliciterions également si la dévaluation française se déroulait dans un climat analogue à ceux qu'ont connus les dévaluations anglo-saxonnes. En Angleterre, les facilités monétaires ont, en effet, été l'amorce d'une politique agricole d'ensemble, qui en quelques mois d'efforts ont rendu enviable le sort des fermiers. Mais, sous-productrice de denrées alimentaires, la Grande-Bretagne pouvait relativement agir sur leurs cours. Plus complexe, pour les raisons contraires, aux Etats-Unis, le problème y est à l'heure actuelle cependant résolu. La dévaluation du dollar a été, pour le Président Roosevelt, l'occasion de mettre en branle tout un système de codification de l'économie agricole et d'élévation du standard de vie du paysan, primitivement connue sous le nom de A.A.A.

Rien de tel chez nous ! Les déclarations officielles ne reflètent qu'une seule préoccupation : celle d'empêcher les produits de la terre de subir une hausse désormais inévitable pour les salaires, les traitements de fonctionnaires, et tous les produits fabriqués ou importés.

Une seule chose importe aux paysans : combien doit-il donner de kilos de beurre, de blé, de pommes de terre, pour acheter chacun des objets indispensables à son ménage ? Car, on l'oublie trop, le paysan est le premier des consommateurs.

Nos dévaluateurs s'en soucient peu, et ils préparent non seulement à la paysannerie mais au pays tout entier, les plus amères déceptions. La condition première d'une reprise économique en France (comme hier en Angleterre et aux Etats-Unis) est l'élévation du pouvoir d'achat paysan, c'est-à-dire la revalorisation des produits agricoles.

Hors de là, point de salut ! Hors de là, chômage et faillite en ruine, budgets d'Etat en déséquilibre, villes des particuliers et des collectivités.

La dévaluation, c'est le chloroforme. Vous aurez beau chloroformer le malade, si vous ne lui ouvrez pas le ventre pour en extirper le mal qui le ronge, il finira bien par mourir. Nous en sommes là !

Jacques LEROY-LADURIE.

L'emploi de l'électricité en agriculture

Un des principaux avantages de l'électricité, c'est son caractère absolument démocratique vu qu'elle est utilisable tout aussi bien par le petit exploitant que par le grand, étant donnée sa souplesse, sa facilité de maniement et sa possibilité d'adaptation à n'importe quel genre d'outillage quelle que soit son importance. Son emploi est tellement simple qu'il est à la portée de tous.

L'outillage de vification peut en effet être actionné par l'énergie électrique sans la moindre difficulté aussi bien pour les appareils demandant une faible puissance dans les plus modestes celliers que pour ceux des grosses installations. C'est ainsi que le foin-égrappoir demande seulement 1 CV pour une rentrée de 5 à 6.000 kilos, de raisin à l'heure et la proportion reste observée dans la moyenne, si ces chiffres sont doublés, ou triplés, ou multipliés par un facteur plus élevé encore. La pompe à vendange nécessite 2 à 3 CV avec une certaine variation selon le débit, la hauteur de refoulement et le développement de la tuyauterie. Il en est de même pour les élévateurs par chaîne à godets. Les pressoirs discontinus à vis exigent généralement 2 CV et c'est encore ce degré de force qu'il faudra pour les presses hydrauliques. Il n'y a que les pressoirs continus qui ont besoin d'une plus grande énergie électrique, à savoir de 5 à 15 CV. Enfin le pompage du moût se fera avec 1 CV à 2 CV, le CV correspondant approximativement à un débit de 120 à 130 hectolitres à l'heure.

Un autre avantage de l'emploi du courant pour le travail qui suit la vendange est que le moteur électrique est parfaitement inodore. On sait combien le vin prend facilement un mauvais goût. Comme le dit le Professeur d'œnologie Brunet, le vin étant un liquide qui s'empare avec la plus grande rapidité des odeurs nuisibles, il faut éviter de loger à proximité des bâtiments vinicoles toutes les substances qui sont odorantes, telles que : essences, pétrole, etc., car leur odeur serait vite assimilée par le vin. Il importe donc d'éviter d'employer dans le cellier des moteurs à essence ou à huile lourde dont les échappements sont nuisibles à la bonne qualité du vin.

Peut-on gagner sa Vie en Agriculture ?

PETITES ET MOYENNES EXPLOITATIONS

Voici tout d'abord quelques renseignements qui remettront en mémoire l'importance extrême pour notre agriculture de l'existence des petites et des moyennes exploitations : sur un total de 2.421.933 établissements agricoles :

1.341.112 n'ont aucun salarié.
1.048.715 ont de 1 à 5 salariés.
23.885 comptent de 6 à 10 salariés.
5.754 comptent de 11 à 20 salariés.
2.200 comptent de 21 à 50 salariés.
240 comptent de 51 à 100 salariés.

33 en ont de 101 à 200, 3 de 201 à 500 et 1 seul de 501 à 1.000.

Autant dire, si l'on considère que jusqu'à cinq salariés l'on a affaire à une moyenne exploitation, que des bénéfices de ces 2.389.827 exploitations dépend le sort de la paysannerie française : son niveau de vie, le relèvement du pouvoir d'achat de près de la moitié de la population française.

CINQ ANNÉES DE CRISE

Il a suffi de cinq ans pour détruire les heureux effets de vingt ans de prix rémunérateurs. Cette prospérité paysanne qu'on qualifiait déjà, avant que n'intervint la crise, de mirage ou d'illusion, il n'en reste plus que le souvenir dans les mémoires paysannes, si la légende tenace a résisté dans les villes.

Cette prospérité s'était traduite par une aisance plus large dans la vie des familles rurales, mais principalement par l'achat de terres ou la libération des hypothèques qui pesaient sur elles. Puis les mauvais jours sont venus et le pauvre luxe de l'après-guerre a disparu. Pour continuer à vivre et à produire, il a fallu de nouveau emprunter : en fait, on a vécu sur le capital.

Cette situation a été commune aux petits et aux grands. Il est impossible de tracer un tableau exact de la situation paysanne à l'heure présente : on ne pourrait le faire qu'à l'aide des intéressés eux-mêmes, des rapports des notaires, des directeurs de banques et des caisses de crédit agricole. Mais nous possédons toutefois un tableau dressé par M. Rouilly, directeur de l'Office central de comptabilité et d'économie rurale, sur la répartition du produit brut des exploitations :

Salaires agricoles.....	35
Fournisseurs de matières premières.....	25
Services et Administrations (transports, électricité, assurances, etc.).....	10
Artisans.....	10
Etat.....	10
Fabricants de machines et marchands de bestiaux.....	7
Propriétaires.....	8
Exploitant pour son capital et pour son travail.....	0

D'autre part, il chiffre à 300 francs par hectare en 1934 et à 150 en 1935, par suite de la compression des dépenses, le déficit moyen des exploitations.

INFERIORITE ECONOMIQUE

Les petites exploitations ont été à notre sens frappées plus durement que les grandes par la crise et si elles paraissent avoir résisté, elles le doivent à une compression considérable de leurs achats. Grâce à la polyculture et à la basse-cour les paysans ont pu vivre chez eux mais les emprunts, les hypothèques, les fermages en retard indiquent la profondeur de leur détresse.

C'est que dans la lutte pour l'abaissement du prix de revient le petit exploitant se trouve handicapé. Certes, l'association, le syndicat, la coopérative lui donnent les mêmes avantages que ceux de la grande culture : commandes groupées, d'où prix de gros ; transformation de ses produits, d'où suppression du bénéfice de l'intermédiaire et même pour certains travaux comme les battages, machine et équipe communes.

Le véritable problème de la petite exploitation est un problème de capital. Qui songerait en investissant dans des entreprises où il n'est pas rémunéré ?

C'est ainsi que pressé par les besoins d'argent le petit cultivateur était forcé de vendre son blé à la récolte et par l'abondance des offres le cédait à un prix inférieur. L'Office du blé supprime ce désavantage, mais bien d'autres du même ordre subsistent.

Pour améliorer les méthodes de culture ou d'élevage, et même, ce que l'appareil surproduction en avait fait recommander, changer de culture ou d'élevage, il faut une mise de fonds. Ce n'est pas la seule condition, mais sans elle, rien à faire.

D'autre part, il faut un capital d'exploitation important. La réduction des frais a pour résultat la diminution de la production : la réduction du nombre des sacs d'engrais ou des façons culturales abaisse, quand il

milée par le vin. Il importe donc d'éviter d'employer dans le cellier des moteurs à essence ou à huile lourde dont les échappements sont nuisibles à la bonne qualité du vin.

Alfred GRAU,
Président du Comité National
de la Modernisation des Campagnes.
(Tous droits réservés).

