

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE - INFÉRIEURE

Siège Social : 3. Place de la Petite-Hollande 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.
285.10 pour la Coopérative.
147.15 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.

Un Brin de Causette...



On avait promis à chacun : du pain, la paix, la liberté — mais chaque jour, nos fouteurs dirigeants s'empres- sent de ro- gner, un p'tit, le pauvre morceau qui nous restait.

Jusqu'à l'espérance des pus enragés qui s'envole. Et quand c'est qu'on a pu d'espérer, on prend la queue de sa chemise... à supposer qui nous laissent une liquette pour sécher nos pleurs !

Le nouveau décret su « les Cumuls » allant faire, pour sûr, couler ben des larmes et fermer ben des poings — des poings de lutte finale, contre ceusses qui veulent enlever complètement la liberté du travail, le gagne pain du monde. Très jolies journées de huit heures, les semaines de 40 heures et les congés de tout sortes. Mais y a des bonhommes qui se lassent, à force de rester sans rien faire ; des ménagères qui veulent point voir leurs maris traîner des heures dans les bistrots et des pauvres retraits qui crevaient de faim, si qui trouvant point un p'tit emploi à côté, ou une gratification quelconque.

C'est la nouvelle chasse d'Auriol, allant viser terribles ceusses qui travaillent, ceusses qui n'ont point de poile dans la main, ni de grain au cerveau, les p'tits comme les grands. C'est une première étape vers le chambardement social, vers l'interdiction de plusieurs emplois privés à tout les citoyens — inconscients et désorganisés. Elle est « rétroactive », (pour point dire rétrograde) puisqu'elle atteint des bonhommes, à qui l'Etat avait retenu leur retraite d'après trente années. C'est une prime à les nouveaux riches, contre les nouveaux pauvres, un encouragement de pus à les fainéantises.

Comme de juste, le nouveau décret étant lancé timidement, comme un ballon d'essai. Fallait point effaroucher ceusses à qui on va passer les menottes. Interdiction de cumuler un emploi public et une activité privée. Ouais ! mais y aura tout tien d'exceptions pour commencer... et pis y aura surtout les copains, et les camarades des copains, à qui qu'on trouvera ben le moyen de faire détourner le règlement, par un tour de passe-passe. C'est des malices cousues de fil blanc !

Les Français sont point encore des mouchiques. On veut leur enlever la pus belle des libertés, c'est là du travail, pour les faire marcher et les diriger comme des marionnettes. Défense de faire ceci ! défense de faire cela ! — On pouvant pu gagner son pain à la sueur de son front, même si qui l'est populaire...

Mais y en a d'autres qui s'en-graissent de ces combines sans s'fatiguer, qui continuent à cumuler et à accumuler des richesses, tout en chantant : Pain-Pain-Liberté... pour eux, mais point pour les autres — c'est bande de tondus enchaînés, qu'auront le seul droit de cumuler les imposi- tions !

maître Jeannot

EN 2^e PAGE

La revision des taxes à forme
Les bonnes Prunes
pour notre région

Les Allocations familiales en Agriculture

L'application à l'Agriculture de la Loi des allocations familiales préoccupe à cette heure les populations rurales.

Les Chambres d'Agriculture ont eu à répondre à ce sujet à de lourds questionnaires. L'enquête est faite.

Tout le monde est d'accord pour désirer cette réalisation sociale. Depuis longtemps elle fait un des chapitres du programme d'Action catholique. Qu'on le sache bien. Nous avons été les premiers à réclamer cette aide aux familles nombreuses.

Les avis se dispersent dans le détail, suivant les régions et suivant l'aménagement de l'exploitation des terres, suivant aussi l'impression plus ou moins amère qu'a l'intéressé relativement au malaise financier de l'Agriculture.

Les pays de grande culture, NORD, BEAUCRE, ILE-DE-FRANCE, GRAND MIDI viticole emploient beaucoup de salariés ; ils ont hâte de voir leurs auxiliaires dotés d'un service d'Allocations.

Ceux de culture familiale, de petits domaines, OUEST, CENTRE, SUD-OUEST sont plus réservés.

C'est qu'en effet, dans ces derniers, les notions, l'exploitation d'une terre est confiée à une famille. Celle-ci n'a que peu ou pas de domestiques. Si elle en a, ils sont neuf fois sur dix célibataires.

Dans certains cas même, de bons esprits, se demandent si cette nouvelle législation est à souhaiter ; s'il est vraiment utile de faire éclore un coup de plus, quelques minables grattes-papier et d'encombrer notre vie de ces nouveaux soucis.

Nous croyons que oui, malgré tout. Le premier résultat de la mise en œuvre du service des allocations, ne sera-t-il pas d'engager certains ménages hésitants à rester à la campagne.

Comment augmentera-t-on la Caisse ? Avec quel argent ? La Loi a institué une mutualité obligatoire, c'est elle qui est pratiquée par les Caisses industrielles. Très bien. La profession s'organise pour faire elle-même ses affaires. Elle vit dans sa maison.

Malheureusement l'Agriculture n'étant pas maîtresse des cours de ses denrées, les frais consentis ne peuvent être incorporés au prix de vente. C'est le contraire dans l'Industrie. Il faudra donc encore puiser dans la maigre bourse de l'exploitant. Peut-être supporter cette nouvelle saignée ? Non ! répondent froidement certains praticiens. Oui ! à condition que le versement patronal soit peu élevé et ne dépasse pas 1 % des salaires, disent d'autres.

Alors comment réaliser, puisque l'on estime qu'il faut plus de 2 % pour assurer des allocations convenables.

« L'Etat n'a qu'à payer » avancent quelques personnes. La Communauté

française a un tel intérêt à perpétuer la famille rurale qu'elle doit consentir ce sacrifice. S'il faut entretenir comme chômeurs des gens déracinés des champs, ce sera encore plus cher.

Tout de même ! Est-il bien prudent d'asservir encore une nouvelle catégorie de braves travailleurs au monstre Etat, le dragon dévorant des temps modernes.

Peut-être serait-il plus sage d'accepter de verser ce qu'on pourrait l'Etat doublerait. C'est ce qui fonctionne pour les Assurances Sociales agricoles. En somme une mutualité subventionnée est la solution la plus sage.

Ceci jusqu'au jour où nous aurons obtenu une substantielle revalorisation de nos prix de vente. Hélas, la politique économique échouée, pratiquée par nos dirigeants de l'heure présente, ne nous fait guère espérer que nous en sommes proches. Tout le contraire. C'est sur le dos de Jacques Bonhomme que semble retomber le poids de ses élucubrations. Heureusement tout passe, mieux vaut en rire comme le philosophe cinéaste, Charlot.

Il est, en tous les cas, indispensable de faire quelque chose. Ne s'agit-il pas de travailler pour que l'injustice de l'inégalité des familles soit supprimée ?

Il n'est pas utile ici, de reproduire l'attribution comparative des allocations « accordées » selon que le chef de famille est fonctionnaire, ouvrier industriel ou cultivateur. Nous réclameons justice.

D'un autre côté il convient, par une mutualité fortement subventionnée, d'éviter en accablant l'exploitant de charges, d'obliger celui-ci à ne plus employer personne, à renvoyer tout le monde.

Pour éviter la désertion des campagnes par les ouvriers mariés, provoquer la mise en herbes de toute la terre de France, est une solution catastrophique possible dont il faut tenir compte.

DE CAMIRAN,

Président du Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

DESTRUCTION DES MOUSSES DANS LES PRAIRIES

Le sulfate de fer en neige répandu dans les vieilles prairies ou dans les prairies humides, à la dose de 300 à 400 kilos par hectare, détruit les mousses qui les envahissent. L'épandage doit être suivi d'un bon hersage pour en activer l'effet. La meilleure époque pour opérer est avant le départ de la végétation.

Nota. — Les solutions de sulfate de fer ne doivent, en aucun cas, être additionnées de chaux.

Coopérative du Syndicat

PAIEMENT des BLÉS

Nous continuons nos versements réglementaires, au fur et à mesure que nous recevons des fonds de l'Etat. Nous en sommes à 4.000.000 environ pour le moment.

Pour nous conformer aux instructions ministérielles, qui viennent de nous être envoyées, le paiement des blés, fait par nos Agents contre reçu signé par le producteur-vendeur, sera fait désormais en présence d'un Administrateur ou d'un Délégué spécial de la Coopérative. MM. les Agents préviendront les intéressés des jours, heures et lieux de règlement.

Nous rappelons que les blés achetés jusqu'en fin de septembre ont été payés 139 fr. 35 ; jusqu'au 15 octobre : 140 fr. 35 ; du 15 au 31 octobre : 140 fr. 50.

Sur novembre, le cours est de 141 fr. 50.

Ces prix s'entendent livrés au magasin régional coopératif, ou une gare ou un moulin, dans un rayon de moins de 20 kilom. Les frais d'approche sont donc à la charge du producteur-livreur, soit qu'il porte le blé lui-même, soit qu'il se serve d'un camion appartenant à un Agent ou à une tierce personne. Tout le monde est libre de se servir du moyen de transport qui lui semble le plus avantageux.

Nous invitons ceux de nos Coopérateurs, qui ne font pas partie du Syndicat, à se faire inscrire comme Membre du Syndicat (cotisation annuelle 10 francs) afin qu'ils reçoivent le journal et puissent lire toutes les communications relatives à la Coopérative, que nous ne manquons pas d'y insérer. S'adresser par lettre à nos Bureaux, ou aux Agents régionaux. Le « Bulletin » est notre Agent de liaison avec chacun et tous.

Déclarations des récoltes de Blé

Par avis en date du 21 octobre, M. le Ministre de l'Agriculture vient de faire connaître que la date limite des déclarations de récolte prescrites par la loi du 15 août 1936 a été reportée au 15 novembre prochain.

Cette mesure exceptionnelle a été prise dans le but d'éviter aux cultivateurs qui n'ont pas encore fait leur déclaration de récolte les inconvénients qui en résulteraient pour eux.

En effet, lors de leur première vente, les agriculteurs sont tenus de présenter à la coopérative ou au négociant le récépissé de leur déclaration de récolte. Les cultivateurs qui ne détiennent pas cette pièce, se trouvent donc dans l'impossibilité d'effectuer aucune vente de blé.

Les producteurs de blé sont donc invités, une dernière fois, à se conformer à l'obligation légale qui leur est faite de souscrire une déclaration sincère et complète avant le 15 novembre prochain, à la mairie de leur commune, où toutes les instructions nécessaires leur seront fournies.

A Ancenis, ouverture de l'Ecole ambulante d'Agriculture d'Hiver de la Loire-Inférieure

Les agriculteurs de la région d'Ancenis sont informés que l'ouverture des cours de l'Ecole ambulante d'Agriculture d'Hiver aura lieu à la Mairie de cette ville, le jeudi 12 novembre, à 13 h. 1/2.

Les jeunes gens désireux de suivre ces cours doivent se faire inscrire dès maintenant, en remplissant un imprimé spécial, qui est tenu à leur disposition dans les mairies d'Ancenis et des communes avoisinantes. Les demandes d'inscription sont ensuite transmises à la Direction des Services Agricoles, 12, rue de Strasbourg, soit directement, soit par l'intermédiaire de MM. les Maires.

Il est rappelé que l'enseignement donné à l'Ecole d'Agriculture d'Hiver est gratuit. Il comporte des leçons, des applications, des visites de fermes, etc... Le programme adapté aux conditions de culture de la région comporte non seulement l'étude des principaux problèmes techniques se rapportant à la production végétale et animale, mais encore celle des questions de mutualité, coopération et législation.

