

# 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 1  
6.015 pour le Syndicat Central,  
205.10 pour la Coopérative,  
147.15 pour la Confédération des Vignerons,  
270.81 pour le Syndicat de Défense.

## Un Brin de Causette...



Les apéritifs avant été inventés par les médecins et les apothicaires, pour exciter les fonctions digestives, l'écoulement des glandes gastriques, redonner l'appétit à les adolescents, à les jeunes filles pâles, à cesseuses qui sont surmenées, exténuées par les misères ou les trop grands travaux.

Mais y avait point que les malades à prendre des « apéros »... Tant s'en faut ! A moins que ce soit comme médecine préventive, qu'on liche tant de verres de sirops ou d'amers, dans les cafés, avant midi et sept heures — l'heure des bergers ! Si qui faisant point ben à les estomacs des consommateurs, y faisant point mal à la santé des débauchés, vendeurs d'amourettes ou de « mélé-cass », ni à la santé du Fisque qui savant tirer sa p'tite part de profit. En somme tout l'monde sont mis en appétit.

Les apéritifs sont tertous des excitants physiologiques, mais les médecins les classent en trois sortes : Primo, ceusses qui sont naturelles ou qui sont machinées dans la digestion, comme les sucs de viande, le bouillon gras, les peptonnes. — Deuxio, ceusses qui sont artificielles et qu'on trouve point dans la boustifaille, comme les alcalins. — Troisio, les excitants médicamenteux, les amers, qu'ont une efficacité très efficace : la noix vomique, la ruebarbe, le quassia, la condurango, la gentiane, le quinquina et palati, patala... La recette idéale serait de brasser les trois sortes, pour donner un coup de fouette à les pus affaiblis ou démolis.

Vous voyez qu'on est armé comme y faut, pour remonter no'organisme, combattre les anémies ou les neurasténies. C'est que les bonhommes, avec la vie moderne, sédentaire et trépidante, des grandes villes, sont quasiment moins robustes qu'aut'fois.

Des chimistes, des industriels, des médits, distillateurs-guérisseurs, avant lancé dans le commerce, à force de grosse publicité, tout pin de mixtures apéritives ou digestives, tertous meilleures les unes que les autres... à ce qui disant ! On en voye à base de feuilles d'artichaut, contre les nals de foie. D'autres amies des reins ou des intestins, du cœur ou de la bonne tension ; d'autres pour calfeutrer les bronches et les préserver des pus grands froids...

Tout ces « apéros » à la mode, commençant par faire une concurrence déloyale à les spécialités pharmaceutiques, à tel point que le corporation des apothicaires allant rechercher si qui aurait point escrouquer, abus de confiance... ou exercice illégal de la pharmacie ?

Irez-vous prendre dans les cafés un « Repascol-fraisette » ou ben un « Creuchène-cassis » ? M'est avis que tout ça vaudra jamais une bolée de grand air et un bon verre de pinard !

maître Jeannot

Avez-vous noté  
notre nouvelle adresse

3, Place de la Petite-Hollande

NANTES

C. G. V. C. O.

## Le Congrès de Bourgueil

C'est dans la jolie petite cité tourangelaise de Bourgueil qu'a eu lieu, lundi 9 novembre, le Congrès annuel des Vignerons du Centre et de l'Ouest.

On sait combien est grande l'influence de cette Association au sein de la Viticulture française et algérienne.

Automobiles, cars, chemin de fer avaient déversé en une vaste salle un nombre important de délégués des 14 départements fédérés, de Nantes à Clermont-Ferrand.

La Loire-Inférieure y était largement représentée ; en outre du président, M. de Camiran, étaient là : M. E. Sauter, président de l'Union Viticole de Vallet ; MM. les Maîtres de Vallet et de La Regrippière, MM. Touban et Bourdault, du vignoble des Coteaux de la Loire.

Le dévoué sénateur Linyer, président au Sénat du Groupe Viticole Centre-Ouest, était présent aux séances et eut l'occasion de faire une allocution fort appréciée de tous.

Les séances furent consacrées à l'étude de l'aménagement et de l'amélioration des statuts de la Viticulture, institué par les lois d'économie viticole votées de 1931 à 1933.