Coopérative du Syndicat Pommes à Cidre

Nos sociétaires du nord de la Loire-Inférieure ont beaucoup de pommes. Ceux du sud n'en ont pas... et ont récolté peu de vin.

On nous demande de faire vendre les pommes à cidre des premiers, aux seconds. Nous l'avons déjà fait pour 50.000 kilos. Nous pouvons le faire encore.

Que les acheteurs du sud se mettent en rapport avec leurs agents, ou se groupent pour faire des lots en valant la peine et adressent leurs demandes à notre Coopérative.

Nous traiterons pour eux au mieux des cours.

Rappelons qu'il y a un droit de Régie d'environ 60 francs les 1.000 kilos. Ceux qui sont près d'une gare ont intérêt à faire des wagons complets de 10 tonnes en se groupant. Les autres pourront les recevoir par camions.

Les Pommes de terre vont être difficiles à conserver

Traitant des méfaits du Mildiou de la pomme de terre, dans « L'Agriculture du Centre », M. Constant donne les conseils ci-dessous relativement à la conservation des tubercules :

Certains tubercules sont déjà atteints. Un triage sévère met à part :

1° Les malades et tous ceux qui présentent la moindre tache brune ;
2° Les suspects, à consommer au plus tôt ;
3° Les sains, ni blessés ni coupés.

Les tubercules doivent être secs en surface. Eviter d'empaqueter des tubercules humides.

Pour la conservation, il faut un endroit aéré, obscur, froid. Il ne serait pas mauvais de procéder à une désinfection au moins partielle en pulvérisant sur le sol une solution de sulfate de cuivre à 3 p. 100 ou un lait de chaux.

Sur le sol de la cave, prévoir une planche à claire-voie, ou un lit de menu bois sec. Réduire l'épaisseur des tas. Ceux-ci ne devront pas être trop volumineux, car la pomme de terre continue à vivre et manifeste son existence en respirant ; on ne dépassera pas 80 centimètres de hauteur, et si le tas est important, on disposera de ci de là des sortes de cheminées faites avec des bottillons de paille pour permettre une meilleure aération du milieu.

Ventiler énergiquement la cave dont les souffrances ne doivent être fermées que pendant les grands froids. Réaliser enfin l'obscurité la plus complète.

Pour la conservation des graines de céréales, rentrez un peu humides, on recommande depuis quelques années certaines poudres qui maintiennent le grain en bon état. Pour les tubercules, on peut faire quelque chose d'analogue en saupoudrant de chaux éteinte, un à deux kilos par quintal, au début de chaque fois qu'on remuera les tubercules pour les aérer ou les trier.

La fleur de soufre, 200 grammes par quintal, a aussi une certaine action antiseptique.

Malgré ces précautions, on devra surveiller le tas de tubercules, remuer de temps en temps et de préférence par temps sec, en éliminant tous ceux qui sont gâtés, même légèrement.

De cette façon, on réduira de son mieux les chances de pourriture qui sont malheureusement élevées cette année.

Puisse cet exemple encourager les producteurs à se prémunir contre le mildiou de la pomme de terre par des traitements préventifs.

G. CONSTANT,

Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.

CONCOURS-FOIRE aux Moutiers-les-Mauxfaits Le Lundi 26 Octobre 1936

Le Syndicat Central des Eleveurs de la Race bovine Vendéenne et le Herd-Book Vendéen organisent, avec la participation financière de la Ville et du Comité, un Concours-Foire de jeunes lauréats dits « Veaux de Saint-Michel », aux Moutiers-les-Mauxfaits, le 26 octobre prochain.

Une cinquantaine de reproducteurs figurent à ce Concours. Ils proviennent des meilleurs élevages du Marais de Luçon et la plupart d'entre eux sont nés d'ascendants inscrits au Herd-Book.

Les opérations du jury commenceront à 7 h. 30. Les ventes pourront avoir lieu à l'issue de ces opérations.

Sélection de bons Fruits convenant à notre Région Ouest

Deuxième Article : Les Pommes

Si la sélection de bonnes poires adaptées à notre région est utile, celle concernant les pommes n'est pas moins nécessaire.

Voici comment le pomologue G. Bordron, cité dans mon dernier article, classe ces excellents fruits qui, par leur forme même, ont pour la plupart une très grande aptitude à voyager. N'en vient-il pas, du reste, des quatre coins du monde.

A. — Pommes du Pays Nantais, y réussissant bien.

B. — Pommes de petites cultures dispersées, alimentant les marchés locaux.

C. — Dix bonnes variétés françaises pour le commerce de l'exportation.

D. — Pommes de cordon pour beaux et gros fruits.

A. — Pommes du Pays Nantais pour grande culture, se faisant par wagons complets pour l'exportation.

Le Drap d'or — Le Cœur de bœuf — La Bastien — La Grèce — La Patte de loup — La Dubuisson.

B. — Pommes de petites cultures dispersées avec, comme débouché, la vente sur les marchés locaux.

La Réséda : Variété extra.

La Coche : Très tardive.

La Placine : Très tardive.

La Bel-Éil : Tardive.

La Reine de l'Orient : Superbe nouveauté ; pomme d'hiver.

La Pomme de fer : Nouveauté, la plus tardive de toutes les pommes, d'avril à juin.

C. — Quelques-unes des meilleures sortes françaises pour le commerce, l'exportation.

La Double Belle Fleur : Se fait beaucoup dans le Nord de la France. Pomme rouge, très grosse, qualité extra.

La Reine grise de Saintonge : Très bonne pomme, de longue conservation, se fait en Charente-Inférieure et Gironde surtout.

Reine grise de Saintonge (son synonyme) : Est Reine de haute bonté, l'arbre est vigoureux, très fertile ; les rameaux sont assez nombreux, érigés, gros. Floraison vers le 25 avril. Fruit moyen, variable, aplati, pédoncule assez long, œil grand. Peau gris foncé, ponctueuse, chair jaune, fine, croquante, assez ferme, sucrée agréablement, anisée ; on peut la classer en première qualité. Va de janvier en avril. Fruit de marché à cultiver sous toutes les formes.

De Jaune : Cultivée surtout dans la Sarthe, le Maine-et-Loire. Bon fruit. On l'appelle aussi Reine de Mans. Arbre très vigoureux, très fertile, fleurit vers le 8 mai ; fruit assez gros, jaune roux. On peut classer le fruit de première qualité ; il va de janvier à mai. C'est une pomme à deux fins, à cultiver en plein vent ; fruit de marché.

Dieudonné : Arbre très fertile, fruit de superbe couleur (jaune citron et rose vif). Bonne pomme, cultivée surtout dans la Gironde.

Drac d'or : Nom trop souvent déformé en rador ou redor. Pomme d'excellente qualité, très appréciée par les étrangers qui la connaissent bien grâce aux exportateurs compétents comme celui qui nous l'a apportée, et qui la réclament chaque année, signe montrant qu'on peut la planter sans crainte que la récolte reste invendue. C'est un fruit de la pomme typique et populaire de la Loire-Inférieure.

La Cœur de bœuf : Très demandée par la Suisse et l'Allemagne.

A citer aussi dans cette catégorie : La Clochette : Cultivée dans les Deux-Sèvres et le Maine-et-Loire.

La Dubuisson : Arbre vigoureux, d'un beau port érigé, très fertile ; fruit extra bon, de longue conservation. C'est un fruit du Pays Nantais.

La Pèrassie : Jolie pomme grise, extrêmement fertile et de qualité supérieure. Se cultive dans les Pyrénées.

Le Pèpin de Bourgeuil : Joli fruit de longue conservation et d'excellente qualité. Se fait en Maine-et-Loire, surtout vers Saumur, et, comme le nom l'indique, Bourgeuil.

Enfin, le pomologue G. Bordron recommande tout particulièrement et très chaleureusement une variété d'obtention récente : La Gauloise. C'est une amélioration très marquée du Drap d'or, le bois est moins grêle et l'arbre, tout en étant d'une extrême fertilité, donne des fruits beaucoup plus gros, et surtout d'une beaucoup plus grande conservation, pouvant aller facilement jusqu'en avril. La couleur rouge est plus vive que celle du Drap d'or.

En résumé, c'est un superbe fruit et de toute première qualité, qui devrait être propagé, car il donnera toute satisfaction à ceux qui l'adoptent.

D. — Pommes de cordon. Fruits à faire de préférence sur Paradis jaune comme sujet porte-greffe.

Canada blanc, ou Reine blanche du Canada : Arbre vigoureux, très fertile ; floraison vers le 25 avril ; fruit très gros, globuleux, allongé ou conique, aplati, pédoncule assez court. Peau jaune d'or, tachée de fauve ponctueuse gris, rouge lie de vin au

soleil, chair jaunâtre, fine, mi-tendre, sucrée, juteuse, à saveur délicate. Première qualité, va de janvier à mars. — Nota : Le bois tendre redoute le chancre, surtout dans les régions humides.