Un tel enseignement a donc pour résultat de compléter les connaissances générales et professionnelles des jeunes agriculteurs et de les mettre au courant des principaux problèmes actuels qui intéressent l'agriculture.

Les noix de France...

Parmi tous les arbres, le noyer, originaire d'Asie, offre une richesse parfaite. Il donne ses fruits, le suc de l'écorce, ses feuilles, son bois. Il est à l'image de la terre qui réserve à l'homme toutes les ressources. Il pousse dans la plupart de nos départements, mais il est cultivé d'une manière rationnelle dans trois régions de la France, qui sont par ordre d'importance, le Sud-Ouest (noix du Périgord), la région de Grenoble (noix de Grenoble) et l'Alsace.

Les noix de cette dernière région sont exportées en petite quantité en Allemagne et dans les pays voisins. Les noix de Grenoble et celles du Périgord constituent seules ce que l'on appelle les noix de table ou noix de dessert, dont le chiffre d'affaires atteint bon an mal an de 250 à 300 millions de francs.

Les deux variétés les plus cotées en Périgord sont la « Marbot » et la « Corne ». Les noyers de la Dauphiné, qui remontent à la plus haute antiquité, produisent les trois variétés « Mayette », « Franquette » et « Parisienne », et on peut dire qu'elles constituent le grand cœur mondial des noix de table. Cela tient à plusieurs causes, notamment la constitution du terrain, le climat, et les façons culturales. Les noix de Grenoble ont une finesse de goût spéciale et inégale.

La Saint Hubert

Le Patron des chasseurs. — Un précurseur de Pasteur. — Comment on guérissait la rage. Vieilles coutumes de la Saint Hubert

Mardi dernier eut lieu la fête de Saint Hubert. Pourquoi ce saint fut-il choisi pour patron par les chasseurs ? La chose a été fort discutée jadis, car au huitième siècle, à l'époque où le choix fut fait, il y eut des opposants qui choisirent pour protecteurs Saint Germain l'Auxerrois et Saint Martin. Puis, comme il arrive le plus souvent en ce genre d'aventure, les dissidents changèrent d'avis à la suite d'un événement dont nous parlerons plus loin, et ces « ralliés » se joignirent aux autres fidèles. Saint Hubert resta seul en ligne.

C'était un rude chasseur que ce fils d'un seigneur de la cour de Charlemagne. Il passait sa vie au milieu des chiens, des chevaux et des armes, étonnant les populations par ses exploits cynégétiques. Mais — d'après un récit de la Légende dorée, dont on a du reste contesté l'authenticité — comme il chassait un vendredisaint dans la forêt des Ardennes, un magnifique cerf déboucha soudain d'un fourré et se planta devant lui. Or, comme Hubert se préparait à le frapper, une croix lumineuse brilla soudain entre les cornes de l'animal et une voix s'éleva qui dit : « Ne poursuis plus les bêtes des forêts ; change ta vie. Va trouver Lambert, évêque de Maestricht, il te montrera la route à suivre. »

Hubert obéit et, sur les conseils du prêtre, il renonça à sa fortune, étudia la théologie et se retira dans la forêt des Ardennes pour faire pénitence, méditer et prier. C'est à ce moment qu'il acquit la réputation de guérir de la rage et de protéger contre cette maladie.

Cela lui valut une popularité telle qu'à la mort de Saint Lambert le peuple vint le chercher dans sa solitude et le conduisit à Maestricht où on le sacra évêque. Dans ces nouvelles fonctions, il fut la providence des malheureux et ce fut un véritable deuil public dans la ville de Liège qu'il avait fondée et dans toute la région, quand il mourut, le 20 mars 727, à Tervueren. Quatre-vingt-dix ans plus tard, le 3 novembre 817, quand on exhumait son corps pour le transporter à l'abbaye d'Andain, dans la forêt des Ardennes, on constata qu'il était parfaitement intact et nullement corrompu.

C'est à cette époque que tous les chasseurs acceptèrent Saint Hubert pour patron. D'une part, en effet, la parfaite conservation du cadavre avait frappé leur imagination et avait été attribuée à une intervention divine et, d'autre part, un incident qui se produisit encore, ne fut pas sans influence sur le ralliement des dissidents.

Au moment de la translation du corps, le roi Louis-le-Débonnaire chassait dans la contrée ; il arriva qu'il rencontra en forêt le cortège de moines qui accompagnait le cercueil. Il mit pied à terre, s'agenouilla ainsi que tous les gens de son escorte, puis accompagna le corps jusqu'à l'abbaye.

Cette vénération royale décida les plus hésitants ; dès lors, les chasseurs n'eurent qu'un seul patron et, dans la suite une affluente considérable de pèlerins et de chasseurs se rendit, chaque année, le 3 novembre, à Andain, qui prit bientôt le nom de Saint-Hubert.

Depuis longtemps, le monastère n'existe plus ; seule la chapelle est encore debout et là, on conserve pieusement une étoile que, d'après la légende, la vierge aurait fait porter au saint homme par un ange. On prétend que, chaque année, deux cents personnes mordues par des chiens enragés sont guéries grâce à elle, soit par la taille pratiquée aux adultes, soit par le répit que reçoivent les enfants.

Voici en quoi consistent ces opérations :

Les premiers pèlerins entendent d'abord la messe puis se rendent à la Trésorerie où l'étoile est enfermée. On leur pratique au front une petite incision en forme de croix, puis on soulève légèrement la peau et on introduit dans la plaie une parcelle de fil de soie du vêtement miraculeux. On recouvre ensuite d'un bandeau noir qu'il faut garder sept jours. Après quoi, la rage n'est plus à craindre.

Le moyen vaut ce qu'il vaut et je n'en ai pas contrôlé l'efficacité, mais, sans médire aucunement des miracles, je pense que la moindre injection de sérum serait d'un effet plus certain.

Les enfants ne sont pas admis à être taillés avant qu'ils n'aient accompli leur première communion, jusque-là, ils doivent se contenter du répit qui consiste en une imposition de l'étoile sur le front. Cela doit les assurer pendant quinze ans contre la rage. Ce délai passé, on leur fait une nouvelle application, valable, celle-là, pour 99 ans.

Jadis, on faisait la Saint Hubert dans tous les châteaux de chasseurs. On célébrait d'abord à l'église du village une messe à laquelle assistaient les maîtres, les valets et les meutes. Les cors sonnaient à la consécration les fanfares de Saint-Hubert, au canon le débouché et à la communion l'hallali. Le plus jeune chasseur qu'était pour les pauvres et recevait les offrandes dans le pavillon de sa trompe.

Puis, chacun faisait bénir un pain qui devait servir toute l'année pour préserver le chenil de la rage et la cérémonie se terminait par une bénédiction des équipages, des chiens et des chevaux. Ensuite, on chassait, puis on se groupait autour d'un plantureux festin arrosé de vins choisis.

Les chasseurs banquettaient bien encore, mais le reste de la tradition s'est perdu à peu près partout, sauf en Poitou, en Vendée, en Anjou et dans quelques provinces de Belgique où ces antiques coutumes sont encore en usage.

Marcel FRANCE.

A propos des Comités de Surveillance des prix

Le Comité exécutif permanent de la Confédération Nationale des Associations agricoles, réuni le 27 octobre 1936,

Rappelle que la loi du 19 août 1936, tendant à réprimer la hausse injustifiée des prix des objets, denrées et marchandises de première nécessité, ne doit porter aucune atteinte — directement ou indirectement — à la revalorisation légitime et nécessaire du travail agricole.

Il confirme que rien, d'ailleurs, ni dans l'esprit ni dans la lettre de la loi n'autorise les Comités de surveillance à réglementer les prix des denrées et produits agricoles à la production, même lorsqu'il s'agit de ventes directes des producteurs aux consommateurs su. les marchés, à domicile ou à la ferme.

Gros et petits moulins

C'est le moment de sortir les statistiques des minoteries :

Il y a en France un peu plus de 9.000 moulins qui se répartissent de la façon suivante :

3.031 moulins ayant une capacité d'écrasement annuelle de moins de 3.000 quintaux ; 3.335 moulins entre 3.000 et 12.000 quintaux ; 2.511 ayant une capacité entre 12.000 et 50.000 quintaux ; 361 ayant une capacité de 50.000 à 100.000 quintaux ; 117 pouvant écraser entre 100.000 et 200.000 quintaux ; 9 moulins ayant une capacité de 200.000 à 300.000 ; enfin 18 moulins ayant une capacité d'écrasement annuelle supérieure à 300.000 quintaux.

La grosse meunerie spéculative totale une capacité d'écrasement de plus de 18 millions de quintaux de blé, soit plus de 22 % d'une bonne récolte de blé. Voilà le trust !...

La Revalorisation des Céréales n'est pas faite

Le Gouvernement multiplie les discours au sujet desquels il cherche à persuader les agriculteurs que la revalorisation des produits agricoles est enfin acquise.

Et pour étayer cette affirmation, les cours très bas des produits agricoles de ces dernières années servent de terme de comparaison.

On oublie :

1° De comparer les cours actuels non à ceux des dernières années, mais aux années normales d'avant-guerre ou d'après-guerre ;

2° De tenir compte de l'importance des récoltes. Le déficit de la récolte 1936 doit être compensé par une hausse importante des prix ;

3° De tenir compte de la dévaluation et de ses répercussions pour l'agriculture.

1° Comparaison avec les cours d'avant-guerre et les cours normaux d'après-guerre.

Les cours actuels des céréales, s'ils sont supérieurs à ceux de ces dernières années, sont encore inférieurs ; dans leur ensemble, à ceux d'avant-guerre et à ceux des années normales de l'après-guerre.

Les céréales secondaires oscillaient, ces jours derniers, entre 108 francs pour l'avoine, 113 francs pour le seigle et 120 pour l'orge de brasserie. Malgré la hausse de ces semaines dernières, ces cours étaient encore inférieurs à la moyenne de 1928-29, soit : 121 francs pour l'avoine, 122 francs pour le seigle, 128 francs pour l'orge de brasserie.

Par rapport à l'avant-guerre, les cours atteignent à peine un coefficient 5,5 dans l'ensemble.

Quant au blé, nous avons déjà noté que le prix de 140 francs était bien au-dessous de la moyenne des cours de 1928 à 1932, soit : 151 francs. Par rapport au cours de 1913, il n'atteint même pas le coefficient 5.

2° Malgré la hausse des cours, la valeur de la récolte est inférieure à ce qu'elle était avant-guerre. Si nous prenons la valeur des récoltes de seigle, avoine et orge fin août sur la base des cours (en francs Poincaré)

à cette époque et d'après les résultats de la récolte 1936 — qui, comme on pouvait le prévoir, est très déficitaire — nous arrivons aux chiffres suivants :

Seigle : 7.100.000 qx x 92 fr. = 653 millions.
Orges : 9.600.000 qx x 84 fr. = 806 —
Avoines : 42.600.000 qx x 92 fr. = 3.919 —
Au total..... 5.378 millions.

Avant-guerre, la valeur de ces trois récoltes de céréales atteignait 1.549 millions de francs-orge germinal, soit 7.745 millions de francs Poincaré.

Si nous prenons la valeur de ces récoltes fin octobre, avec la hausse de ces dernières semaines, nous atteignons la valeur suivante :

Seigle 802 millions.
Orge 1.171 —
Avoine 4.600 —

Soit au total..... 6.573 millions.

La valeur de ces trois productions est encore inférieure, en francs Poincaré, de plus d'un milliard à celle d'avant-guerre.