Il est entendu que ce Statut professionnel, qui prévoit le blocage, la distillation, l'arrêt des plantations nouvelles, l'arrachage avec indemnité, l'échelonnement des ventes (article 8) doit être maintenu à tout prix. Il a déjà fait ses preuves. Si cette année nous avons la chance, ou le malheur (comme l'on voudra), d'avoir une récolte très déficitaire, il faut penser que les années qui vont venir peuvent être encore excédentaires ; seront même vraisemblablement. Ce Statut, créé par la profession elle-même, libre de ses destinées, nous évitera un chimérique Office du Vin, lequel serait certainement l'occasion du désordre le plus complet.

La seconde partie de la réunion a été, sous la présidence de M. l'ancien ministre Capus, sénateur de la Gironde, consacrée à l'étude du nouveau régime des vins de cru, celui des appellations d'origine contrôlées.

Les explications magistrales données par M. Capus, qui est devenu président du Comité National des Appellations d'origine, ont fait comprendre à tous combien salutaire aux vins fins peut être la nouvelle législation. Elle peut et doit les sauver de la vente à vil prix, leur éviter la décadence de leur qualité. Les grands vins de France ont été une gloire nationale, et un des plus éloquents propagandistes de l'influence française dans le monde. Il faut qu'ils puissent continuer.

## Appellations d'origine contrôlées pour les Vins des années 1936 et 1937

Article premier. — Pour les récoltes 1936 et 1937, une dérogation est exceptionnellement accordée concernant la réglementation du rendement maximum autorisé par les décrets sur les appellations contrôlées pour lesquelles le calcul de ce rendement maximum est basé sur la moyenne des rendements des trois ou des cinq dernières années.

Cette dérogation consiste à admettre comme chiffre du rendement maximum, pour la récolte 1936 et pour la récolte 1937, prises isolément, le même que celui fixé pour la moyenne quand les calculs prévus par les décrets fixant les conditions requises pour l'obtention de l'appellation contrôlée, ne l'auraient pas permis et à autoriser la délivrance, dans ce cas, des titres de mouvement spéciaux à concurrence de la moyenne ainsi dérogée.

Article 2. — Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au « Journal officiel » de la République française.

Fait à Paris, le 1<sup>er</sup> novembre 1936.  
Albert LEBRUN.

## EN MARGE DU CONGRÈS NATIONAL DES CHRYSANTHÉMISTES

L'Exposition florale de la Société Nantaise d'Horticulture fut d'une richesse incomparable et d'un goût exquis

Reportage photo PHARF.



Une vue d'ensemble des magnifiques collections de chrysanthèmes exposés sous la grande tente dressée dans la Cour d'honneur du Château des Ducs.

Ainsi que nous l'avions fait présenter à nos lecteurs, l'Exposition de chrysanthèmes, d'art floral et de fruits, organisée par la Société Nantaise d'Horticulture, a remporté un très vif succès. Jamais pareille exposition de province ne fut réunie, grouper et présenter de telles merveilles, d'aussi riches coloris, un ensemble d'espèces aussi variées, dans un cadre vraiment féerique ! De l'aveu même de personnalités

qualifiées, Paris n'en offre pas souvent d'identique. La cérémonie inaugurale eut lieu jeudi après-midi, 5 novembre, en présence des hautes personnalités civiles et militaires : le Général Hersch, commandant le XI<sup>e</sup> Corps ; M. Leroy, préfet de la Loire-Inférieure ; M. Pagot, maire de Nantes ; MM. Priour, Ribrac, Fourny, Duchemin, Ouvrard, Ménoret, Aubert, ses adjoints, etc. Puis des diverses person-

nalités agricoles et horticoles, MM. Caillard, président de la Société Nantaise d'Horticulture, Vinet et Bahaud, vice-présidents ; Mallard, président de la Société des Horticulteurs ; Commandant Cottureau, président de la Société Nantaise du Dahlia ; Chaquin, directeur des Services agricoles ; Durivault, conservateur des parcs et jardins de la ville, et... ainsi que les divers exposants et membres du Congrès.

Lire le Palmarès de l'Exposition en deuxième page

## La Chaleur et l'Eclairage en Horticulture

Au cours de la merveilleuse Exposition de Chrysanthèmes, qui se tint au Château des Ducs de Bretagne, nous eûmes le plaisir d'entendre une conférence, fort documentée, de M. Chaumier, ingénieur horticoleur, sur la chaleur et l'éclairage en horticulture — sujet brûlant et d'actualité, qui intéresse au plus haut point la multitude des maraîchers, primeuriers, horticulteurs, fleuristes, et simples particuliers, amateurs de belles plantes.