Calville blanc : Arbre vigoureux, très fertile ; floraison vers le 25 avril ; fruit gros, variable, conique ventru ou conique allongé, fortement côtelé, pédoncule court, grêle. Peau jaune paille, ponctueuse gris, maculée roux, rose tendre au soleil ; chair jaunâtre, fine et ferme, juteuse, très sucrée à parfum délicate. Première qualité, va de décembre à mai. Fruit de commerce. Se plaît aussi beaucoup en espalier.

On peut ajouter à cette série : Red Victoria : Fruit rouge, comme son qualificatif anglais l'indique.

La Pyrénéenne — Calville rouge du Mont d'or — Double Belle Fleur.

Peasgood Non Such ou Sans pareille de Peasgood : Arbre très vigoureux, fertile, rameaux érigés, forts, droits ; fruit gros ou très gros, sphérique, déprimé ; floraison vers le 25 avril ; pédoncule court, moyen, peau jaune pâle rosée, brillante au soleil ; chair jaunâtre, fine, tendre, sucrée, parfumée. Première qualité, va de septembre à novembre. Fruit de commerce ; la plus belle des pommes à cultiver à basse tige.

Reinette d'Esclaire — Isabelle Luizet — Reinette d'Orient.

Belle Fleur Jaune, synonyme Linneous Pippin. Lincoln Pippin, yellow flower (fleur jaune) : Arbre vigoureux, assez fertile ; floraison vers le 25 avril ; fruit assez gros, conique, allongé, bosselé, pédoncule assez court, peau jaune brillant, rose tendre au soleil ; chair jaunâtre, fine, tendre, acidulée et parfumée, à saveur de Reinette. Première qualité, va de décembre à février. Réussit aussi bien à haute tige.

Reinette du Grand Faye — Reinette grise Vignat — Merveille de Mai — Délice d'Avril.

Et enfin Ontario : gros fruit, très beau, très estimé dans le Lyonnais ; fruit d'hiver.

Mes lecteurs verront qu'une telle sélection, opérée sur des centaines de variétés, au classement si judicieux dressé par l'éminent praticien plus haut cité, rompu par de longues années de métier au commerce d'exportation à l'étranger de nos meilleurs fruits, peut donner toute confiance. Cessons donc de planter des fonds de pépinières cédés au rabais, véritables « rognons » ; choisissons des sujets sains, soignons-les bien, nourrissons-les aussi, car les engrais ne sont pas utiles seulement pour les légumes et les fleurs de concours, et nous verrons en peu d'années nos marchés se transformer. Les Congrès spéciaux qui se préparent à cet effet montrent l'effort que le pays est décidé à faire pour lutter contre la concurrence étrangère, et d'ici peu d'années, ces efforts conjugués permettront au pays de reprendre ce beau titre de « Verger de l'Europe », si mérité par les qualités incontestées de notre vieux terroir national, car il ne suffit pas qu'un fruit soit beau, il faut aussi qu'il soit bon.

G. DURIVAULT,
Ingénieur horticulteur,
Conservateur des Parcs et Jardins de la Ville de Nantes.

Des années passées répérez la négligence, des blés semés satisfaites l'exigence, Les POTASSER donne un grain gros, lourd et dense.

Dont la récolte sera votre récompense.

Pour le grain 200 kilos de CHLORURE DE POTASSIUM à l'Ha

Pour une simple virgule ou un zéro...

« La République » nous explique comment les fautes d'inattention d'une dactylographe ont bouleversé deux traités de commerce.

Dans la rédaction finale de la liste du tarif douanier américain, on pouvait lire : « Fruits, trees, etc. », ce qui veut dire : « Fruits, arbres, etc. ».

Or, dans l'esprit du législateur, la virgule n'existe pas : il s'agit tout simplement de fruit trees, c'est-à-dire des « arbres fruitiers », tandis que les fruits étaient exclus de la « liste libre ». Cette faute dactylographique a coûté aux Etats-Unis plus d'un million de dollars : les autres Etats pouvaient librement exporter en Amérique des arbres fruitiers, mais aussi des fruits.

Autre exemple : les accords d'Otava :

Dans un des traités, la Grande-Bretagne avait fait la concession au Canada d'exporter en Angleterre 250.000 quintaux de lard. Par la faute du dactylographe, les 250.000 quintaux ont été transformés en 2 millions 500.000 quintaux, et, quand les auteurs du traité ont remarqué cette faute, le Canada avait déjà pris toutes les dispositions pour exporter 2 millions 500.000 quintaux de lard en Angleterre.

Et il les a exportés, le vous en répondez !



MARCHES DE LA VILLETTE

Du Jeudi 15 Octobre 1936

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BOEUF.	7 00	6 30	5 20	7 50	4 20	3 45	2 60	4 65
VACHES.	6 70	5 70	4 70	7 80	4 02	3 23	2 35	5 05
TAUREAUX.	6 50	5 80	5 30	6 80	3 90	3 20	2 65	4 20
VEAUX.	10 00	9 10	8 40	10 90	6 00	5 18	4 62	6 75
MOUTONS.	13 60	9 60	7 40	14 90	6 80	4 50	3 25	7 45
PORCS.	9 58	9 14	7 86	9 86	6 70	6 40	5 50	6 90

Du Lundi 19 Octobre 1936

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BOEUF.	7 10	6 40	5 30	7 60	4 25	3 52	2 65	4 70
VACHES.	6 80	5 80	4 80	8 00	4 08	3 20	2 40	5 12
TAUREAUX.	6 60	5 90	5 40	6 90	3 95	3 25	2 70	4 27
VEAUX.	10 00	9 10	8 40	10 90	6 00	5 19	4 62	6 76
MOUTONS.	13 80	9 70	7 70	15 10	6 90	4 65	3 38	7 55
PORCS.	9 14	8 72	7 72	9 58	6 40	6 10	5 40	6 70

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE. — 55 boeufs, 40 vaches, 14 taureaux, 80 moutons, 240 porcs.
MAINE-ET-LOIRE. — 120 boeufs, 75 vaches, 15 taureaux, 75 veaux, 225 moutons.
VENDEE. — 45 boeufs, 40 vaches, 20 taureaux, 40 porcs.
MORBIHAN. — Néant.

Vendanges 1936

Les principales caractéristiques de la récolte 1936 sont :

Vendanges tardives ;
Rendement très déficitaire ;
Qualité supérieure à la moyenne.

Il faut attendre cependant quelques jours, pour se faire une opinion exacte sur l'importance réelle du rendement global.

On aurait tout de même tort de croire que les vendanges de 1936 ressemblent à celles d'avant-guerre, par exemple.

Il y manque une chose : la gaieté. Jadis, l'animation était grande tout le jour, le long des rangs de vignes, où les paniers s'emplissaient vite, à la cadence des chansons.

Et, cette année encore, l'inquiétude est plus que jamais dans les cœurs, en raison des événements qui, dit-on, mènent les hommes quand ce sont ces derniers qui, le plus souvent, travaillent à leur propre malheur.

La hausse s'est installée sur le marché des vins où elle règne maintenant en maîtresse, à telle enseigne que le gouvernement menace de la niveler, si elle avait l'outrecuidance de ne pas comprendre l'avertissement ministériel.

QUELLE EST L'IMPORTANCE DU DÉFICIT ?

Il sera certainement très important.

Mais il est difficile de le chiffrer. Faut-il en rappeler les causes ? Les voici succinctement. Le développement des maladies cryptogamiques, mildiou, oidium... les mauvais temps, pour tout dire, car le printemps et l'été 1936 ont été exceptionnellement humides.

Si nous admettons, comme réel, le déficit de 50 p. 100 annoncé par certains journaux, la récolte de 1936 s'établirait, pour la France et l'Algérie, aux environs de 46 millions d'hectos.

Mais ce chiffre nous semble tout de même un peu hardi.

Nous croyons plutôt que la récolte sera inférieure pour la France d'environ 25 millions d'hectos, et pour l'Algérie, de 7 à 8 millions.

La récolte France-Algérie serait donc de 60 millions d'hectos à peu près. Les stocks de la propriété doivent être ajoutés à la production, si l'on veut obtenir le total des ressources. Ces stocks seront, d'ailleurs, plus importants que les années précédentes. On parle de 10 millions d'hectos au moins.

LA RECOLTE GIRONDINE

Les prévisions sont d'autant plus difficiles à faire, que les vendanges sont très tardives, et les rendements on ne peut plus irréguliers.