Si nous ajoutons à ces productions la valeur de la récolte de blé pour lequel on est resté à 140 francs, le déficit pour la culture est encore plus grand.

La valeur globale des récoltes des céréales était, avant-guerre, 19 milliards 355 millions en francs Poincaré. Elle n'atteint plus que 15 milliards 803 millions pour 1936, en francs Poincaré.

La culture est encore en déficit de 3 milliards 1/2.

On voit que la revalorisation n'est pas faite.

La hausse enregistrée ces dernières semaines ne compense pas le déficit des récoltes : la valeur de la production des céréales est inférieure de 3 milliards 1/2 à ce qu'elle était avant-guerre.

3° De plus, tous les calculs que nous venons de faire n'ont pas tenu compte de la dévaluation.

Nous nous sommes bornés à faire

un calcul sur la base du franc Poincaré, avant-guerre et maintenant. Mais il est bien évident que la dévaluation entraîne déjà une augmentation des charges qui pèsent sur l'agriculture; cette augmentation des charges devrait entraîner une augmentation des prix de vente des produits agricoles.

Le seigle, l'avoine et l'orge ont déjà accusé une augmentation de 20 p. 100 depuis la dévaluation — hausse qui, nous venons de le montrer, ne rétablit même pas la recette d'avant-guerre — mais le blé est resté stable.

Les producteurs ne pourraient accepter que la loi sur l'Office, votée sous le signe de la revalorisation, ait eu pour principal objectif de bloquer la hausse.

Les paysans, qui ont supporté les charges de la politique de déflation, vont-ils supporter celles de la dévaluation ?

La revalorisation des produits agricoles n'est pas accomplie. Pour certains des plus importants les prix sont bloqués.

Par contre, les capitalistes ont pu réaliser en quelques jours des plus-values formidables sur les valeurs mobilières, et actions de grandes Sociétés industrielles, sans être inquiétés par le Gouvernement.

Le travail de la terre est pénalisé. Mais la spéculation règne toujours en maîtresse.

Note sur les Engrais potassiques

Par suite du grand nombre de commandes, les Potasses d'Alsace livrent déjà avec un retard important les ordres de Sylvinit et Chlorure. Il sera indispensable, cette année, que le cultivateur prévoit au moins un mois à l'avance ses besoins s'il veut être servi en temps voulu.

Nous engageons d'ailleurs vivement nos adhérents à passer commande le plus tôt possible pour profiter des bas prix actuels de la potasse, les engrais potassiques n'ayant pas encore subi d'augmentation.

Le cultivateur a d'autant plus d'intérêt à commander de suite que les engrais potassiques gagnent à être épanchés longtemps à l'avance et que la meilleure époque d'emploi sur prairie est le mois de novembre.

Pas d'acide phosphorique... pas de fruits !

La réussite d'une plantation dépend beaucoup d'un bon enracinement. Or l'acide phosphorique facilite la pousse des racines.

Par ailleurs, le rapport de la plantation dépend de la floraison et de la fructification : l'acide phosphorique en est l'indispensable auxiliaire. C'est encore l'acide phosphorique qui conditionne la résistance des fruits aux accidents et aux maladies, la constitution de réserves de sucre accroissant volume et qualité, la formation des tissus de soutien qui évitent la chute prématurée des fruits, et l'acide phosphorique active encore la maturation.

Les Scories Thomas qui fournissent l'acide phosphorique tout au long de la période de végétation sont un engrais particulièrement précieux au vignoble, au verger et dans les herbages plantés.

La Fumure du Blé d'Automne

Pendant qu'il en est temps encore nous insistons une fois de plus sur la nécessité de donner au blé à l'automne une bonne fumure phosphopotassique. Cette fumure permet au blé de s'enraciner fortement et de supporter sans trop de mal les intempéries de la saison hivernale.

L'acide phosphorique peut se donner sous forme de super ou de scories à la dose de 300 à 400 kilos à l'hectare, ou sous forme de phosphate bicalcique à la dose de 100 à 150 kilos.

Quant à la potasse, il est trop tard pour l'apporter sous forme de sylvinit, surtout cette année où les semences se font par temps sec. On doit alors avoir recours au chlorure de potassium à la dose de 150 à 200 kilos à l'hectare. Les bons cultivateurs ne craignent pas d'aller jusqu'à 300 kilos, car en terre bien préparée et avec de bonnes semences, un supplément de 100 à 150 kilos de chlorure paie toujours très largement. Nous recevons encore cette semaine les résultats très concluants d'un essai fait cette année à l'Ecole d'Agriculture de Pétré (Vendée) ; la parcelle qui avait reçu à l'automne 1935 du chlorure à la dose de 200 kilos à l'hectare a donné un rendement de 21 quintaux, tandis que celle qui avait reçu 300 kilos a donné 26 quintaux. La variété de blé était : Hâtif de Watines.

Cette année où le sac de chlorure ne coûte guère plus que la moitié d'un sac de blé, le cultivateur ne doit pas hésiter à employer à l'automne au moins 150 à 200 kilos de chlorure. Pour ceux qui ont déjà semé, sans faire apport d'acide phosphorique ni de potasse, ils peuvent très bien faire cet apport, encore dans d'excellentes conditions, dès que le blé sera bien levé, c'est-à-dire (à moins de froids précoces qui retarderaient la germination) au cours de la deuxième quinzaine de novembre.

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

Conseils juridiques

La Revision des Baux à ferme

La « Presse Syndicale Agricole » nous communique un article de M. Crouzatier, paru chez notre confrère « Le Fermier », susceptible d'intéresser nos lecteurs :

De nombreux fermiers ignorent encore qu'ils ne peuvent, en l'état actuel de la législation, demander la revision de leurs baux.

La loi du 2 juillet 1935 a bien remis en vigueur la loi du 8 avril 1933 autorisant les fermiers à demander la revision du prix de leur bail, mais elle n'accordait aux intéressés qu'un délai de six mois à compter du jour de sa promulgation pour solliciter cette diminution et ce délai est maintenant expiré depuis le 2 janvier 1936.

Les fermiers continuent cependant à bénéficier de la réduction de 10 % du montant de leur bail, qui a été instituée par le décret-loi du 8 août 1935.

Ce bénéfice doit leur être accordé sans qu'ils aient à le demander et sans qu'il y ait lieu de distinguer entre les baux payables en argent et les baux payables en nature.

Une seule condition est subordonnée à l'octroi de cette diminution : c'est que le bail n'ait pas déjà fait, depuis le 1^{er} janvier 1935, l'objet d'une diminution au moins égale à 10 %, soit en vertu d'un accord amiable, soit par suite d'une décision de justice.

Par conséquent les preneurs réalisant cette condition qui se verraient opposer un refus à leur droit n'auraient qu'à opérer d'eux-mêmes une retenue de 10 % sur le montant du fermage qu'ils versent à leur bailleur.

Les fermiers entrés en jouissance après le décret du 8 août 1935 sont également protégés par ce texte. Il est vrai que les propriétaires peuvent réserver leurs droits pour l'avenir tout en se soumettant à cette obligation. A cet effet, ils peuvent bien dans les contrats intervenus après le 8 août 1935, demander un prix plus élevé que celui autorisé par ledit décret et mentionner dans le contrat de bail ce prix qui a été accepté par le preneur; mais tant que le décret-loi du 8 août 1935 sera en application, cette disposition restera lettre morte et ils devront appliquer la réduction de 10 %. Le ministre de la Justice a fait à ce sujet la déclaration suivante : « Dans le cas de renouvellement d'un bail à ferme, venu à expiration postérieurement au 8 août 1935, le nouveau prix convenu entre les parties n'est soumis à aucune limitation sous la réserve qu'il soit précisé qu'à titre exceptionnel et temporaire et pendant toute la période d'application du décret-loi du 8 août 1935, le fermage effectivement payé ne sera pas supérieur à celui qui était fixé à cette date diminué de 10 % ».

Ce qui a pu contribuer à laisser supposer que les fermiers pouvaient demander une nouvelle révision de

leur bail, c'est que la Chambre des Députés a adopté un texte en ce sens dans sa séance du 11 août 1936; mais le Sénat n'a pas encore été appelé à se prononcer sur ce point, de telle sorte qu'il n'y a rien de fait pour le moment.

La proposition de loi ainsi adoptée par la Chambre des Députés comporte trois points bien distincts.

En premier lieu, le texte institue une nouvelle révision des baux.

Seraient en effet révisables tous les baux à ferme, payables en argent ou en nature, conclus avant le 1^{er} janvier 1936 pour une durée d'au moins trois ans et n'ayant pas déjà fait l'objet du 1^{er} janvier 1936, l'objet d'une diminution en vertu d'un accord amiable ou d'une décision de justice.

Pour obtenir ce bénéfice, les fermiers devraient le solliciter et cela dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la loi.

En second lieu, l'article 2 du texte adopté prévoit un droit de résiliation au profit du fermier, seulement si le prix fixé à la suite de sa demande ne lui convient pas.

Cet article dispose en effet que : « si le nouveau prix n'est pas accepté par le fermier, le Président, à la requête du fermier, prononcera la résiliation du bail et mentionnera dans son ordonnance la date de sortie. »

Il convient de remarquer que sous le régime de la loi du 8 avril 1933, ce droit de résiliation appartenait aux deux parties contractantes (bailleur et preneur).

Troisièmement, il est prévu un droit de prorogation d'un an pour tous les baux à ferme venant à expiration au cours de l'année 1936, à condition que les preneurs soient encore dans les lieux loués au moment de la promulgation de la loi à intervenir.

Pourquoi cette disposition d'une durée temporaire si restreinte.

Elle est destinée à permettre aux fermiers actuels de pouvoir bénéficier des dispositions de la loi qui pourrait être votée d'ici peu au sujet de la propriété culturale.

Toutefois, le droit à prorogation ne serait pas opposable aux propriétaires qui voudraient reprendre les fonds loués, soit pour l'exploiter personnellement et effectivement, soit pour le faire exploiter par leurs ascendants ou descendants.

CROUZATIER.

Avez-vous noté
notre nouvelle adresse
3, Place de la Petite-Hollande
NANTES

La fabrication du Poiré

Le poiré est une boisson hygiénique résultant de la fermentation du jus de poires fraîches dont l'usage s'est beaucoup plus répandu que celui du cidre hors des régions de l'Ouest. On en fabrique aujourd'hui un peu partout.

Sa fabrication, comme celle du cidre, comprend quatre phases : 1^o assortiment des variétés de fruits et lavage; 2^o préparation du jus; 3^o sa fermentation; 4^o sa conservation.

Le sujet est vaste aussi nous bornerons-nous à traiter de l'assortiment des variétés et du lavage des fruits.

Assortiment des variétés. — Les poires à poiré sont des poires spéciales, comme sont spéciales aussi les pommes à cidre. Leur cours, comme celui de ces dernières, est avantageux cette année. Les principales variétés pour la première saison sont : Blanc-Roux, Hecla, Billon, etc.; pour la seconde : Carisi blanche, Court-Cou, Ivoie blanche, etc.; pour la troisième : Grosse-grise, Huchet, Entet-Tricotin, etc. Chaque variété peut, bien, seule, donner un bon poiré, mais il est préférable de combiner des mélanges pour corriger les défauts des unes par les qualités des autres, au point de vue du tanin et de l'acidité.

Le premier point à considérer, c'est le genre de poiré que l'on veut obtenir, si c'est pour la bouteille ou pour la chaudière. L'assortiment judicieux est surtout intéressant pour le poiré de bouteille, qui doit être très limpide, à peine ambré plutôt que rosé, parfumé, plus ou moins sucré, selon qu'on le veut sec ou doux, dépourvu d'apreté et titrant de six à huit degrés d'alcool.