La chaleur et la lumière sont parmi les plus puissants facteurs externes de la croissance des végétaux. Leur modification artificielle est l'un des moyens les plus efficaces dont nous disposons, pour régler, à notre volonté, le développement des plantes. De nombreux essais, tant en France qu'à l'étranger, ont permis de renouveler nos vieilles méthodes culturales de forçage, par l'utilisation raisonnée de l'électricité. Cette nouvelle fée tend de jour en jour à simplifier notre travail et mieux encore à le perfectionner, comme le démontrera M. Chaumier.

Abordant la première partie de son sujet, le conférencier parla du chauffage électrique des couches et de son application. — Pourquoi a-t-on recours à l'électricité ? Autrement dit, se procurait aisément du fumier de cavalerie, Hélas, de nos jours, celui-ci se fait de plus en plus rare et cher, alors que l'énergie électrique tend à coûter de moins en moins... Une installation bien comprise peut s'amortir en six ou sept ans. La température est plus facilement réglable avec l'électricité qu'avec le fumier. Ce dernier, en outre, est un agent de transmission des maladies microbien-

nes. On peut installer soi-même le dispositif de câbles, qu'on recouvre de sable. Certains y adjoignent un thermostat, mais on peut simplement couper le courant lorsqu'on arrive à la température voulue. On peut compter 100 à 120 watts par mètre carré. Les frais d'installation comportent le prix du câble (2 fr. 50 à

3 fr. le mètre), soit environ une dépense de 750 francs pour 25 mq. De semblables installations existent déjà dans notre région nantaise, toujours en tête du progrès.

Les câbles peuvent aussi chauffer les tables et tablettes de serres, ou encore l'air de la serre. On s'en sert comme chaleur d'appoint, pour préserver les jeunes semis. Dans la région parisienne et en Hollande, on se sert également de panneaux radiants, dans lesquels circulent des câbles électriques, pour des plantes à l'air vif, sur couches en dos d'âne. Les résultats ont été des plus satisfaisants pour des cultures de fraisiers. Quant au chauffage électrique des serres, il est entré dans la pratique courante et de nombreux chrysanthémistes ou autres fleuristes n'ont eu qu'à s'en louer, obtenant des plants plus sains, plus robustes, devançant les autres de huit à quinze jours sur le marché.

La lumière électrique joue aussi son rôle en horticulture, poursuit M. Chaumier ; elle facilite l'assimilation chlorophyllienne. Si donc, en hiver, on fait des boutures, on donnera à la plante de la lumière d'appoint, pour lui permettre d'absorber davantage d'acide carbonique. Selon l'expression d'un illustre technicien, on donne à la plante une « jeunesse heureuse ». Pour chaque plante, les Allemands ont fixé un optimum d'éclairage et d'obscurité.

La lumière agit sur les plantes de trois façons : 1<sup>o</sup> sur la qualité ; 2<sup>o</sup> sur la durée ; 3<sup>o</sup> sur la quantité. Toutes les lumières ne donnent pas les mêmes résultats. L'idéal serait la lumière du soleil. Nos lampes d'appartement ne donnent pas de rayons ultra-violet et elles chauffent beaucoup. Les lampes spéciales pour l'éclairage des serres donnent de l'ultra-violet. On se sert le plus souvent de lampes à incandescence spéciale.

Pour fleurir, les plantes nécessitent un certain nombre d'heures d'éclairage. On distingue les plantes

à « journées longues » qui demandent 15 à 18 heures par jour de lumière (tels les rosiers, épinards, etc.). Les plantes à « journées courtes », qui ne réclament que 9 à 13 heures de lumière (les chrysanthèmes par exemple). Enfin, les plantes « indifférentes », comme le sarrasin. La quantité varie suivant les lieux d'origine, ce qui est très important à connaître. Il y a les plantes qui vivent en plein soleil (les cactées, etc.), d'autres à mi-soleil ; d'autres enfin qui sont des plantes d'ombre ou de sous-bois.

Un système qui permet de réaliser jusqu'à 50 % d'économie, pour l'éclairage électrique des serres, est le système « clignotant », qui coupe le courant de cinq secondes en cinq secondes, tout en donnant des résultats équivalents.