Certains propriétaires pensent faire une bonne petite récolte, tandis que d'autres, la grande majorité d'ailleurs, accusent un déficit de l'ordre de 30 à 50 p. 100, suivant les vignobles.

Le Bourgeois et le Blayais n'auront certainement qu'une demi-récolte.

Saint-Émilion aura une bonne petite récolte.

Pomerol, entièrement ravagé par la grêle l'an passé, se trouve, cette année, satisfait de son sort.

Le Pays blanc paraît généralement plus favorisé que les vignes rouges au point de vue de la quantité surtout.

Du Médoc nous parviennent ces quelques précisions :

Dans quatre ou cinq jours, les vendanges seront terminées, la gelée du 8 octobre n'aura pas d'influence sur la qualité, les moûts sont excellents et l'on peut envisager de très bons vins.

La quantité s'avère par contre très déficitaire, trois communes, Saint-Estèphe, Pauillac et Saint-Julien, bien que privilégiées, feront sensiblement moins que l'on pensait. Pour les autres, à de bien rares exceptions près, il n'y aura que le tiers de l'année 1935, laquelle par suite des gelées, n'avait comporté elle-même qu'une très petite récolte.

LA QUALITÉ

La qualité donnera satisfaction. On enregistre partout de bons poids de moût.

Le déficit se trouve ainsi, dans une

certaine mesure, très heureusement compensé.

1936 sera, espérons-le, un excellent millésime qui prendra place auprès de ses aînés, comme 1934, 1929, 1928, 1926, 1924, 1921, 1920, 1916, 1914, 1911, 1906 et 1904, pour ne parler que de ce siècle.

LES RECENTES GELÉES

Les avis étant très partagés quant aux répercussions possibles des gelées à glace des 30 septembre, 7 et 8 octobre sur la vendange, nous avons préféré solliciter l'opinion d'une des personnalités les plus qualifiées : M. Dubaquié, directeur de la Station oenologique de Bordeaux.

M. Dubaquié nous a aimablement déclaré que les effets de la gelée sont très différents suivant qu'elle fait éclater le raisin ou non.

Dans le cas de l'éclatement du grain de raisin, si la cueillette n'est pas immédiate, la pourriture altère la vendange, et un sulfitage énergique devient nécessaire.

Si la gelée ne fait que griller le pédoncule, le raisin ne peut plus achever sa maturation et il se dessèche en se concentrant. On perd sans doute encore en quantité, mais on gagne en degré et en acidité, ce qui est une bonne chose, cette année.

Il n'y a, dans ce cas, aucune raison de précipiter les vendanges, si la température reste favorable, naturellement.

LE PROBLÈME DU VIN EST-IL RESOLU ?

Certes, la situation est bien meilleure, et on pourrait croire que le marché est assaini. Mais ce n'est qu'une accalmie par réaction inattendue d'un remède naturel.

Que 1937 soit une année abondante et tout sera à recommencer.

Il faut donc profiter de ce calme relatif pour s'organiser en vue de l'avenir, dans le cadre professionnel, l'intervention de l'Etat, à la baisse comme à la hausse, s'étant toujours montrée tracassière et inopérante.

Mais ceci ne peut s'appliquer qu'aux vins ordinaires.

Le problème des vins fins est beaucoup plus délicat. Et malgré la hausse des cours, la question reste entière.

Le producteur médiocre, nous écrivait un correspondant, est plein d'anxiété. S'il réserve la consommation du domaine, ce n'est pas avec 10 tonnes à vendre (il y en a rarement 25) qu'il pourra envisager de couvrir ses frais de culture, même la moitié ou le tiers de ces frais, dans la plupart des cas.

Dans un avenir immédiat, le problème social se posera comme suit : congédiement obligé du personnel et abandon du vignoble, même en très bon état, car les trop vieilles vignes ont été arrachées dans ces trois dernières années.

Quelle solution trouver à ce problème ?

Raoul LETILLIS.

MALGRE LA DEVALUATION nos prix n'ont pas changé

DENTIER COMPLET, 28 dents, monté sur or, garanti 15 ans, **800 fr.**
Cabinet Dentaire d'IDALCO Pass. Pommeraye
A.R.C. 1.000.000 fr. de garantie Cal. des Statuts

Seaux à traire

Modèle évasé, qualité XX
Taille 26, prix..... 7 25
— 28, — 8 75
— 30, — 9 50

En XXX un franc de majoration pour chaque taille. Prix nets pour nos adhérents. Marchandise à prendre à nos bureaux, 2, rue Scribe, à Nantes. Livraison franco par commande de six seaux minimum.

SI CHACUN D'ENTRE VOUS PRÉSENTAIT UN ADHÉRENT, NOUS DOUBLERIONS NOS MOYENS D'ACTION ET NOUS POURRIONS RENDRE CE JOURNAL PLUS INTERESSANT.

La Tactique communiste

En semant l'agitation dans les campagnes, les communistes savaient ce qu'ils faisaient. Ils suivaient à la lettre le plan qui avait été tracé en août 1935 par le 7^e Congrès de la III^e Internationale. Ils appliquaient la stratégie subtile que leur ont enseignée Lénine et Staline.

L'occupation des usines marquait la première étape — celle des exploitations agricoles devait marquer la seconde. Après quoi, la « température » ayant atteint le degré voulu, il ne restait plus qu'à passer au chambardement général.

Mais ce beau plan de manœuvre a échoué — car les communistes qui croient tout connaître, ne connaissent pas nos paysans.

Ils ne savaient pas que lents à mouvoir, ceux-ci sont terribles dans l'action.

Ils ne savaient pas que l'agriculture est une et indivisible.

Ils ne savaient pas que les petits cultivateurs de Normandie et de la Meuse n'hésiteraient pas à laisser leurs propres travaux pour voler au secours des cultivateurs de la Somme menacés de perdre leurs récoltes.

Ils ne savaient pas que la lutte de classe n'existant pas dans l'agriculture, beaucoup d'ouvriers unis à leurs patrons par des liens traditionnels de confiance réciproque, resteraient sourds à leurs appels.

Ils ne savaient pas, enfin, qu'un paysan de France « qui a de la terre de France à ses souliers », n'admet et n'admettra jamais d'être aux ordres de Moscou.

Cependant, ce serait une grave erreur de croire le danger définitivement écarté. Car les communistes excellent à changer de tactique. N'oublions jamais le cynisme avec lequel Raoul Verfeuil dans « L'Humanité » du 28 mai 1920 : « Pour amener les paysans à notre parti, il ne faut pas leur parler comme aux ouvriers de Grenelle ou de Ménilmontant. Il y a des choses à leur dire, et d'autres à ne pas leur dire. Parmi les choses à leur dire, la première est celle-ci : « le socialisme au pouvoir respectera la petite propriété ».

Aussi bien ce retournement est-il déjà amorcé. Dans certaines régions, et notamment dans l'Ouest, on signale la présence d'agents « silencieux » qui ont reçu pour seule mission d'« observer ». Observer quoi ? Il est facile de répondre :

Observer d'abord l'activité des associations et syndicats agricoles afin de la contrebalancer plus tard dans toute la mesure possible.

Observer ensuite les coutumes, les usages qui varient avec chaque région, afin, le moment venu, d'évoquer en terrain reconnu par avance.

Observer enfin les hommes eux-mêmes, afin de déterminer ceux qui pourraient être à la rigueur des « associés », ceux qui resteraient toujours des « ennemis ».

Combien de temps ce travail « préparatoire » durera-t-il ? Les agents de Moscou seuls le savent, mais de ses résultats dépendra dans une large mesure la tactique qui sera finalement adoptée.

Il importe donc, dès aujourd'hui, de déjouer cette manœuvre hypocrite :

En tenant résolument à l'écart ces « espions ».

En refusant par tous les moyens de leur faciliter leur « tâche ».

En les traitant comme des « ennemis publics n° 1 », malgré l'attitude de neutralité provisoire qu'ils adoptent.

Depuis deux hivers vos prairies ont été infamées.

POTASSEZ-les afin qu'elles aient bonne mine.

Vous aurez une herbe riche en vitamine

Un bétail très plaisant à l'examen.

Pour les prairies 500 kilos de

SYLVINITE à l'ha

LES FOIRES AU MIEL

dans la Loire-Inférieure

La Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure nous communique les dates des Foires au Miel nouveau :

Châteaubriant (devant la Mairie) : le mercredi 4 novembre (Foire des Terrasses).

Nantes (près du Château) : le jeudi 5 novembre, le vendredi 6 novembre, le samedi 7 novembre et le dimanche 8 novembre.