Pour réunir ces conditions, on choisit les variétés les plus parfumées, d'une composition chimique moyenne, surtout en principes clarifiants : tanin, pectine, pectase, substances albuminoïdes. Il faut éviter un excès de tanin et d'acidité qui communiquent de l'apreté au produit et entrave la fermentation et la clarification elle-même.

Voici la formule d'un moût de poires susceptible de fournir un excellent poiré de bouteille : densité du jus, 1,055 à 1,058; sucre total, 112 à 120 grammes; tanin, quatre à cinq grammes; matières pectiques et albuminoïdes, quatre grammes; acidité exprimée en acide malique, quatre à cinq grammes.

On réserve pour la chaudière les variétés trop acides et astringentes, en leur laissant atteindre une maturité convenable.

L'assortiment des poires, assez facile à exécuter dans les cidreries possédant un chimiste, présente plus de difficultés que celui des pommes, quand le producteur ne dispose que du densimètre et de la dégustation. Si le densimètre ne se trompe guère quand il est bien manié, la dégustation est plus sujette à erreur. En effet, la saveur qui, dans les pommes acides, affecte trois modalités bien nettes : acide, amer, douce, n'en revêt guère que deux dans les poires à poiré : âpre et douce. Or, la saveur âpre est complexe, car elle résulte du tanin et de l'acidité et, si l'analyse distingue les poires astringentes des poires acides, le palais ne peut

les reconnaître. Quant aux poires douces, qui ne sont, pour la plupart, que des transiges des jardins ou des sortes à deux fins; elles ne vont au pressoir que dans les années d'abondance.

En principe, l'assortiment pourrait avoir pour formule générale : deux tiers poires acides et astringentes, un tiers poires douces.

Pour le réaliser d'assez près, voici ce qu'il faut faire. Choisir parmi les variétés de même saison et de même nature de pulpe, celles qui, mûres à point, sont les plus parfumées, dont la densité du jus se rapproche de 1,055 à 1,058 et dont la saveur au palais est moyennement âpre.

Dans le cas où ces conditions seraient remplies, sauf la dernière trop élevée, il n'y aurait qu'à prolonger la garde pendant quelques jours, tout en surveillant le blettissement, lequel presque aussi rare chez les poires tardives qu'il est fréquent dans les poires tendres des deux autres maturations, peut cependant, selon les récoltes, se produire assez vite quand les fruits sont riches en tanin.

L'expérience a montré que le meilleur moment pour pressurer les poires astringentes est celui où le blettissement entoure faiblement le cœur du fruit, tout en laissant les autres parties indemnes.

Lavage. — Cette manipulation, préconisée pour les pommes, n'est pas moins utile pour les poires, car dans la récolte, les causes de malpropreté sont les mêmes, les milieux et les conditions étant identiques.

Toutefois, la nature de la pulpe empêche que toutes les poires y soient soumises : le lavage ne convient qu'aux sortes à chair ferme. Celles à pulpe tendre ne le supportent qu'au commencement de leur maturité; à l'état blet, il ne doit être appliqué à aucune d'elles.

Le lavage des poires demande plus d'attention que celui des pommes, parce que les poires, en raison de leur densité plus élevée que celle de l'eau, tombent au fond du récipient en même temps que les grosses impuretés. On l'effectue cependant de la même façon. On met les fruits dans des corbeilles lâchement trempées que l'on plonge à différentes reprises dans une eau courante. A défaut de celle-ci, on les agit avec un balai en osier dans une auge ou dans une cuve remplie d'eau. On évacue l'eau sale par le trou placé à la partie inférieure du récipient, et l'on projette, sur les poires entourées de sédiments, quelques seaux d'eau qui achèvent de les nettoyer. On les enlève ensuite avec une pelle en bois, on les met égoutter suivant le temps, en plein air ou sous un hangar, et quand elles sont à peu près sèches, on les porte au pressoir où au broyeur.

Les résultats du lavage sont les mêmes pour les poires que pour les pommes : les fruits perdent une petite quantité des principaux éléments et des levures, mais le poiré trouve comme avantage, dans la suppression des impuretés, une saveur et un bouquet plus agréables.

LONDINIERES,

Professeur d'agriculture.

Les bonnes Prunes à préconiser dans nos régions de l'Ouest

En ce troisième article, nous allons parler des Prunes, et quoique nous n'ayons pas la renommée de cette spécialité comme l'Est, le Sud-Est, la Touraine et le pays d'Angers, je puis affirmer que la sélection faite après des années de culture comparées par mon ami G. Bordron, dans son jardin fruitier d'Anetz (Loire-Inf.), à deux pas de l'Anjou, en proche bordure de cette Loire qui semble dormir l'été, mais dont le réveil est terrible l'hiver parfois, est de premier ordre, et que malgré des inondations répétées et longues, ce verger s'il subit parfois de « la casse » est des plus remarquables, et a donné de fort beaux produits.

M. G. Bordron a dressé une liste de surselection classée en trois paragraphes :

- 1^o Prunes de spéculation, pour cultures en grand.
- 2^o Commerce et exportation ;
- 3^o Prunes d'amateurs ;
- 4^o Prunes étrangères.

A

Prunes à cultiver en grand pour la spéculation, le grand commerce d'exportation

Reine Claude d'Orléans. — Fruit gros ou très gros, sphéro-cylindrique, blanc verdâtre, mat à chair jaunâtre, juteuse, bonne, mûrissant dans les premiers jours d'août.

Arbre très vigoureux, rustique et très fertile. La variété par excellence à adopter pour la culture de spéculation, elle se cultive en grand dans la Vallée du Rhône. On en charge des milliers de tonnes pour en Angleterre, ce pays de gros mangeurs de confitures, à l'heure du Breakfast et du thé. Chez nous elle est fort utilisée pour la confiserie, et cette pulpe renommée trouve toujours preneur lorsque le fruit est beau et sain.

Reine Claude (Syn : Abricot vert).

La meilleure des prunes et la plus répandue, mais, malheureusement elle ne donne pas assez régulièrement dans notre région, pour que l'ensemble de ces qualités en fasse la prune à préconiser par dessus-tout par ses gros rendements réguliers, en plus de sa qualité supérieure, c'est la « Green-gage » (prononcer « grine-gège » des Anglais).

Fruit moyen ou assez gros, presque sphérique, mais un peu plus épais du côté du pédoncule, à sillon large et profond, inégalement blet. Pédoncule gros, court, dans un godet arrondi et aussi profond que large.

Peau assez adhérente, fine, mince, d'un jaune verdâtre souvent lavé de rosé à l'insolation, chair se détachant assez bien du noyau, d'un jaune verdoyant, fine, fondante, très juteuse, à saveur richement sucrée, relevé d'un parfum agréable.

Qualité très bonne, à saveur non encore dépassée. Maturité en août.

B

Prunes pour Amateurs

La Reine Claude noire. — Fruit gros ou très gros, légèrement allongé, violet lie de vin, chair jaune, juteuse, très sucrée et parfumée, se détachant bien du noyau, de toute première qualité. Maturité : fin juillet-août. L'arbre est très vigoureux, très rustique et très fertile.

La Prune de Roi. — D'une fertilité constante, ce qui est une grosse qualité pour un bon fruit. Donnant des fruits dès la deuxième année de greffe.

Beau fruit ovale, arrondi, gros ou très gros, d'un rouge pourpre, chair jaune, juteuse, sucrée, se détachant bien du noyau. De toute première qualité. La maturité a lieu dans le courant d'août. Arbre vigoureux.

La Mirabelle double de Nancy. — Ce fruit vient très bien dans notre région. Son origine est ancienne, fruit, qui, comme son nom l'indique est plus fort que la variété : Mirabelle petite, sphérique, un peu plus large que haut. Pédoncule grêle, assez court, sis dans une cavité étroite, peu profonde et régulière.

Peau fine, très mince, d'un jaune clair, lavée et un peu marbrée de rose à l'insolation, chair se détachant du noyau, d'un jaune tendre, fine, fondante, juteuse, à saveur sucrée agréablement parfumée.

Bonne qualité, excellente pour les conserves, la confiserie. Maturité fin août et début de septembre.

C

Prunes d'origine étrangère et que leurs qualités doit faire préconiser dans nos régions

Coe's Golden Drop. (Traduction

française : Goutte d'or, de Coe (le créateur de cette race). Prononcer « Koé ».

Fruit gros et très gros, ovoïde, jaune doré, souvent marbré de rose violacé, à chair jaune vif, juteuse, une des prunes les plus sucrées, de toute première qualité, mûrissant fin septembre. Elle est bien supérieure à la variété Sainte Catherine qui se fait encore beaucoup dans nos régions et donne son fruit à la même époque.

L'arbre lui-même est de bonne vigueur et de grande fertilité.

Late Orange (traduction : Orange tardive). Prononcer « lête-orange ».

C'est une des prunes étrangères des plus intéressantes sous tous les rapports. Est de qualité supérieure, a une belle grosseur et d'une extrême fertilité, et cette dernière est soutenue et non intermittente, sa maturité a lieu en octobre, ce qui est fort intéressant, pour une prune. Elle est très bonne à consommer comme dessert et fait des confitures délicieuses. C'est un fruit anglais. Le fruit est très gros, ovoïde, jaune orange, la chair est dorée, juteuse, à parfum d'abricot, c'est en fait la prune se rapprochant le plus de l'abricot.

Il ne faut la déguster que très mûre pour l'avoir parfaite.

Maynard-Plum (la prune Maynard).

Prononcer (ménéard Pleum).

Une des plus belles prunes étrangères, de la grosseur d'un bel abricot, d'une belle forme sphérique, régulière, d'une jolie couleur violet pourpre, à chair très juteuse, d'un rouge sanguin, d'excellente qualité.

L'arbre est d'une vigueur remarquable et d'une grande fertilité. Bien que fleurissant de bonne heure, la fleur est très résistante au froid. La maturité a lieu dans le commencement d'août.

Cette espèce est à classer parmi les plus intéressantes.

Giant (La Géante). Prononcer « Djiaiant ».

L'arbre est très vigoureux, d'une fertilité remarquable, produisant chaque année une récolte abondante, fruit superbe, ovale, allongé, énorme, d'un joli coloris violet rosé, chair se détachant du noyau, ferme, sucrée, bonne, mais surtout délicate en confiture et donnant des prunes énormes et charnues. La maturité a lieu dans le courant d'août. Prune à déguster très mûre.

Santa-Rosa (Sainte-Rose). — Superbe fruit, très gros, pourpre foncé, juteux, d'un parfum spécial, agréable et rafraîchissant. Maturité dans le courant d'août. L'arbre est d'une grande vigueur et très fertile. Bien que fleurissant très tôt, la fleur est résistante au froid.

Conclusion de ce dernier article :

Evitons d'encombrer le marché de fruits inférieurs dégénérés.

Planteons en confiance en choisissant des arbres sains, au sujet adaptés au sol choisi, en sol toujours sain, nos bonnes races françaises ayant fait leurs preuves et les quelques belles races étrangères essayées par des connaisseurs et experts tels que mon ami M. Gabriel Bordron, que je remercie encore une fois de plus ici, d'avoir bien voulu tant à son verger d'été que dans ses notes, dresser cette surselection de Poires, Pommes et Prunes, si bien classées pour le plus grand bénéfice des fidèles lecteurs de cet intéressant journal. De plus, soignons nos arbres et nourrissons-les convenablement et ils nous paieront de nos peines, au centuple.