L'éclairage des serres dépend de divers facteurs : dimensions, nature des plantes, etc... Si on a une grande serre, il est préférable d'installer quelques grosses lampes plutôt qu'une multitude de petites lampes. On a intérêt à faire des installations sous tubes.

M. Chaumier termina cette instructive conférence en traitant de la décoration florale des appartements. Les plantes y persistent souvent faute d'éclairage ; elles sont exposées aux courants d'air et aussi aux poussières, qui les asphyxient. L'électricité intervient utilement pour leur prodigier chaleur et lumière. Là encore, en ce domaine, on arrive à réaliser de véritables prodiges, comme en témoignent de nombreuses projections de serres et plantes d'intérieur.

Souhaitons que toutes ces ingénieuses applications de la « fée électrique » entrent largement dans le domaine pratique, horticole et maraîcher. Mais cette divulgation rapide reste conditionnée au prix du courant — facteur essentiel du progrès et des bénéfices à en tirer.

R. FAIVRE

## La Loi de Quarante Heures et l'Agriculture

L'application de la loi de quarante heures se précipite. Les décrets déterminant sa mise en route pour les industries métallurgiques et du travail des métaux, les boulangeries des départements de la Seine et de Seine-et-Oise, les mines de potasse et, pour une partie de leur personnel, les mines de charbon, viennent d'être promulguées à l'« Officiel » du 28 octobre. Ceux concernant les industries textiles sont en préparation.

Bien que cette loi ne concerne pas directement l'agriculture, elle aura néanmoins des conséquences qu'il importe pour les milieux agricoles d'envisager.

La loi de quarante heures s'appuie sur des arguments qui sont incontestablement séduisants à première vue et généraux : ils sont à la fois d'ordre social et d'ordre économique.

Le développement du machinisme — déclarent ses partisans — doit permettre d'alléger le travailleur d'une partie de son labeur, donc de limiter ses heures d'assujettissement : tel est l'argument social.

Au point de vue économique, ils estiment qu'elle apportera un remède au chômage en obligeant les entreprises à répartir leur travail sur une main-d'œuvre plus nombreuse et, par conséquent, à absorber une fraction importante de l'armée des sans travail.

Pour donner à ces arguments toute la valeur que d'aucuns leur attribuent, encore conviendrait-il que la loi de quarante heures fût appliquée, non pas seulement en France, mais également dans les principaux pays du monde dont la production concurrence la nôtre, ce qui, malheureusement, est bien loin d'être le cas.

Tant que cette condition ne sera pas remplie, la réduction de la durée de travail dans les entreprises françaises nous désavantagera par rapport à nos concurrents étrangers par la majoration des prix de revient qu'elle engendrera inévitablement, et la réduction du volume d'affaires qui s'ensuivra fera que nos entreprises, travaillant moins activement, ne pourront plus utiliser, à brève échéance, que des effectifs plus réduits.

Ceci est d'autant plus grave qu'il ne faut pas perdre de vue qu'à une époque considérée, la somme globale qui s'applique dans un pays au chapitre des salaires ne peut subir que des variations d'amplitude relativement faibles. Cette somme ne peut s'augmenter que par prélèvements sur la rémunération des capitaux investis dans les entreprises : or, même si cette rémunération apparaît dans certains cas comme abusive, elle n'en représente pas moins un pourcentage assez faible des sommes globales appliquées aux salaires, ce qui assigne à la majoration de ceux-ci des limites rapidement atteintes si l'on veut sauvegarder l'équilibre économique du pays et éviter une désorganisation générale extrêmement dangereuse et lourde d'écarts.

Dans ces conditions, une mesure qui d'une part, prépare une restriction des débouchés et un ralentissement des affaires et qui, d'autre part, entraîne une majoration sensible de l'heure de travail alors même que, momentanément, elle réussirait à provoquer le rembauchage de chômeurs, ne pourra, au bout de quelques mois, que contribuer à augmenter le nombre de ceux-ci.

Finalement, cette somme globale que l'économie française peut appliquer, comme nous le disions plus haut, au chapitre des salaires, subira une réduction et se répartira sur un nombre moindre d'ouvriers, proportionnellement mieux payés sans doute, mais avec une augmentation de la misère des autres.

Une telle perspective peut-elle être considérée comme satisfaisante et souhaitable ? Nous ne le pensons pas.