Exposition apicole au Château (quatre jours).

Saint-Nazaire (place Marceau) : du vendredi 13 novembre au dimanche 15 novembre.

Ancenis (Foire de la Saint-André) : le jeudi 3 décembre.

Les apiculteurs doivent se faire inscrire chez le président de la Société, M. Etienne Giraud, au Landreau (L.-I.).

L'erreur se continue...

Nous lisons dans « L'Echo du Maroc » les notes suivantes :

« Les conditions climatiques particulièrement défavorables de la campagne agricole 1935-36 ont, en favorisant la multiplicité des parasites des cultures de blés tendres, et en soumettant les diverses variétés sélectionnées à des alternatives catastrophiques de sécheresse et d'humidité excessive, virtuellement anéanti la récolte marocaine. A part dans quelques régions favorisées la qualité marchande est nettement inférieure à la moyenne et la rusticité apparente de certaines variétés communes a conduit certains colons à envisager de remplacer au moins en partie les variétés améliorées par les anciens types de tuzelles, abandonnés en raison de leur manque de qualité boulangère.

On ne saurait trop s'élever contre une pareille tendance, qui constituerait une régression fâcheuse et risquerait de ruiner la politique de qualité poursuivie par le Maroc, avec ses blés de force réputés — tactique qui serait en contradiction, d'ailleurs, avec les conditions exigées par la France pour l'octroi des contingents que l'on a eu tant de mal à obtenir. »

Les mêmes causes produisent les mêmes effets. Nous écrivions ces jours derniers que les agriculteurs français, sans se rendre compte des répercussions et des lendemains pénibles que leur réserve leur manque de prévoyance, se lancent à nouveau dans la culture de blés à gros rendement — ou soi-disant gros rendement — mais de très mauvaise qualité.

Nous ajoutons même que c'est avec une sorte de plaisir que ces agriculteurs revenaient aux anciennes variétés parce qu'il est dit dans la loi du 15 août que les coopératives ou négociants en grains devront prendre toute la récolte de chaque agriculteur. Ces derniers, sans réfléchir plus loin, ont commis l'erreur de se lancer à nouveau dans la production sans qualité.

Or, et nous ne sommes malheureusement pas les seuls à le constater : malgré la très faible récolte de cette année, malgré les quantités de blé qui ne pourront pas être employées pour la panification, nous aurons assez de froment pour nous nourrir.

Que sera-ce alors dans l'avenir si nous continuons à précipiter le développement de la sous-consommation du pain ?

Ne devons-nous pas tout faire au contraire pour arriver à développer cette consommation ? Ne devons-nous pas chercher comme dans les pays voisins : en Angleterre, en Amérique particulièrement, à faire toute réclamation autour du pain à condition que la qualité de celui-ci soit très améliorée.

Or la base de cette amélioration : c'est la qualité du blé. Il faut y associer le rendement, le gros rendement nous le voulons ; mais sans la qualité associée à ce rendement, nous allons à un cataclysme agricole irrémédiable.

Serons-nous entendus ?... Nous le souhaitons de tout cœur dans l'intérêt des agriculteurs d'abord et de la collectivité ensuite.

E. TOURNEUR,

Treasury du Comité Central

du Blé et du Pain.

Destruction des Joncs dans les prairies

A la suite des pluies abondantes tombées depuis l'automne dernier, le jonc a de nouveau envahi beaucoup de prairies où il avait presque disparu à la suite des années sèches qui avaient précédé.

Evidemment, là où l'on peut assainir soit par drainage, soit par fossés, c'est la meilleure solution et la seule qui soit durable. Cependant, de toute façon une bonne opération serait de faucher actuellement ces joncs, plutôt à la faux qu'à la faucille afin d'avoir une coupe plus nette. Après la coupe il faut épandre de la sylvinité à la dose de 1.500 à 2.000 kilos à l'hectare ; le jonc pourrit au bout de peu de temps et le trèfle se développera abondamment par la suite sur les emplacements ainsi traités. Il est à conseiller au point de vue fumure de mélanger à la sylvinité des scories à la dose de 800 kilos à 1.000 kilos à l'hectare. La fumure ainsi donnée porte ses fruits pendant trois ans.

Au point de vue destruction du jonc nous insistons sur l'intérêt de faire le traitement ci-dessus d'ici la fin de septembre. Plus tard le résultat serait moins complet.

Si les prairies sont en pâturage il faut retirer les animaux après l'épandage de sylvinité mais on peut les remettre après la première pluie abondante.

J. VALENTIN,

ingénieur agronome.

Faites des Essais

VOUS POUVEZ DOUBLER VOS RENDEMENTS

Semez vos Blés

Soignez vos Vignes

Soignez vos Prairies

avec

les Engrais de Toussaint Richoséine

les Engrais des prés et céréales phospho-potassique

PUISSANTS - SURS - PROGRESSIFS - ECONOMIQUES

La spécialité phospho-potassique des prés et céréales s'emploie et se vend à quantités et prix comparables aux Scories du plus grand dosage

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, NANTES

TARIF

Pour une seule insertion : 5 fr. par annonce de 8 lignes maximum

Au-dessus :

1 fr. par ligne supplémentaire

OFFRES

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

152. — A vendre PLANTS DE VIGNE GREFFES, très sélectionnés dans les meilleures variétés de pays. S'adresser à Emériaud Armand, viticulteur, Le Pallet (L.-I.).

158. — A vendre BARRIQUES et DEMI-BARRIQUES neuves, chêne et châtaignier, faites à la main. Barriques occasions, très bon choix. Demi-muids transport, Alambic « Coyac », 300 litres, avec chauffe-bain bon état. S'adresser Henri Luzet, tonnelier, Saint-Julien-de-Concelles (L.-I.).

163. — A vendre à l'amiable, commune de La Chevrolière, LA FERME DE LA TRANCHAIS, contenant 23 hectares, bons bâtiments. Libre le 25 avril 1938. Pour renseignements, s'adresser à M. Riez, notaire à Saint-Philbert-de-Grandlieu, ou à M. Templier, expert foncier, 50, boulevard Pasteur, à Nantes.

165. — A affermer pour le 23 avril 1937, UNE METAIRIE de 20 hectares, région du Loroux-Bottreau. S'adresser à Ch. Papin, expert, Vallet (L.-I.).

166. — PEPINIERES et HORTICULTURE réputées, Charles CAILLÉ Aîné, 105, rue Général-Buat, à Nantes, fondées en 1780. Les plus importantes cultures et plants de fraisiers de la Vallée de la Loire, 200 variétés à gros et petits fruits, dont 35 remontantes, produisant de mai en octobre. Catalogue franco. Téléphone 121-59.

167. — A vendre UNE SERRE demi-ronde, adossée avec tablette, longueur 11 mètres, largeur 3 m. 50. S'adresser à M. Vinet, 171, route de Vertou, Nantes-Sèvre (L.-I.).

168. — A vendre DEUX CAGES à pressoirs contenant 6 barriques et 8 barriques. S'adresser à M. Lebreton, place Guépin, Savenay (L.-I.).

170. — A vendre UN VERRAT âgé de cinq mois, de race Normande, extra, propre à la reproduction. S'adresser Trimoreau René, éleveur, ferme La Motte, en Maumusson, par Saint-Mars-la-Jaille (L.-I.).

DEMANDES

226. — On achète sur pied LES BOIS de toutes essences. S'adresser Scierie Mécanique du Champ de Mars, à Nantes. Téléphone 113-53.

241. — JEUNE HOMME, 27 ans, cherche place commis maraîcher chez petit maraîcher ; faire marchés si possible. S'adresser au Syndicat.

246. — TRES BON VIGNERON demandé, connaissant taille et soins du Muscadet, Domaine des Bretonnières, Saint-Philbert-de-Grandlieu.

247. — MENAGE, 31 et 25 ans, sans enfant, cherche place jardinier toutes mains ; femme occupée ou non. Libre de suite. S'adresser au Syndicat.

248. — On demande UN JEUNE HOMME de 14 à 16 ans, pour apprendre culture. S'adresser au Syndicat.

152. — A vendre PLANTS DE VIGNE GREFFES, très sélectionnés dans les meilleures variétés de pays. S'adresser à Emériaud Armand, viticulteur, Le Pallet (L.-I.).

158. — A vendre BARRIQUES et DEMI-BARRIQUES neuves, chêne et châtaignier, faites à la main. Barriques occasions, très bon choix. Demi-muids transport, Alambic « Coyac », 300 litres, avec chauffe-bain bon état. S'adresser Henri Luzet, tonnelier, Saint-Julien-de-Concelles (L.-I.).