G. DURIVAUT,

Ingénieur horticulteur.

Conservateur des Parcs et Jardins de la Ville de Nantes.

Les Foires au Miel de Nantes et de Saint-Nazaire

Il y a quelques années seulement, le miel était considéré comme un remède ou un accessoire de table. Aujourd'hui, grâce à la propagande de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure, on reconnaît les vertus bienfaisantes du miel au point de vue alimentaire. Cette propagande se continuera à la Foire au Miel, qui se tiendra au pied du Château de Nantes : le jeudi 5 novembre, le vendredi 6, le samedi 7 et le dimanche 8 novembre, en même temps que l'exposition de Chrysanthèmes. Tous les jours, de 14 à 16 heures, à l'Intérieur du Château, il y aura extraction du miel et distribution aux enfants de miel liquide.

La Foire au Miel de Saint-Nazaire aura lieu le vendredi 13, le samedi 14 et le dimanche 15 novembre, sur la place Marceau.

Achetez vos Machines Agricoles au Syndicat

VOUS VOUS ASSUREZ

LES MEILLEURS PRIX

LES MEILLEURES MARQUES

Vous soutiendrez aussi l'organisation syndicale qui sauvegarde vos intérêts



MARCHES DE LA VILLETTE

Du Jeudi 29 Octobre 1936

ANIMAUX	COTIS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BŒUFS.....	7 20	6 50	5 40	7 70	4 32	3 57	2 70	4 77
VACHES.....	6 90	5 90	4 90	8 10	4 15	3 25	2 45	5 18
TAUREAUX.....	6 50	5 80	5 30	6 80	3 90	3 20	2 65	4 20
VEAUX.....	10 20	9 20	8 60	11 40	6 12	5 30	4 70	6 88
MOUTONS.....	14 00	10 80	7 90	16 30	7 00	4 70	3 47	7 65
PORCS.....	9 14	8 86	7 12	9 12	6 40	6 20	5 40	6 90

Du Lundi 2 Novembre 1936

BŒUFS.....	7 30	6 80	5 70	7 80	4 88	3 75	2 85	4 83
VACHES.....	7 00	6 10	5 10	8 20	4 20	3 35	2 55	5 25
TAUREAUX.....	6 60	6 00	5 50	7 00	3 95	3 30	2 75	4 35
VEAUX.....	10 50	9 70	9 00	11 40	6 30	5 52	4 95	7 06
MOUTONS.....	14 10	10 10	8 00	15 40	7 05	4 75	3 52	7 70
PORCS.....	9 00	8 56	7 56	9 42	6 30	6 00	5 30	6 60

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

Loire-Inférieure : 10 vœux, 45 moutons, 170 porcs. — Maine-et-Loire : 95 bœufs, 55 vaches, 15 taureaux, 80 vœux, 131 moutons, 210 porcs. — Vendée : 55 bœufs, 40 vaches, 10 taureaux, 80 moutons, 60 porcs. — Morbihan : Néant.

Le raisin colonial sauvera-t-il la vigne ?

Un « congrès international du raisin » s'est tenu ces jours derniers à Tunis, sous la présidence de M. Barthe, député de l'Hérault, président de la Commission des boissons à la Chambre et de l'« Office international du vin ».

Ce congrès avait un double but : d'une part, synthétiser les études entreprises depuis plusieurs années pour utiliser au maximum, dans la consommation, le raisin frais et le jus de raisin, parallèlement réduire d'autant la production du vin et, de ce fait, imprimer à nos vignobles nord-africains une orientation qui ne pourra qu'être favorablement accueillie par la viticulture métropolitaine.

La présence même à la tête de ce Congrès de ceux qui, depuis un quart de siècle, défendent inlassablement les intérêts de la vigne et du vin de France, indiquait assez dans quelle atmosphère de détente se poursuivaient les discussions de Tunis.

Il n'y avait, à vrai dire, prenant part à ces discussions, que des techniciens et des spécialistes. Pour une fois, il ne fut pas question de politique.

Les problèmes mis à l'ordre du jour de ces réunions présentaient une importance considérable, non seulement pour la France et l'Afrique du Nord, mais encore pour tous les pays à vigne en général.

Afin de remédier à la crise viticole qui sévit partout, on a cherché à développer de plus en plus la consommation du raisin de table et celle du jus de raisin et de ses dérivés.

Le problème est plus complexe qu'on ne pense. Le profane peut se dire que s'il y a trop de vin sur les marchés mondiaux, il n'y a qu'à utiliser davantage de raisins frais dans l'alimentation.

Mais il ne faut pas oublier que le raisin de vin, par la texture de sa grappe et son goût, souvent insipide, ne saurait remplacer ce qu'on pourrait appeler le raisin de bouche.

Le raisin de vin proprement dit, si on veut le soustraire en partie à la vinification, ne peut trouver d'utilisation pratique que dans sa transformation en jus de raisin frais à déguster immédiatement, ou en jus de raisin conservé, à absorber dans des délais plus ou moins longs, suivant les procédés de conservation employés.

Depuis quelques années, des « stations uvales » se sont créées dans les grandes villes de France et de l'Afrique du Nord, et s'efforcent de développer le goût et les cures de raisin frais. En ce cas les dites stations emploient de préférence du raisin de table. Mais elles portent le même effort sur la dégustation de jus de raisin frais, ce qui assure l'écoulement d'un tonnage respectable de raisin de table.

Mais en ce qui concerne plus spécialement le jus de raisin conservé, il est un problème capital qui se pose à l'égard de nos sujets et protégés musulmans — et on sait qu'ils sont plus de 20 millions en Afrique et en Asie, dont 14 rien qu'en Afrique du Nord.

Ces populations pourront-elles arriver un jour à se familiariser avec cette boisson, puisqu'elle n'est pas fermentée, donc pas prohibée par les préceptes coraniques ?

Si, de ce côté, on pouvait trouver un débouché normal au jus de raisin conservé, notre viticulture nationale serait désormais à l'abri de tout danger de crise.

Cette question, la plus importante du Congrès de Tunis, fut traitée avec maîtrise, du point de vue religieux, par le caïd Ladjimi. Il fut le premier à proposer qu'une campagne de propagande fut engagée auprès de nos populations musulmanes nord-africaines et autres, pour les encourager à s'orienter vers cette boisson.

Et lorsque, après le Congrès, M. Barthe fut officiellement présenté au bey de Tunis, il fit un exposé de la question auquel le souverain s'intéressa vivement, en confirmant que toute boisson non fermentée, fût-elle issue de raisin, pouvait être couramment consommée par des musulmans,

Pommes de Terre de Semence

Nous consulter, Transmettez vos commandes avant les gelées.

« Une véritable escroquerie

avec atteinte à la santé publique »

C'est ainsi que le Tribunal définit les fraudes et la savante cuisine des vins saccharinés auxquelles se livraient M. Baud, Maire de la Haie-Fouassière et son fils

Six mois de prison avec sursis
D'importants dommages-intérêts
Près de deux millions d'amendes...

Les juges du Tribunal Correctionnel de Nantes ont frappé d'une sévère condamnation à six mois de prison avec sursis le maire de la Haie-Fouassière, M. Baud, qui est doublé d'un négociant en vins, pour avoir vendu des vins saccharinés. Ils lui ont en outre infligé, à la demande de la Régie, des amendes qui vont atteindre près de deux millions. Enfin, ils ont accordé des dommages-intérêts aux nombreux groupements vinicoles qui s'étaient constitués partie civile au nom de leurs adhérents indignés.

M. Baud, magistrat municipal jouissant de ce fait d'une notoriété lui permettant de toucher une clientèle très étendue puisqu'on trouve des victimes dans plusieurs départements de l'Ouest et même dans la région parisienne ; espérait-il, qu'à l'abri d'influences politiques dont il faisait étalage, il pouvait impunément se livrer à la fraude ?

Celle qui l'a mis en posture de fraudeur de grande classe, a été d'une telle ampleur, les groupements vinicoles lésés, si agissants, qu'il a fallu que l'information judiciaire ouverte — malgré les lenteurs apportées par le coupable réclamant pour son compte expertises et contre-expertises — aboutisse à le faire asseoir sur les bancs de la Correctionnelle, d'où il sort flétri judiciairement, moralement, fini politiquement.

Fort heureusement il y a encore des juges en France.

M. Baud a entraîné avec lui son fils dans cette grave affaire, puisque ce dernier était aussi poursuivi.

An surplus les attendus du jugement sont suffisamment éloquentes pour qu'on les laisse parler.

Attendu que l'analyse administrative des vins prélevés révèle que tous ces vins étaient édulcorés par addition de saccharine.

Que l'analyse contradictoire demandée par les inculpés a abouti aux conclusions suivantes : sauf sur trois échantillons négatifs et un douteux, les analyses ont été positives sur tous les autres, la proposition de sacchariner était variable.

Attendu que les vins examinés avaient une commune origine, ayant été livrés et vendus par Baud, père et fils, que ces derniers débitants de la falsification ont pu seuls en être les artisans dans leurs caves et chais spécialement aménagés.

Attendu qu'il est établi à l'évidence que la fraude était organisée chez eux et qu'ils en étaient les bénéficiaires et les auteurs.

Attendu au surplus qu'il résulte de la déposition du témoin Lemaux, ancien livreur, que Baud père et fils (ce dernier plus spécialement chargé de la « cuisine » des vins) discutaient ensemble des doses de saccharine à introduire dans les caves, que Baud Roger effectuait les pesées sur une petite balance dans son bureau et effectuait ensuite les mélanges suivant les proportions nécessaires après avoir rendu soluble la substance édulcorante.

UNE VÉRITABLE ESCROQUERIE ET UNE ATTEINTE A LA SANTÉ PUBLIQUE

Attendu que par leurs agissements frauduleux Baud père et fils ont trompé leur clientèle en lui vendant du vin comme un produit de la fermentation du jus de raisin alors que ce vin avait été édulcoré par l'emploi d'une substance dont l'action peut avoir à la longue des effets nocifs sur l'organisme.

Qu'ils l'ont de plus trompée en lui livrant comme un vin blanc « muscadet » et « Muscadet Sèvre-et-Maine », c'est-à-dire comme un produit de qualité et teneur particulière en raison de son origine des vins de coupage divers et falsifiés par la suite, qu'ils ont donc bien commis les délits qui leur sont reprochés.

Qu'il y a lieu de faire une application d'autant plus sévère de la loi que les délits perpétrés par eux avec habileté constituent à la fois une véritable escroquerie, avec atteinte à la santé publique et sont de nature à jeter le discrédit sur des crus justement réputés.

Pour ces motifs, condamne Baud père et fils chacun à 6 mois de prison avec sursis et à 1.000 francs d'amende et ordonne la publication du jugement dans quatre journaux, Ouest-Eclair, Phare, Populaire et Echo de la Loire et prononce la contrainte par corps au minimum.

POUR LES PARTIES CIVILES

Statuant sur l'action des parties civiles :

1. Chambre syndicale du commerce en gros des vins, vinaigres et spiritueux du Département de la Loire-Inférieure.

Estime que les agissements délictueux de Baud père et fils lui ont bien porté préjudice et fixe celui-ci à 2.000 francs.

AUX PRODUCTEURS DE MUSCADET

2. Union des Producteurs de Muscadet :

Le Tribunal estime qu'étant donné que son rôle est de maintenir la renommée du muscadet et de protéger ses membres, son action est justifiée.