L'agriculture n'ayant pas été comprise dans le circuit d'application, la différence qui existe déjà entre le salaire horaire paysan et le salaire horaire ouvrier apparaîtra encore plus choquante. Et l'agriculteur subira, sans qu'aucune compensation n'ait été prévue à son profit, la diminution de son pouvoir d'achat consécutive au renchérissement à escompter.

A titre indicatif, on prévoit que, pour un seul réseau de chemins de fer, l'application de la loi de quarante heures entraînera la création de 8.700 postes nouveaux (1). En ce qui concerne les mines, nul n'ignore la multiplicité des incidences de toute hausse du prix du charbon sur le prix de la vie. Or, d'après les calculs qui viennent d'être faits, le mineur français qui, du fait des caractéristiques propres de notre bassin houiller, ne produisait que 0 tonne 872 par poste avec 47 heures de présence, ne fournira plus que 32 heures 30 de travail utile par semaine, soit 7 % de moins que le mineur américain qui néanmoins produit 4 tonnes 7 par jour de travail, 20 % de moins que le mineur allemand qui produit 1 tonne 7, 10 % de moins que le mineur anglais qui fournit 1 tonne 17, et 20 % de moins que le mineur polonais qui produit 2 tonnes.

Si l'on en juge d'après ces données, dans quelle situation nous trouverons-nous vis-à-vis de la production industrielle étrangère ?

Dans ces conditions, il est impossible de ne pas voir dans l'institution précitée de la loi de quarante heures une initiative extrêmement inquiétante et une nouvelle méconnaissance de la nécessité pour la France de l'innover, en matière économique, que dans la mesure où l'agriculture, qu'il importe tellement de ménager dans l'intérêt général, ne risque pas d'être pénalisée encore davantage.

Malgré ce qu'a déjà coûté au pays cette méconnaissance, nous constatons malheureusement que l'expérience du passé n'a pas encore ouvert les yeux...

Union Nationale  
des Syndicats Agricoles.

(1) Pour ces emplois en perspective, plus de 40.000 candidats se seraient déjà fait inscrire, dont un nombre considérable d'agriculteurs. C'est le prélude du nouvel exode de dépeuplement qui se prépare aux dépens des campagnes...



LA GRÈVE DE LA BIÈRE s'est déclenchée lundi dernier dans la région de Lille et menace de s'étendre. Les brasseurs voulant augmenter le prix de la bière, les cafetiers, débauchés et restaurateurs s'y sont opposés et ont décidé de ne plus servir que du vin, cidre ou eaux minérales à leurs clients. Que durera ce conflit ?

AU CONCOURS HIPPIQUE international de New-York, l'équipe de l'armée française s'est classée 1<sup>re</sup>, devant les Etats-Unis, Le Canada se classa 3<sup>e</sup>, puis l'Irlande, la Suède et l'Angleterre. C'est un beau succès pour nos cavaliers.

AIDE AUX FAMILLES : En Allemagne, tout jeune ménage a droit à 1.000 marks soit environ 6.000 francs, remboursables après huit ans. Mais à la naissance de chaque enfant le ménage est libéré de 1/4 de la somme ; après le quatrième enfant il ne doit plus rien à l'Etat. A ce régime, les Allemands ont enregistré au bout d'un an un excédent de 400.000 naissances.

Les Paysans vendent leurs pommes bon marché.  
Les Fabricants d'apéritifs font de fabuleux bénéfices.  
L'Etat ne pourrait-il pas, sans faire de peine aux Fabricants d'apéritifs, leur vendre son alcool plus cher et élever ainsi ses prix d'achats à la production ?

## La fumure de la Vigne en 1936

Les vignerons n'ont fait qu'une faible récolte, ils semblent cette année enclins à restreindre la fumure de leur vigne. Ils ont tort.

Certes il ne faut pas trop graisser la vigne, sans quoi on amoindrit la qualité; il faut au moins lui donner une nourriture suffisante.

L'année de 1936 a été mauvaise, mais là où le manque de récolte est dû à la cochyliis, il faut bien se dire que le cep a fourni ses raisins tout de même. Son effort a été le même que si l'on avait cueilli les raisins. Par dessus le marché, nous avons eu les gelées précoces. Elles ont fait disparaître les feuilles trop tôt. Celles-ci sont après les vendanges, chacun le sait, les laboratoires où se fabriquent les matières nutritives du bourgeon du printemps suivant.