163. — A vendre à l'amiable, commune de La Chevrolière, LA FERME DE LA TRANCHAIS, contenant 23 hectares, bons bâtiments. Libre le 25 avril 1938. Pour renseignements, s'adresser à M. Riez, notaire à Saint-Philbert-de-Grandlieu, ou à M. Templier, expert foncier, 50, boulevard Pasteur, à Nantes.

165. — A affermer pour le 23 avril 1937, UNE METAIRIE de 20 hectares, région du Loroux-Bottreau. S'adresser à Ch. Papin, expert, Vallet (L.-I.).

166. — PEPINIERES et HORTICULTURE réputées



Exilée
PAR DELLY

Etait-ce cet être dédaigneux de tout et de tous, ce misanthrope, ce despote qui courbait les volontés autour de lui et n'avait pas un regard de pitié pour les souffrances des humbles ?

— Oh ! mon Dieu, soyez bête ! dit Myrto dans un élan d'ardente reconnaissance. Soyez bête pour l'avoir enlevé à ses ténèbres, et faites lui en son âme votre pleine lumière, Seigneur !

Cette fois, le prince Milcaza arrivait à la date fixée. Une dépêche, parvenue au château le matin même, en informait la comtesse Zolanyi.

— Ne vous attardez pas, Myrto, dit Terka en voyant sa cousine sortir vers deux heures, son chapeau sur la tête. Le prince sera ici avant cinq

heures !

— Mais je suppose que la présence de Myrto n'est pas indispensable à son arrivée ! répliqua ironiquement Irène.

— Oh ! évidemment non ! dit l'aînée en reprenant sa lecture.

Myrto sortit du château, où s'agitaient des laquais en livrée de gala, elle se dirigea vers le village d'un pas un peu pressé. Quoi qu'en pensassent ses cousines, elle tenait à ce que le prince Milcaza, à son arrivée, la trouvât avec sa famille. Il lui avait trop bien témoigné qu'elle en faisait partie, il s'était montré trop délicatement attentionné à son égard pour qu'elle ne se crût pas tenue à cette preuve de déférence.

Au village de Lohacz, Myrto revint ses chers pauvres de l'année précé-

dente, qui l'accueillirent avec une joie visible. Elle put constater que déjà le sort de beaucoup s'était amélioré, et que le nom du prince Milcaza n'était plus prononcé avec tant de crainte que l'année précédente.

— Son Excellence a renvoyé plusieurs insipides qu'on lui avait signalés comme trop durs, dit-on à Myrto, de sorte que les autres sont devenus beaucoup moins exigeants... Et il paraît que le prince a dans l'idée beaucoup de réformes et d'améliorations.

En dernier lieu, Myrto entra dans une misérable demeure où végétaient une jeune veuve, toujours malade, et ses deux petites filles. Le médecin était là, occupé à admonester l'aînée qui se refusait absolument à se laisser faire une indispensable petite opération à son doigt malade. Elle se roulait en criant sur le sol de terre battue, et sa mère, désolée et fatiguée après de vaines instances, était tombée épuisée sur une chaise.

— Que voulez-vous, je reviendrai demain ! dit le médecin. Mais il sera peut-être trop tard.

Myrto tenta à son tour de décider la petite furie. Sa voix à la fois sévère et douce calma peu à peu l'enfant, mais celle-ci ne voulut consentir à l'opération que si Myrto la tenait sur ses genoux.

La jeune fille n'hésita pas un instant à demeurer là, bien qu'elle sût qu'il lui restait à peine le temps indispensable pour regagner Voracz et changer de vêtements. Quand l'enfant fut pansée et tout à fait rassurée, elle s'éloigna seulement en hâtant le pas.

Mais comme elle approchait, elle leva les yeux et vit la bannière princière qui s'élevait lentement au-dessus du château. Le prince Milcaza arrivait à Voracz.

Myrto ralentit le pas. Maintenant, il ne lui servait de rien de se presser, elle ne pouvait pas se présenter dans cette tenue de promenade, quelque peu poussièreuse devant lui qui tenait tant au décorum le plus strict.

Elle entra par une porte de service, et gagna son appartement... Un quart d'heure plus tard, on frappa chez elle, et elle vit apparaître la comtesse Zolanyi.

— Eh bien ! que vous est-il arrivé, Myrto ? Mon fils s'est montré très surpris et mécontent de ne pas vous voir avec nous.

— Je suis désolée, ma cousine ! Mais je me suis trouvée retardée...

— Enfin, vous vous en expliquerez avec lui ! Il a d'ailleurs dit aussitôt : « Myrto n'a pu être retenue que par un devoir... à moins qu'elle ne se soit trouvée souffrante ! » C'est pour

m'assurer de la non existence de ce dernier motif que je suis entrée chez vous en passant... Vous me voyez encore toute stupéfaite, Myrto ! Il est tellement changé ! Le voilà redevenu le prince Milcaza d'autrefois — le prince charmeur, comme on l'appela à Paris et à Vienne. Il semble jeune, il a dénoué cette apparence glacée qui nous semblait si pénible, il s'est montré vraiment aimable pour tous. Je crois qu'il ne doit avoir rien de plus à me dire d'un second mariage n'est pas étranger à cette transformation. Peut-être la vicomtesse de Soliers... Elle est fort bien, et surtout très intelligente, douée d'un esprit piquant. Enfin, nous verrons. Pour le moment, il nous suffit de noter les changements dont nous allons être les témoins... enchantés, du reste. Mon fils m'a informé que désormais le dîner, auquel il prendra part, aura lieu dans la salle des Banquets, comme autrefois, mais sans la tenue du soir lorsque nous ne serons qu'enfermés, car il tient, m'a-t-il dit, à conserver à ce repas un caractère intime. Vous pourriez donc, Myrto, vous habiller comme à l'ordinaire.

L'avis était superflu, Myrto n'ayant qu'une seule robe tant soit peu élégante, qu'elle mettait chaque jour pour le dîner et qui aurait fait pau-

vre figure près des robes ouvertes de ses cousines, si le prince Milcaza avait voulu maintenir le grand appareil qui présidait jadis à ce repas du soir.

Myrto descendit quelque temps avant le dîner, dans l'intention de ranger son ouvrage qu'elle se rappelait avoir laissé dans le salon où se tenaient d'ordinaire la comtesse et ses enfants. La pièce n'était, ce soir, que faiblement éclairée. En revanche, le salon voisin — le salon des Princesses, comme on le désignait — se trouvait brillamment illuminé.

Comme Myrto achevait d'enfermer sa broderie dans un sac à ouvrage, le bruit d'une porte qui s'ouvrait dans ce salon la fit se retourner un peu... C'était le prince Milcaza qui entrait.

Non pas le prince Milcaza jusque-là connu de Myrto, mais celui du portrait vu par elle à Paris. Sa mère avait raison, il semblait rajeuni. Cette impression était-elle due à la coupe élégante de sa coiffure autrefois un peu étrange, à la recherche discrète de sa tenue, jadis simplement correcte et tout à fait éloignée de la mode, à son allure plus vive, plus décidée ?... ou bien à l'expression adoucie de sa physionomie et à l'absence de ce pli amer des lèvres,

de cette sombre tristesse du regard que Myrto avait encore remarqué, bien qu'atténuée, et intermittente, pendant la veille de Noël ?

Elle pouvait l'observer à son aise, car il s'était arrêté au milieu du salon, en jetant un coup d'œil autour de lui. Et voici qu'elle n'osait avancer, saisie d'une gêne étrange devant ce prince Milcaza si différent de l'être souffrant et révolté qui avait si profondément ému son âme charitable. Mais il vit tout à coup la mince silhouette vêtue de noir qui se dessinait au milieu de la pièce voisine, dans la clarté atténuée. Il eut une exclamation joyeuse et s'avança vivement, les mains tendues...

— Enfin, Myrto ! Savez-vous que j'ai fort envie de vous adresser des reproches ?...

Tout en parlant ainsi d'un ton d'allégresse contenue, il s'inclinait et portait à ses lèvres la main de la jeune fille.

— ...Mais je vous laisse prononcer votre défense, ma petite cousine, je me suis refusé à vous condamner avant de vous entendre.

Il souriait doucement en la regardant... Et elle retrouvait dans ce regard, mais plus intense encore, le rayonnement qui l'avait frappé dans le portrait de l'hôtel Milcaza.

(A suivre).



MARCHÉS
RÉGIONAUX

Le demi-kilo : NANTES (Talensac)

Bœufs. — 1^{re} catégorie, 7 à 12 fr.; 2^e catégorie, 3,25 à 4,25; 3^e catégorie, 2 à 3 fr.

Veau. — 1^{re} catégorie, 5,50 à 9,50; 2^e catégorie, 5 fr.; 3^e catégorie, 3,50 à 4 fr.