AU SYNDICAT « SEVRE-ET-MAINE »

3. Syndicat « Sèvre-et-Maine » :

Le Tribunal dit que son instance est justifiée, attendu que ce syndicat a pour but, outre la recherche et la répression de la fraude, l'organisation de la propagande en faveur du muscadet. Que les prévenus ont causé par leurs pratiques frauduleuses un préjudice direct aux récoltants de la région « Sèvre-et-Maine » qui jouissent de l'appellation d'origine « Muscadet Grand cru de Sèvre-et-Maine » devenu consacré par un usage local, légal et constant dans une région nettement délimitée par le jugement du Tribunal Correctionnel de Nantes du 31 Août 1933.

Attendu qu'en falsifiant au centre même de cette région, à la Haie-Fouassière, des vins qu'ils vendaient sous la dénomination précitée, Baud père et fils ont porté aux propriétaires de la région dont l'intérêt collectif est représenté par le Syndicat au procès un préjudice moral et matériel des plus graves.

Qu'indépendamment de la mévente dont ils étaient injustement frappés par des procédés de concurrence illicite, les quantités importantes de vins blancs de qualité ordinaire que Baud père et fils faisaient venir du Midi étaient de nature à exercer une influence fâcheuse sur les cours des vins et à contraindre les récoltants honnêtes à des ventes à des prix dérisoires.

Qu'ainsi, en raison surtout de l'usage des débitants nantais de s'approvisionner directement et exclusivement chez les négociants de vins en gros, les viticulteurs de Sèvre-et-Maine risquaient de voir fermer ce débouché naturel que constitue pour eux le commerce local.

Attendu qu'en égard à ces divers éléments le Tribunal peut fixer à 7.000 francs le préjudice subi par le Syndicat d'Alimentation.

A LA CONFÉDÉRATION DES VIGNERONS

DU CENTRE ET DE L'OUEST

4. Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest.

Attendu que l'intérêt collectif qu'elle représente a été lésé par les agissements des prévenus tant au point de vue corporatif que par la suspicion injustement créée sur les viticulteurs du bassin de la Loire par le risque de suppression du privilège de cheptalisation que ces dits agissements sont susceptibles de leur faire courir.

Dit et juge recevable et fondée l'intervention de :

1. La Chambre syndicale de Commerce des vins en gros ;

2. L'Union des Producteurs de Muscadet ;

3. Le Syndicat « Sèvre-et-Maine » ;

4. La Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest ;

5. La Confédération Générale des Vignerons.

Et en réparation du préjudice subi par les présents intervenants condamne Baud père et fils par corps conjointement et solidairement à payer :

1. La somme de 2.000 francs à titre de dommages-intérêts à la Chambre Syndicale du Commerce de vins en gros et au coût de la publication du jugement dans deux journaux au choix de la demanderesse ;

2. Par corps la somme de 2.000 francs à l'Union des Producteurs de Muscadet ;

3. Par corps, celle de 5.000 francs au Syndicat « Sèvre-et-Maine » ;

4. Par corps, celle de 5.000 francs à la Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest ;

5. Par corps, celle de 1.000 francs à la Confédération Générale des Vignerons et au coût de la publication du jugement dans deux journaux au choix de la demanderesse.

SUR LES CONTRIBUTIONS DES CONTRIBUTIONS

Statuant sur les conclusions des Contributions Indirectes, Baud Ferdinand et Roger sont condamnés conjointement et solidairement à :

1. A une amende de 500 francs pour fabrication de vin artificiel sans déclaration et fraude au droit de consommation ;

2. A une amende de 500 francs pour mise en vente de vin artificiel sans déclaration ;

3. A une amende complémentaire de 844 francs pour emploi de 844 grammes de saccharine ;

4. Aux cinq décimes de ces amendes ;

5. Au paiement du quintuple droit de consommation sur 121 hectolitres d'alcool pur, soit 303.887 fr. 75 multipliés par cinq, soit un million 519.438 fr. 75 ;

6. Aux doubles décimes et demi de ce quintuple droit, soit 379.859 fr. 69 ;

7. Prononce la confiscation des 1.125 hectolitres de vins saccharinés et dire que les sieurs Baud seront tenus d'en payer à la Régie la valeur approximative, soit 206.704 fr. 10 ;

8. Dire que la Régie aura son recours contre les condamnés.

Pour fausse déclaration de la boisson transportée, le tribunal condamne Baud

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

Ce sont des Engrais SALMON

Il y a danger à donner au bétail des pommes de terre germées

On a constaté plusieurs fois qu'il y a danger à donner aux porcs et aux vaches des pommes de terre germées. Dans le Tarn, sur un troupeau de cinquante porcs, sept furent malades le premier jour, trois périrent, un quatrième fut paralysé. La maladie se traduisait par un affaiblissement de la vue, fléchissement des membres, grognements sourds, suivis de tremblements prononcés d'une demi-minute, chute sur le sol, puis l'animal se relève. Disparition de l'appétit, constipation.

Le traitement appliqué par un vétérinaire consiste à faire deux fois par jour l'application d'un liniment ammoniacal sur tout le corps ; vomitifs et purgatifs énergiques ; les jours suivants : tartroborate de potasse.

Les causes d'empoisonnement des porcs étaient dues à ce qu'ils recevaient tous les jours une bouillie faite avec des épluchures de pommes de terre germées et quelques tubercules gâtés. Ces épluchures, mises en tas, s'échauffaient, fermentaient et se couvraient de moisissures. On attribua la maladie à cette fermentation et à ces moisissures. En remplaçant ces débris par des pommes de terre saines, on vit plusieurs porcs guérir.

La véritable cause de l'intoxication n'est pas seulement la moisissure ; la véritable cause est plutôt le principe toxique de la pomme de terre ; la « Solanine » que contiennent ces germes, ainsi que les épluchures des vieux et des très jeunes tubercules conservés en cave. La cuisson ne détruit pas la Solanine.

On fait, en général, trop cuire les légumes. Cela a deux inconvénients fort graves : perte d'une quantité considérable de vitamines et des principes nutritifs et aspect peu engageant.

Ainsi les épinards — et ce mode de préparation peut s'appliquer aux autres légumes à feuilles tendres — après avoir été soigneusement débarrassés de toute impureté, devraient être mis au feu, sans eau, sinon celle qui est restée en fines gouttelettes sur les feuilles lors du lavage. On laisserait alors cuire à feu doux, sous un couvercle. Ceci permettrait aux épinards de cuire lentement, en donnant eux-mêmes leur jus, qui sera concentré, en raison du peu d'eau de cuisson. On laissera bouillir pendant six à huit minutes à peine. Servez ainsi vos épinards entiers, simplement assaisonnés de sels et de beurre frais, et vous verrez, Mesdames, si vos enfants vous disent encore : « Je n'aime pas les épinards ! »

Prononce la confiscation des 13 hl. 25 de vins saisis fictivement ; Dit que Baud père et fils seront tenus d'en payer la valeur fixée à 3.237 fr. 50.

EN APPEL...

M^r Tabart, que nous avons pu joindre, ne nous a pas caché l'intention des deux négociants, ses clients, de faire appel de ce jugement.

L'affaire ira donc devant la Cour de Rennes.

A Rennes comme à Nantes, M. Baud trouvera des juges de valeur pour confirmer sa très grande culpabilité.

Les vignerons seront vengés une fois de plus.

Légumes verts et vitamines...

Les légumes verts, les plantes vertes en général, constituent la source unique où les animaux trouvent le fer qui est nécessaire à l'entretien de leurs cellules ; ils constituent la mine de fer naturelle où tous puisent.

Ils contiennent, en outre, la vitamine A, qui a la propriété de défendre l'homme contre l'attaque des microbes, qui fortifie son organisme, et le protège aussi contre les maladies infectieuses. Elle est souvent appelée la vitamine antiophthalmique, car elle donne la santé aux yeux. La vitamine B est apportée à l'organisme par les fruits et les céréales complètes, c'est-à-dire les céréales qui n'ont pas été dépourvues de leurs principes par un blutage exagéré. Cette vitamine est nécessaire à la santé du système nerveux et du tube digestif. Enfin, les légumes verts mangés crus, empêchent l'apparition du scorbut, grâce à leur richesse en vitamine C.

On fait, en général, trop cuire les légumes. Cela a deux inconvénients fort graves : perte d'une quantité considérable de vitamines et des principes nutritifs et aspect peu engageant.

Ainsi les épinards — et ce mode de préparation peut s'appliquer aux autres légumes à feuilles tendres — après avoir été soigneusement débarrassés de toute impureté, devraient être mis au feu, sans eau, sinon celle qui est restée en fines gouttelettes sur les feuilles lors du lavage. On laisserait alors cuire à feu doux, sous un couvercle. Ceci permettrait aux épinards de cuire lentement, en donnant eux-mêmes leur jus, qui sera concentré, en raison du peu d'eau de cuisson. On laissera bouillir pendant six à huit minutes à peine. Servez ainsi vos épinards entiers, simplement assaisonnés de sels et de beurre frais, et vous verrez, Mesdames, si vos enfants vous disent encore : « Je n'aime pas les épinards ! »

Prononce la confiscation des 13 hl. 25 de vins saisis fictivement ; Dit que Baud père et fils seront tenus d'en payer la valeur fixée à 3.237 fr. 50.

On fait, en général, trop cuire les légumes. Cela a deux inconvénients fort graves : perte d'une quantité considérable de vitamines et des principes nutritifs et aspect peu engageant.

Ainsi les épinards — et ce mode de préparation peut s'appliquer aux autres légumes à feuilles tendres — après avoir été soigneusement débarrassés de toute impureté, devraient être mis au feu, sans eau, sinon celle qui est restée en fines gouttelettes sur les feuilles lors du lavage. On laisserait alors cuire à feu doux, sous un couvercle. Ceci permettrait aux épinards de cuire lentement, en donnant eux-mêmes leur jus, qui sera concentré, en raison du peu d'eau de cuisson. On laissera bouillir pendant six à huit minutes à peine. Servez ainsi vos épinards entiers, simplement assaisonnés de sels et de beurre frais, et vous verrez, Mesdames, si vos enfants vous disent encore : « Je n'aime pas les épinards ! »

Prononce la confiscation des 13 hl. 25 de vins saisis fictivement ; Dit que Baud père et fils seront tenus d'en payer la valeur fixée à 3.237 fr. 50.

FOIRES ET MARCHÉS DE LA SEMAINE

Lundi 9 novembre. — Pont-Château.

Mardi 10. — Boussay, Le Loroux-Bottereau.

Mercredi 11. — Frossay, Guéméné-Penfao, Haute-Goulaine, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Oudon, Piriac.

Jeudi 12. — Aigrefeuille, Cordemais, Arthon-en-Retz, Chauvé, Fay-de-Bretagne.

Dimanche 15. — Assérac, Cheix, Montoir-de-Bretagne.

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

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

166. — PLANTS DE TRAIERS de la Vallée de la Loire, 200 variétés à gros et petits fruits, dont 35 remontantes, produisant de mai à octobre, Catalogue franco, Charles Caillé aîné, horticulteur, 105, rue Général-Bua, Nantes. (Téléphone 121-59.)

169. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées. Boutures et plants racinés à plants choix extra-beaux.

Blancs : Seibel 4986 (dit Rayon d'Or), 5409, 6468, 10868, Baco 22 A, Rouges : Seibel 4643 (dit Roi des Noirs), 5437, 5455, 8365, 8745, 8916, Baco N° 1, Gaillard N° 2, Berlière-Seyve 2862 (dit Commandant), etc.

Très BEAUX PLANTS GREFFÉS, bien soudés et racinés, choix extra-beaux, greffons sélectionnés, greffe anglaise à la main sur 3309, Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Gros-Lot de Cinq-Mars, Malvoisie.