Tout militait en faveur de fournir à nos vignes en 1936 une nourriture favorable à la récolte 1937.

Nous rappelons que nous pouvons le faire :

1° Avec des engrais minéraux, phosphate, cyanamide, scories et, au printemps, amonite.

2° Avec des engrais industriels organiques tels que la corne d'os, les phosphates d'os broyés.

3° Avec les fumures lourdes, le fumier, la gadoue, le terreau.

Nous signalons que ces dernières furent autrefois les seuls fertilisants employés, elles demeurent indispensables. Pour régénérer le sol, il faut les pratiquer au moins une fois tous les 6 ou 7 ans, on les prolonge par les engrais d'industrie.

Comme le fumier d'étable est rare, lorsque l'on ne demeure pas trop loin du tas de gadoue et Nantes, on a grand intérêt à s'en servir. C'est un excellent engrais amendement.

Il sera encore d'un meilleur effet si l'on peut le brasser en terreau avec des terres de chénières, de route, ou des curures de fossés.

Signalons l'excellence du renouvellement du sol par les terrages. Ceux-ci ont l'avantage de développer les qualités particulières du terroir du cru, et d'apporter à la plante ce que nos anciens appelaient « du novellin ».

Dans certains grands crus de France, Côte du Rhône, Pyrénées-Orientales, l'entretien du vignoble est uniquement assuré par les terrages, afin de conserver intacts la qualité, le cachet local du vin.

Chez nous un mélange de terre nouvelle, enrichi de la gadoue ou du fumier, est la meilleure opération que l'on puisse faire. Il assure l'équilibre de la végétation de la vigne et est indispensable.

M. T.



## BIBLIOGRAPHIE

### ANNUAIRE NATIONAL DE L'AGRICULTURE

EDITION 1936-1937

L'édition 1936-1937 de l'A.N.A. vient de paraître.

La première Partie réservée aux ANNALES AGRICOLES renferme les listes à jour des Services, des Organisations, des Producteurs et des Fournisseurs de l'Agriculture. Elles sont établies par département, dans le cadre des huit régions agricoles françaises. La Monographie régionale qui les précède permet d'avoir une physionomie exacte de nos productions agricoles, du commerce auquel elles donnent lieu et des industries qui les utilisent.

La deuxième Partie consacrée à l'ETUDE DE LA PRATIQUE ET DE L'ECONOMIE de toutes les productions agricoles françaises, renseigne également sur les productions coloniales, sur celles des principaux pays étrangers avec lesquels nous commerçons.

Elle dépouille et analyse nos échanges extérieurs. Le plus souvent ils se traduisent par des déficits qui accablent nos producteurs et compromettent gravement l'économie générale.

Parmi les études sur nos productions, il convient de retenir celle faite sur le Blé.

M. le professeur SCHRIJBAUX dont l'autorité est incontestée pour tout ce qui touche aux semences passe en revue les différentes variétés de blé, d'orge, d'avoine et indique les variétés qu'il conviendrait de semer dans chacune de nos régions pour assurer nos besoins. Il apprécie la valeur boulangère des nouveaux blés.

La troisième Partie fournit sur les ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES de l'AGRICULTURE des renseignements qui doivent inciter les agriculteurs à en faire partie, en raison des avantages qu'ils en retireraient personnellement et du rôle que ces groupements corporatifs pourraient jouer, si la masse des agriculteurs y adhèrent.

Cette partie contient également le texte des LOIS NOUVELLES sur les produits du sol. Cette législation classée dans l'ordre alphabétique est ainsi mise à la portée de tous les intéressés.

L'A. N. A. constitue donc à lui seul une bibliothèque parfaitement classée et à jour, que tout agriculteur doit posséder s'il veut défendre ses intérêts.

Le prix de cet ouvrage de 1400 pages, grand format, 240x320, est de Frs 80. S'adresser au bureau du Journal ou à la S. A. P. T., 39, rue du Général-Foy, Paris.