Mouton. — 1^{re} catégorie, 9 fr.; 2^e catégorie, 7 à 8,50; 3^e catégorie, 4,50.

Porc. — 4 à 7,50.

Beurre. — 5,50 à 7 fr.

Oufs. — La douzaine : 7 à 7,50.

Poulets. — 5 fr. 50 à 6 fr.

Lapins. — 5 fr.

ANCENIS

Poulets gros, la livre, 3,25 à 3,50; canards, 2 à 2,50; pigeons, la couple, 6 à 8 fr.; lapins, le demi-kilo, 2 à 2,25; œufs, la douzaine, 4,75 à 5 fr.; beurre, le demi-kilo, 5,50 à 6 fr.

CANDÉ, 19 octobre.

Ble, 140 fr.; orge, 95-100 fr.; avoine, 95-100 fr. Paille, les 1.000 kilos, 215-240 fr.; pailles, la couple, 20-24 fr.; poulets, la couple, 16-22 fr.; canards, la couple, 18-24 fr.; oies courantes, la couple, 32-38 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 8 à 12 fr.; lapins de garenne, la pièce, 5 fr.; perdrix, la pièce, 7 fr.; lièvre, la douzaine, 7,75 à 8 fr.; beurre, la livre, 5,75 à 6,50.

Porcs gras, le kilo, 5,75 à 6 fr.; porcs maigres, le kilo, 6 à 6,25; porcelions, 140 à 180 fr. la pièce.

CHATEAUBRIANT, 21 octobre.

Avoine, 90 à 95 fr.; seigle, 95 à 100 fr.; orge, 95 à 100 fr.; sarrasin, 85 à 90 fr.; son, 78 à 80 fr.; son de sarrasin, 80 à 82 fr.

Les 500 kilos : paille de blé, 100 à 125 fr.; paille d'avoine, 100 à 105 fr.; foin de paille, 100 à 110 fr.

Cidre ordinaire, la barrique, 60 à 65 fr.; cidre première qualité, 65 à 70 fr.; droits de régie en sus.

Les 1.000 kilos : pommes à cidre, 110 à 120 fr.; pommes à distillerie, 100 à 110 fr.; pommes aigres, 150 à 160 fr. pour l'exportation; pommes à couteau, 400 à 420 fr.

Beurre ordinaire ou salé, le kilo, 8 à 9 fr.; beurre fin au détail, 11 à 12 fr.; œufs, 6,50 à 7 fr. la douzaine.

La pièce : poulets, 9 à 15 fr.; poules, 10 à 12 fr.; pigeons, 5 à 5,50; lapins domestiques, 10 à 13 fr.; lapins de garenne, 5 à 6 fr.; lièvres, 19 à 21 fr.

Beufs de travail six dents, 3.500-4.000 fr.; quatre dents, 3.000-3.500 fr.; bœufs gras, 3,25 à 3,50 le kilo; vaches laitières, 1.500 à 1.700 fr. pièce; vaches grasses, 2,75 à 3 fr. le kilo; génisses grasses, 3,50 à 3,75; génisses, 1.000 à 1.200 fr. pièce; vaches de lait, 4 à 4,50 le kilo; vaches gras, 4,50 à 5 fr.; moutons, 4 à 4,25; porcs de lait, 130 à 170 fr. pièce; porcs maigres, 250 à 300 fr.; porcs gras, 5,50 à 5,70 le kilo; moutons de l'année, 4,75 à 5 fr.

BLAIN, 20 octobre.

Ble (taxe officielle) : farines, 209 à 212 fr.; sons, 76 à 80 fr.; avoines, 97 à 105 fr.; seigle, 95 à 112 fr.; sarrasin, 88 à 95 fr.; orge, 100 à 105 fr.

Paille, 110 à 120 fr. les 500 kilos; foin, 100 à 110 fr. la livre; beurre ordinaire, 6 à 6,50; œufs, 5 à 5,50 la douzaine; lait, 1 fr. le litre; pommes de terre, 35 à 50 fr. les 100 kilos.

Volailes : poules et poulets, 18 à 34 fr. la couple (4 à 4,25 la livre vif); canards, 12 à 20 fr. pièce; oies, 35 à 38 fr. pièce; pigeons, 8 à 9 fr. la couple; lapins, 8 à 20 fr. (4 à 4,25 le kilo vif). Gibier : lièvres, 15 à 22 fr. pièce; levrauts, 8 à 15 fr.; lapins de garenne, 5,50 à 6 fr.; perdrix, 6,50 à 7,50; pigeons ramiers, 5 à 5,50.

Cidre, 70 à 90 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus); au détail, 0,75 à 0,80 le litre; pommes à cidre, 120 à 140 fr. la tonne. — Bétail sur pied : bœufs, 2,70 à 3,20 le kilo; taureaux, 2,40 à 2,90; vaches, 2,10 à 2,60; génisses, 3 à 3,60; veaux, 5 fr.; moutons et agneaux, 4,50 à 5,50; porcs gras, 5,50 à 5,70; courants, 260 à 360 fr. pièce; porcelets de six semaines à trois mois, 130 à 250 fr.

GUERANDE

Beurre, le demi-kilo, 5,50 à 6 fr.; œufs, la douzaine, 5 à 5,50; poulets, la couple, petits 16 à 22 fr., moyens 23 à 30 fr., gros 31 à 36 fr.; vieilles poules et coqs, la pièce, 14 à 16 fr.; pigeons domestiques, la couple, 9 à 10 fr.; ramiers, la pièce, 4,50 à 5 fr.; canards, 12 à 16 fr.; lapins domestiques, 10 à 18 fr.; lapins de garenne, 6 à 10 fr.; perdrix, 7 à 10 fr.; lièvres, 18 à 22 fr.; châtignons, le litre, 2 à 3 fr.

NOZAY, 19 octobre.

Avoine, 92 à 94 fr.; seigle, 100 à 102 fr.; orge, 90 à 92 fr.; sarrasin, 85 à 86 fr.; son, 73 à 80 fr.; son de sarrasin, 80 à 81 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 120 à 125 fr.; foin, 90 à 100 fr.

Cidre ordinaire, 50 à 60 fr. la barrique, droits en sus.

Beurre ordinaire, le kilo, en gros, 8 fr.; beurre fin, au détail, 9 à 9,25; œufs, 6,50.

La couple, poulets jeunes et gras, 24 à 30 fr.; poules vieilles, 16 à 22 fr.; pigeons, 6 à 6,50; lapins, la pièce, 9 à 14 fr.; lièvres, 19 à 21 fr.; lapins de garenne, 5 à 6 fr.

Génisses lourdes, 3 à 3,40; bœufs, 2,80 à 3,25; vaches, 2 à 2,50; veaux, 5 à 5,50; moutons de l'année, 4,75 à 5 fr.; moutons plus âgés, 4 à 4,25; porcs gras, 5,75 à 5,80.

Porcelets laitons de six à huit semaines, 130 à 170 fr.; porcelets de deux à trois mois, 190 à 240 fr.; courants de trois à quatre mois, 250 à 320 fr.; jeunes truies adultes, 300 à 380 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Froment rouge, 138-140 fr.; avoine, 88-90 fr.; blé noir, 84-86 fr.; seigle, 80 fr.; orge, 80 fr. Poin, les 500 kilos, 110 fr.; paille, 105 fr. Poulets, la couple, gros 32 à 40 fr., moyens 26 à 31 fr., petits 18 à 25 fr.; canards, la pièce, 12 à 14 fr.; oies, 22 à 25 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 13 à 20 fr.; œufs, la douzaine, 6 à 7 fr.; beurre, le demi-kilo, 4,25 à 5,25. Cidre nouveau, la barrique 70 à 90 fr., droits en sus.

Bœufs gras, le kilo sur pied, 3,30 à 3,50; bœufs de travail, la paire, 3.000 à 3.900 fr.; vaches grasses, le kilo, 2,80 à 3,25; vaches laitières, 1.300 à 1.600 fr.; taureaux, le kilo, 2,40 à 2,60; veaux, la paire, 2.200 à 2.600 fr.; veaux de lait, le kilo, 5,25 à 6 fr.; génisses, la pièce, 1.100 à 1.250 fr.; moutons, le kilo, 5 à 6,25; porcs, 5,75 à 6,10; porcs de lait, 160 à 185 fr.

Châtignons, 130 à 150 fr. les 80 litres.

GENESTON, 21 octobre.

Vaches grasses, première qualité 3,60, deuxième 3 fr., troisième 1,25 à 1,50; bœufs gras, 3,50 à 3,60; bœufs de travail, 4,700 à 6.000 fr. la paire.