Hybrides nouveaux recommandés/greffés sur 3309 : Blancs : Seibel 10173, 10868, Seyve-Villard 5276.

Rouges : Seibel 5455, 7053, 8365, 8745, 8196, 10096, 11803.

Authenticité garantie. Prix-courant franco sur demande. Souscription ouverte aux hybrides et plants greffés pour l'automne 1937, aux meilleures conditions possibles. S'adresser ALLARD Jules fils, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

172. — A louer à prix d'argent, UNE FERME de 10 hectares, Libre de suite et aux environs de Nantes. Prendre adresse au Syndicat, mais inutile de se présenter sans très sérieuses références.

174. — A vendre PLANTS DE VIGNES racinés, choix extra.

Blancs : Se



Myrtô l'écoutait avec un plaisir infini, bien qu'elle ignorât la plupart des gens et des faits dont il parlait. Mais il s'en apercevait aussitôt et la mettait au courant en quelques mots. Il n'entendait pas, évidemment, que sa cousine demeurât tant soit peu en dehors de la conversation.

On vint à parler de la vicomtesse de Soliers, que le prince avait à peu près certainement sauvée d'un accident. Il dit avec un léger mouvement d'épaules :

« Ces jeunes femmes ne doutent de rien ! La vicomtesse avait choisi un cheval difficile, par pose, probablement. Ce sont là des imprudences qui peuvent entraîner les plus graves conséquences, non seulement pour soi-même, mais encore pour autrui.

— Mme de Soliers est cependant une femme fort intelligente, dit la comtesse Gisèle.

— Oui, assez, je crois. Elle a surtout l'esprit vif et piquant, elle cause bien, avec cela, très musicienne, douée d'une jolie voix, assez expressive. C'est une personne agréable... pour ceux qui apprécient les femmes mondaines. Nous aurons sans doute sa visite et celle de son père, cet été. Ils doivent faire un voyage en Autriche et pousser jusqu'ici... pour me remercier encore, disent-ils. Ils m'ont déjà accablé de témoignages de reconnaissance dont je suis réellement confus.

Mais ce n'était rien moins que de la confusion qui s'exprimait dans son regard. Un observateur y eût découvert une forte dose d'amusement.

raillour... Et il accueillit par un sourire énigmatique cette réflexion de Terka :

— Ils vous doivent bien cette reconnaissance, Arpad, après l'immense service que vous leur avez rendu, et je crois qu'ils ne peuvent faire trop pour vous le prouver.

— En effet, la reconnaissance est une grande vertu, et ce n'est pas moi qui voudrais en détourner qui que ce soit, car mon âme en est profondément pénétrée, dit-il avec une soudaine gravité.

En prononçant ces mots, il regardait sa cousine. Une teinte rose couvrait le teint si blanc, si délicatement satiné de Myrtô, ses longs cils s'abaissaient, voilant son regard confus. Elle ne vit pas le regard malveillant que lui lançait Irène... Mais quelqu'un l'intercepta. Le prince Milcza devait être maintenant au courant des sentiments de sa sœur pour sa cousine Myrtô.

Les sourcils soudain froncés, il demeura quelques instants silencieux, et lorsqu'il lui arriva, dans la soirée, d'adresser la parole à Irène, sa voix reprit pour elle la dureté, son regard, la glaciale froideur d'autrefois.

XIV

La cadette des jeunes comtesses devait se trouver bientôt, dans tout

Voracy, la seule qui ne cédât pas au charme de Myrtô — ceci, grâce à un incident qui eût pu avoir les suites les plus graves.

Quelques jours après l'arrivée du prince Milcza, Terka, sa cousine et Mitzi revenaient d'une promenade dans le parc, lorsque, d'un sentier transversal, surgit un homme hirsute et en haillons qui s'élança sur Terka, un couteau à la main. C'était un fou furieux qui avait réussi à déjouer la surveillance des gardes de Voracy et s'était glissé dans le parc.

Mais avant qu'il eût pu toucher Terka, Myrtô était devant sa cousine, et ce fut elle qui reçut la lame dans le bras.

Un garde, qui se trouvait à la poursuite du malheureux, arriva heureusement à cet instant et le blessa d'un coup de revolver. Myrtô, soutenue par Terka et par lui, put rentrer au château, mais, dans le vestibule, elle s'évanouit d'émotion et de faiblesse.

Le prince et sa mère accoururent immédiatement, le docteur Hedai fut appelé... Heureusement, la blessure n'avait pas de gravité. La physionomie angossée du prince Arpad se détendit un peu à cette déclaration du médecin, et il baisa la main de sa cousine en murmurant :

— Vous voulez donc, Myrtô, que nous vous soyons tous redevables ?

La comtesse Gisèle avait ardemment remercié sa jeune parente, et Terka, dont le cœur était bon et très capable d'affection, n'avait su de quelle façon lui témoigner sa reconnaissance.

Myrtô devenait de plus en plus, à Voracy, une personne d'importance, sans que sa simplicité, sa ravissante modestie en fussent altérées. Il n'était plus question pour elle de remplacer Fraulien Rosa, le prince Arpad s'était catégoriquement prononcé sur ce sujet, un jour que Myrtô se trouvait seule avec sa mère et lui.

— J'autorise encore, pour vous faire plaisir, les leçons de violon, et aussi, si vous le voulez, la lecture à ma mère. Mais quant au reste, je m'y refuse absolument, Myrtô, et ma mère s'est trouvée tout à fait de mon avis.

— Oui, mon enfant, j'ai résolu de vous considérer comme une quatrième fille, ajouta la comtesse en pressant affectueusement les mains de Myrtô.

— Vous êtes trop bonne ! dit la jeune fille avec émotion. Mais comment accepter de tout votre devoir ainsi !...

— Vous êtes une petite orgueilleuse, Myrtô, dit le prince avec une douce ironie. Vous savez fort bien que vous faites partie de la famille, que vous nous êtes très chère, et que nous vous sommes infiniment redevables... Allons, laissons ce sujet. Voici Terka déjà toute prête, et qui ouvre de grands yeux en se demandant ce que nous avons à causer au lieu d'aller revêtir notre tenue de cheval.

Car Myrtô apprenait l'équitation avec son cousin pour professeur. Très souple, très adroite, elle avait fait de rapides progrès, et maintenant elle pouvait accompagner le prince et ses sœurs dans leurs promenades.

Elle était la plus délicieuse amazone qui se pût rêver et lorsqu'elle paraissait sur le perron du château, sa taille admirable dessinée par la robe de drap noir que lui avait offerte la comtesse, le petit chapeau à longue plume posé sur sa chevelure aux reflets superbes, Irène avait peine à étendre la lueur furieuse de son regard. Mais il lui fallait bien se contenir en présence de son frère, car, ayant surpris deux ou trois fois la manière acerbe et malveillante dont elle usait envers sa cousine, le prince Milcza l'avait reprise avec une si singulière dureté, qu'elle en gardait encore une cuisante blessure d'amour.

propre. Son amitié envers Myrtô s'en était accrue d'autant, mais elle la dissimulait — ou du moins croyait le faire, car, pour le pénétrant coup d'œil du prince, bien des choses ne passaient pas inaperçues.

Les domaines des environs se peuplaient peu à peu, et, cette fois, le prince Milcza consentait à renouer des relations. Il y avait, à Voracy, quelques réunions, des promenades étaient organisées... Rien de très mondain, d'ailleurs. Le prince avait nettement déclaré à sa mère qu'il entendait seulement remplir les obligations de son rang, et qu'il ne voulait pas que les inutiles plaisirs du monde prissent une place dans sa vie.

Myrtô était de toutes les réunions, elle avait été présentée partout, et l'admiration dont elle était l'objet avait grisé une âme moins fermement chrétienne que la sienne. Mais à ces succès flatteurs, elle préférait cent fois ses sœurs de musique avec Terka et le prince Arpad, ou les promenades à pied, à cheval et en voiture, au long desquelles son cousin et elles causaient sur tous les sujets se rencontrant dans les mêmes pensées très hautes, vibrant aux mêmes admirations pour toutes les beautés.

(A suivre).

Gros-Plant, Colombard, Pinot et Gros-Lot. Seibel 8745, 8753, 10096, 10868, 11893 et Seyve-Villard 5276. Authentique absolue. Prix sur demande. S'adresser chez A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.).

176. — A louer ou à donner au 1/3, VIGNES en excellent état, avec terre, culture, jardin, maison, remise, écurie et outillage si nécessaire. S'adresser au Syndicat.

178. — A vendre TRES BONS VEAUX MAINE-ANJOU, dont plusieurs de trois mois et quatre d'environ six mois. Prix modérés. A vendre également JEUNES VERRATS CRAONNAIS de tout âge. Leroyer Henri, ferme du Fongey, Cossé-le-Vivien (Mayenne). Téléphone n° 17.

179. — A vendre BASSET 10 à 11 mois, 130 francs. Ou échange pour chienne même race. M. de Caslou, La Houssaye, Redon (I.-et-V.).

180. — A affermer, pour la Toussaint 1937, UNE BORDERIE, située à la Maison-Neuve, touchant le bourg de la Chapelle-Heulin, d'une contenance de 6 hectares, dont 3 ha. 70 ares en vignes de différents cépages, à moitié fruités. S'adresser à M. Beauquin, à la Chapelle-Heulin. On pourrait prendre ménage pour l'exploitation.

181. — A louer pour le 1^{er} novembre 1937, LA BELLE METAIRIE DE LA RIVIERE, d'un seul tenant, située à Carquefont, en bordure de route, d'une contenance de 30 hectares environ. S'adresser au Syndicat.

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

183. — A louer pour le 23 avril 1937, PETITE BORDERIE, La Vigneurrie, Rouans. Conditions à débattre. Ecrire Mme du Molay, 3, avenue Eperonnière, Nantes.

184. — A vendre CHIEN EPAGNEUL BRETON, arête et rapporte. S'adresser au Syndicat.

185. — A vendre, rapport et agréable, MAISON 7 pièces, maison jardinier, dépendances, 1,300 m², jardin, arbres fruitiers, arbutus, rosiers. S'adresser sur place à Mlle Ravinet, la Taponnière, Saint-Sébastien-sur-Loire.

186. — A louer pour le 1^{er} novembre 1937, FERME de 6 hectares environ, moitié vignes, moitié terres, près gare de Vertou. Conditions avantageuses. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

226. — On achète sur pied LES BOIS de toutes essences. S'adresser Scierie Mécanique du Champ de Mars, à Nantes. Téléphone 113.53.

253. — On demande UN MENAGE VIGNERON très sérieux et très capable, de 30 à 40 ans. Prendre adresse au Syndicat.

254. — MENAGE, deux enfants, cherche place toutes mains, basse-cour, femme employée. Bonnes références. S'adresser à M. de Vallois, La Senaigrie, Bouaye (L.-L.).



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 5 novembre.

Farine de froment.....	212
Blé.....	143
Avoine grise ou noire.....	108
Avoine bigarrée.....	103
Sarrasin Bretagne.....	94
Orges indigènes (Côtes-du-N.)	102
Orges Maroc.....	103
Mais Indo-Chinois.....	107
Son région, bonne fabrication.	79

Fourrages

Paille de blé :
bottée 225
pressée 230
Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ lieux de production.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 30 octobre

VEAUX : 437. — Le kilo sur pied, 5 à 6 fr.; moyenne, 5 fr. 50. Pour la campagne, à déduire les frais, 0,80 par kilo; moyenne, 4 fr. 70.
BOEUF : 35. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 3,25 à 3,75; 2^e qualité, 2,50 à 3 fr.; 3^e qualité, 1,75 à 2 fr.; Derrière : 1^{re} qualité, 3,75 à 4,25; 2^e qualité, 2,50 à 3,25; 3^e qualité, 1,75 à 2,25.
MOUTONS : 480. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7 fr.; 2^e qualité, 5 à 6 fr.
AGNEAUX sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 4 novembre.