Jeunes bœufs, taures et taureaux maigres, première qual. 3,30, deuxième 3,30, troisième 2,75 à 3 fr.; vaches pleines ou en lait, première qualité en sus.

Le Gérant : R. FAIVRE.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Tout le monde a besoin de la cure d'automne

L'automne, bourreau des rhumatisants, des arthritiques dont il révèle les atroces souffrances, n'est, par ailleurs, indigent pour personne : c'est la saison où le sang prépare son départ d'hiver en se débarrassant de ses toxines, de ses poisons naturels au hasard de l'organisme, provoquant chez ceux-ci une recrudescence des maladies du foie ou de l'estomac, chez celles-là, des migraines, des palpitations, de l'oppression, chez d'autres, une éruption d'eczéma, de psoriasis ou d'acné, etc.

Vous êtes, vous aussi, exposé à l'un ou à l'autre de ces pénibles troubles saisonniers, car tout le monde, au début de l'automne, a le sang plus ou moins vicié par la formidable activité organique de l'été. Vous devez donc commencer immédiatement une bonne cure de désinfection sanguine, une cure de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON.

Depuis plus de 100 ans, d'ailleurs, cet élixir concentré de sucs de plantes fraîches sélectionnées s'est avéré comme le spécifique souverain des altérations du sang. En un temps record, il lui rend pureté, élimine ses poisons, c'est-à-dire la cause même du mal, délivre rhumatisants et arthritiques de leurs supplices, chasse tous les maux, efface les affections de la peau...

Chaque jour nous apporte cent preuves nouvelles de sa merveilleuse efficacité : en voici une prise au hasard...

23 Mai 1936.

Souffrant depuis longtemps de maux de reins j'ai été complètement guéri après une cure de cinq flacons de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON. Je suis maintenant en parfaite santé et me trouve toute rajeuni.

M^{me} Julie CAZALI,
11, Rue des Prés, à TOULOUSE.

Tisane, le flacon, 14 fr. 80. — Baume, le pot, 8 fr. 95. — Pilules, l'étui 8 fr. 50. Toutes pharmacies. Renseignements et attestations : LABORATOIRE J. BERTHIER, à GRENOBLE.

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON

la santé du sang

Pour son 6^e Anniversaire
GRANDE
VENTE-RECLAME
pendant 8 jours
Au CHIC de PARIS
3, Rue de l'Echelle - NANTES

Ses Robes, Ses Manteaux, Ses Ensembles
Ses Blouses et Imperméables
A des Prix incroyables de
BON MARCHÉ
UNE VISITE S'IMPOSE
On prend les Bons Commerciaux

A VENDRE occasion, très bon état,
UN BROUYEUR DE POMMES, marque
Simon. S'adr. J.-L. Pauvert, Saint-Julien-de-Concelles.

2.000 fr., deuxième 1.550 fr., troisième 600 à 900 fr.

CLISSON

Ble, 143 fr.; farine, 209 fr.; avoine, 105 fr.; son, 80 fr.; pommes de terre, 33 à 40 fr., suivant les variétés; haricots, 280 à 290 fr.; brezzins, 220 à 230 fr. Paille, 120 fr. les 500 kilos; foin, 150 fr. Poulets, 22 à 35 fr. la couple; lapins, 8 à 15 fr. pièce; beurre, 5 à 6 fr. la livre; œufs, 6,50 à 7 fr. la douzaine. Bœufs gras, 2,50 à 4 fr. le kilo sur pied; bœufs de travail, 3.000 à 4.600 fr. la paire; vaches grasses, 2,25 à 4 fr. le kilo; vaches laitières, 1.200 à 2.000 fr.; veaux, 4,50 à 5 fr. le kilo vif; porcs gras, 6 fr. le kilo vif; porcs de lait, 200 à 250 fr.

LEGE, 21 octobre.

Bœufs gras, amenés 5, vendus 3, de 2,20 à 3,50; vaches grasses, amenées 12, vendues 10, première qualité 2,50, deuxième 2 fr., troisième 1 à 1,50; vaches pleines ou en lait, amenées 48, vendues 25, première qualité 1,50 fr., deuxième 1,500 fr., troisième 600 à 850 fr.

BOURGNEUF-EN-RETZ

Froment rouge, 141 à 142 fr.; blé noir, 72 à 75 fr.; orge, 68 à 70 fr.; Fourrages, les 500 kilos : foin, 62 à 65 fr.; paille, 60 à 62 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 32 fr., moyens 26 à 28 fr., petits 22 à 25 fr.; canards, la pièce, 12 à 14 fr.; oies, 22 à 25 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 13 à 20 fr.; œufs, la douzaine, 6,25 à 6,50.

Le Gérant : R. FAIVRE.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

Grâce à PROVENDEINE mon porc a été SAUVÉ !

Me trouvant à mon syndicat, je vois 3 personnes demandant chacune de la Provendeine, j'ai imité ces personnes en achetant moi-même un paquet. J'avais justement dans mon élevage, un porc qui ne mangeait plus; la bête avait un rhume de cheval et je m'étais promis de l'abattre pour ne pas tout perdre. Comment vous expliquer ma surprise lorsque deux jours après lui avoir administré de votre Provendeine, le porc malade mangeait de plus en plus, le rhume était disparu et à la fin du premier paquet, la bête était la plus vigoureuse du troupeau, voilà l'exacte vérité.

Des milliers d'Éleveurs ont obtenu les mêmes succès avec Provendeine

La lettre de Mr. Lucien NEGRET à Giez par Faverges (Hte Savoie) dont nous publions ci-dessus un extrait, se trouve dans nos dossiers. Elle a été prise au hasard parmi les milliers que nous avons reçues et qui témoignent des remarquables résultats obtenus avec Provendeine.

Provendeine ne peut être comparée aux autres condiments. Préparée suivant des bases scientifiques, elle prévient et guérit la rachitisme (mal de pattes) et la pneumo-entérite, stimule la croissance des porcelets, favorise l'engraissement des porcs.

La véritable Provendeine Sanders se vend à 14 francs le grand paquet (impôt compris).

PROVENDEINE
LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

Anc. Maison Louis SANDERS, S. A., Rennes.

PROTEGEZ VOS SEMAILLES AVEC LE Contre corbeau

POUR UN PRIX DÉRISOIRE EFFICACITÉ ABSOLUE
Ne colle pas les grains
N'encrasse pas les semoirs
Déposés dans tous les CHEFS-LIEUX DE CANTON à défaut s'adresser au fabricant
LASSAILLY, Père et fils
123 rue Groult, Vitry-s/M.

ATELIERS de COIFFURE

uniquement spécialisés pour l'ART de la COIFFURE et des SOINS de BEAUTÉ

Les cours sont donnés par professeur diplômée et médaillée de Paris.

1 bis, rue Kervégan, NANTES. Tél. 128-47

9 années d'existence à Nantes. Nombreuses références.

MEUBLES sans visiter pas vos DOCKS du MOBILIER

11, Rue de Flandres NANTES Les Meilleurs Prix

Le plus Grand Choix

CONTRE LA CARIE du Blé LA POUDRE STELOI

Trente Années de Succès Milliers de Références Usine à Blois (L&C)

Reconnue la plus efficace par les sommités agricoles La réclamer à votre fournisseur habituel

Pour le traitement à sec demandez Le "VITRIOLÉ SAINT-ÉLOI"

MAINGUY 23, Chaussée de la Madeleine NANTES Catalogue franco sur demande

Voitures d'Enfants Lits laqués

NANTES

BOËFFARD

Livre Gratuitement à Domicile — dans toute la Loire-Inférieure —

SES MEUBLES DE QUALITE à des PRIX sans CONCURRENCE

que vous trouverez DANS SES MAGASINS

8, Rue Mercœur, 8 NANTES

TOUT LE MEUBLE DU PLUS SIMPLE AU PLUS RICHE

Plus de mille mobiliers en stock

meubles Boëffard

Rhum S'-Bart 46°

— Vieux Martinique —

RECOMMANDÉ

DANS LE LAIT DANS LE THÉ OU EN GROG

Pour se défendre contre la Grippe

Le Meilleur des Rhums fins Grand Arôme

Le litre... (verre en plus) 25 »

Le 1/2 litre — 13,50

Le 1/4 litre — 7 »

Le flacon dégustation (logé) 2 »

En vente dans toutes les succursales des

DOCKS DE L'OUEST

L'ENGRAIS PHOSPHATÉ DES TERRES PAUVRES EN CHAUX

SCORPES THOMAS

ÉCONOMIQUES

Toujours à la base d'une belle récolte!

PUBLICITE H. BARNAUD, PARIS