Artichauts, les 12, 5 fr. — Artichauts, les 12, 6 fr. — Betteraves, la douzaine, 5 fr. — Carottes, la botte, 0 fr. 50. — Céleri rave, la botte, 5 fr. — Céleri blanc, la botte, 3 fr. — Choux pommes, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 1 fr. 75. — Cresson, la douzaine, 6 fr. — Chicorée, la douzaine, 3 fr. — Endives, le kilo, 2 fr. 50. — Escaroles, la douzaine, 3 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. 50. — Navets, la botte, 1 fr. — Noix, le kilo, 3 fr. — Oseille, le kilo, 1 fr. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 1 fr. 25. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Pêches, le kilo, 3 fr. — Radis, la douzaine, 4 fr. — Romanesco, la douzaine, 3 fr. — Raisin, le kilo, 4 fr. — Salsifis, la botte, 1 fr. 50. — Scorsonères, la botte, 1 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 75.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 4 novembre.

POMMES DE TERRE

Les 100 kilos vrac départ : Hénaut du Loiret, 70; Parisienne du Loiret, 60; Royale d'Orléans, 60; Julie de Bretagne, 62 à 63; Navette de Bretagne, 54; Hollande de Bretagne, 46; Saucisse rouge de Bretagne, toutes venant, 49; grosses trétoises, 60 à 62; de Vendée, 80; du Poitou, 63; Loiret, 60; Early Sarah, 50 à 51; de Touraine, 63 à 64; Etoile du Nord du Loiret, 45 à 46; Fin de Sicile Bretagne, 42; Beauvais Sarthe, 45; Creuse, 51 à 52; Ploucke de Bretagne, 46; Yonne, 45; Wolmer Seine-et-Oise, 53; Géante Blanche Bretagne, 40; Blanche, 40; Maerker Bretagne, 38; Earlsington Nord, 45; Oise, 40 à 47; Sarthe, Maine-et-Loire, 48; Somme, 46; Loiret, 48 à 49; Creuse, 47 à 48; Royal Kidney, 46; Bonde Maine-Bretagne, 36; Sarthe, 35; Mayenne, 35; Loiret, 37; Creuse, 38; Alsace, 39; Auvergne, 39; Manche, 36 à 37; Rosa Marne, 81; Ardennes, 80; Meuse, 80; Sarthe, Loiret, Maine-et-Loire, 75; Morbihan, 75; Côtes-du-Nord, 47.

CAROTTES. — Les 100 kilos vrac, départ : Auxonne, 25; Loon, 17; Luc, 18; Meaux, 25.

NAVETS. — En vrac, 17 à 18 toutes provenances.

OIGNONS. — Les 100 kilos logés, départ : Auxonne, 32; Saint-Brieuc, 25; Roscoff, 25; Poitou, 40 nominal; Verbeire ou La Fère, 45; Luc, 32; Mazé, 50 fr.

PAILLES ET FOURRAGES

Paris, le 4 novembre.
Balles pressées, les 100 kilos, départ Centre, Ouest, Nord :
Paille de blé, 15,50 à 16,50; d'avoine, 14,50 à 15,50; d'orge ou escourgeon, 13,50 à 14,50.
Foin, 20-21; Luzerne, 23-24; Trèfle, 21-24.

LEGUMES SECS

Paris, le 4 novembre.

Les 100 kilos logés départ : Flageolet Nord, 300; Lingots Nord ou Vendée, 315; Landais, 330; Chevrois, Arpajon, Dourdan, Gâtinais, extra, 390-410; avec 10 % de blancs, 280-300; Plats Midi nature, 350; gros, 385; extra, 409; Cocos Landes, 335; Vendée, 270.

Cours des Vins

MUSCADET 1935, la barrique, 525 à 575
MUSCADET nouveau, 550 à 625
GROS-PLANT 1935, 275 à 325
GHOS-PLANT nouveau, 300 à 375
OTHÉLO nouveau, 275 à 300
SEIBELS nouveau, 250 à 325

Poil angora

Cours actuel : 150 francs le kilo, pour le poil Angora blanc, 1^{re} qualité.

Cidres. — Pommes à cidre

Cidres : On cote nominativement de 7 à 9 fr. le degré.

Pommes à cidre : Oise, 65; Seine-Inférieure, 80; Eure, 100; Sarthe, 110; Orne, Perche, 130, et Pays d'Auge, 135 la tonne départ.



NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :
Beufs, 1^{re} catégorie, 6,50 à 12 fr.; 2^e catégorie, 3,50 à 4 fr.; 3^e catégorie, 2 à 3 fr.
Veu, 1^{re} catégorie, 5,50 à 10 fr.; 2^e catégorie, 5 fr.; 3^e catégorie, 4 fr.
Mouton. — 1^{re} catégorie, 10 fr.; 2^e catégorie, 8 à 9 fr.; 3^e catégorie, 5 fr.
Porc. — 4 à 7,50.
Gours. — 5,50 à 7 fr.
Gours. — La douzaine, 7 à 7,50.
Poulets. — 5 fr. 50 à 6 fr.
Lapins. — 5 fr.

CANDÉ, 2 novembre

Blé, les 100 kilos, 141,50; orge, 90-95; avoine, 95-100; paille, 1,000 kilos, 220-245.
Poules, la couple, 20-22; poulets, 20-26; canards, 20-24; oies courantes, 32-36; pigeons, 8 à 10; lapins, la pièce, 8 à 12; lapins de garenne, 5 à 5,50; perdrix, 7 à 8 fr.; cufs, la douzaine, 7 à 7,25; beurre, la livre, 4,25 à 4,75.
Pores gras, le kilo, 5,50 à 5,75; pores maigres, 5,75 à 6 fr.; porcelions, de 130 à 160 fr. pièce.
Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130.
Vaux. — 5 à 5,25 le kilo.
Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5.
Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Vous devez purifier votre sang

Dans le corps humain, chacun des éléments a sa fonction propre qu'il doit remplir exactement pour maintenir dans l'organisme cet heureux équilibre qu'on appelle la santé.

Le sang pour se mouvoir dans l'appareil circulatoire doit posséder une légèreté et une fluidité parfaites.

Chez nombre de gens, malheureusement, cette fluidité n'existe plus, parce que le sang est vicié, chargé de toxines et d'impuretés de toute sorte. De là naissent, chez ces personnes, des maux continuels qui empoisonnent leur existence : troubles de la digestion, embarras gastriques, constipation, congestion du foie, crises rhumatismales, névralgies, palpitations, migraines, affections des reins et de la vessie, misères féminines et toutes les maladies de la peau en sont les manifestations les plus caractéristiques. Il leur faut donc, de toute nécessité, purifier leur sang et rien ne vaut pour cela une cure de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON composée de plantes sélectionnées, cueillies sur les hauts plateaux alpins, où l'air plus vif, plus oxygéné les a dotées de vertueuses vertus purifiantes. Chaque année, des milliers de témoignages en viennent célébrer les bienfaits.

Au premier malaise, n'hésitez pas, coupez le mal dans sa racine par une cure préventive de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON qui, par son action puissante supprimera la cause de toutes vos affections et vous maintiendra en santé et en joie ! Purifiez votre sang.

13 Avril 1935.

A la suite d'une intoxication provoquée par une cause inconnue, mes intestins devinrent douloureux, mon estomac fonctionnant mal, je souffrais de constipation, vertiges, maux de tête, diminuant. Je fis un beau jour confiance à votre TISANE DES CHARTREUX DE DURBON et après une cure de 3 flacons tous mes maux ont disparu. Je ne ressens plus aujourd'hui les vertiges, les éblouissements, les idées noires qui m'assaillaient aux heures de travail. L'attribuerai-je mais au retour d'âge, car j'ai 50 ans révolus; je me trouve guérie non seulement de mes crampes d'estomac mais encore de ma constipation.

A l'heure où je confie de la sorte ma confiance aux plantes des Alpes dont cette Tisane merveilleuse est composée.

Philémon BERTRAND, 62, avenue Crampel, à TOULOUSE (Haute-Garonne).

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

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON la santé du sang

Documentation gratuite N° 1 sur demande

Vente par la C^{ie} de St Gobain D^{re} C^{ie} des Produits Chimiques 1 pl. des Soussoues-PARIS et ses Agents régionaux

PARTOUT S'EST IMPOSÉ LE

POTAZOTE

de la Société Chimique de la Grande Paroisse

Un résultat entre MILLE (voir culture de pommes de terre)

M. Pierre LOUET, à Nîmes (Loire-Inférieure) fournisseur principal des Potazotes 9 000 kg. (150 kg.) 15 000 kg. 15 000 kg.

Quelques belles pouliches ont atteint, 2,500 et plus.

Chevaux. — Bons chevaux de trait âgés de 3 à 5 ans, 3,000 à 3,500; plus âgés, 2,000 à 2,500; pouliches de 18 mois, 2,500 à 2,800; chevaux de boucherie, 600 à 1,300, suivant poids et qualité.

BLAIN, 8 novembre.

La foire du lundi 2 novembre, ordinairement bien achalandée en bestiaux, ne fut pas cette année ce que l'on avait espéré. Peu de transactions. Sur le champ de foire, environ 130 vaches et génisses, vingt-cinq paires de boeufs de labour et une douzaine de caçots de porcelets et une demi-douzaine de chevreuils et juments. Les vaches et génisses étaient cotées entre 400 et 1,800 fr. et quelques-unes 2,000 fr., suivant âge et qualité. Les boeufs de labour, de 2,800 à 4,800 fr. la paire et même 5,000 fr. Les porcelets de 6 semaines à 3 mois, 120 à 250 fr. — Blé, taxe officielle, farines, 207 à 210 fr. les 100 kg.; seigle, 105 à 112; sarrasin, 89 à 94; orge, 94 à 100; paille, 115 à 125 les 500 kg.; foin, 100 à 115 fr. — Beurre de laiterie, 7 à 7,50 la livre; beurre ordinaire, 5,50 à 6,50; cufs, 6,50 à 7 fr. la douzaine; lait, 1 fr. le litre. — Volailles : poules et poulets, suivant âge et qualité, 18 à 35 fr. la couple (4,25 à 4,50 la livre vif); canards, 12 à 20 fr. pièce; lapins domestiques, 10 à 20 fr. pièce (4,25 à 4,50 le kilo vif); pigeons, 8 à 10 fr. la paire; oies, 35 à 38 fr. pièce. — Gibier : lièvres, 16 à 24 fr. pièce; levrauts, 10 à 15 fr.; perdrix, 6,50-7,50 pièce; lapins de garenne, 6-7.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 150 à 200; belles jeunes, truies 300 à 350; pores de lait, 110 à 130. Vaux. — 5 à 5,25 le kilo. Moutons. — Vieux, 4 à 4,25; de l'année, 4,75 à 5. Poulains. — Bons poulains de l'année bien demandés. Les « extra » ont dépassé 2,000 fr.; qualité normale, 1,600 à 1,800; moyens, 1,200 à 1,500; les inférieurs, de 800 à 1,000 fr.

Pores. — Gras, 5,50 à 5,60 le kilo; maigres, 15