## Les Congés payés en Agriculture

Règlement d'administration publique en exécution des paragraphes 1<sup>er</sup> et 3 de l'article 2 de la loi du 20 Juin 1936

### DROIT AU CONGÉ ANNUEL PAYÉ

Article premier. — Le droit au congé annuel minimum payé de quinze jours, dont douze jours ouvrables prévu par l'article 54 f du chapitre 4 ter du livre II du code du travail est acquis à tous les ouvriers, employés ou apprentis, de l'un ou l'autre sexe, relevant des professions agricoles telles qu'elles sont définies par le décret-loi susvisé du 30 octobre 1935, qui comptent un an de services continus dans le même établissement.

Les employés, ouvriers ou apprentis utilisés durant moins de douze mois dans un même établissement ont droit, à condition de compter au moins six mois de services continus accomplis dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, à un jour ouvrable de congé par mois écoulé depuis leur entrée en service.

Art. 2. — Pour l'acquisition du droit au congé, la durée des services continus s'entend de la période pendant laquelle le bénéficiaire est lié à son employeur par un contrat de travail, verbal ou écrit, ou par un contrat d'apprentissage répondant aux conditions fixées par la loi du 18 janvier 1929.

N'interrompent pas, notamment, la durée des services continus conduisant à l'acquisition du droit au congé : les jours de maladie, les repos des femmes en couches prévus par l'article 29 du livre 1<sup>er</sup> du Code du travail, les périodes obligatoires d'ins-truction militaire, les absences autorisées.

Art. 3. — Sous réserve des dispositions transitoires visées à l'article 15 ci-après, les bénéficiaires d'un congé devront en jouir : s'il s'agit d'un congé de quinze jours, dans l'année qui suit la date d'ouverture du droit à congé; s'il s'agit d'un congé de moins de quinze jours, dans les six mois qui suivent cette même date.

### AMENAGEMENT DU CONGÉ

Art. 4. — Le congé annuel payé des employés, ouvriers et apprentis des établissements assujettis peut être fractionné en périodes d'un ou plusieurs jours jusqu'à concurrence de la moitié de sa durée totale.

Sont réputés jours ouvrables pour la jouissance d'un congé annuel payé, les jours normalement consacrés au travail dans l'établissement, même s'ils sont chômés temporairement, en totalité ou partiellement, par suite de morte-saison ou d'intempéries, à l'exception des dimanches et des jours de fête ou de repos consacrés par la loi ou les usages.

Ne peuvent être imputés sur le congé annuel, les jours de maladie, les repos des femmes en couches, les périodes obligatoires d'ins-truction militaire.

### EPOQUES DES CONGES

Art. 5. — Les absences de plus de vingt-quatre heures au titre du congé annuel payé ne peuvent être exigées par le personnel des établissements assujettis, durant les périodes de grands travaux ou de travaux spéciaux importants dans la profession, ou dans certaines catégories d'emplois appartenant à ladite profession.

Ces périodes sont déterminées avant le 1<sup>er</sup> novembre de chaque année, pour l'année suivante, par arrêté préfectoral, pris après consultation de la Chambre d'agriculture et des Syndicats agricoles mixtes ou ouvriers du département. La durée des périodes durant lesquelles les congés de plus de vingt-quatre heures ne peuvent être exigés ne peut dépasser cinq mois consécutifs dans une même profession ou dans une catégorie spéciale d'emplois de ladite profession.

Art. 6. — Lorsqu'un contrat de travail ou d'apprentissage est stipulé pour une durée déterminée, le titulaire de ce contrat doit jouir de son congé dans des conditions telles que ce congé soit achevé une semaine au moins avant l'expiration dudit contrat.

### ORDRE DES DEPARTS EN CONGÉ

Art. 7. — L'ordre des départs en congé devra, s'il s'agit d'une absence de plus de vingt-quatre heures, être communiqué à chaque ayant droit huit jours au moins avant son départ. Il sera déterminé par l'employeur et, s'il y a lieu, par roulement dans l'ensemble de l'établissement ou pour certaines catégories d'emplois, après consultation des membres du personnel intéressé ou de ses délégués; en tenant compte de la situation de famille des bénéficiaires, de la durée de leurs services dans l'établissement et de la nécessité d'assurer d'une façon convenable l'exécution des différents travaux dans ledit établissement.

### INDEMNITE JOURNALIERE

Art. 8. — L'indemnité journalière versée à l'employé, ouvrier ou apprenti au titre du congé annuel payé est égale au salaire moyen journalier qu'il a ou aurait gagné pendant l'année, dans l'établissement, pour une période équivalente à celle du congé, toutes indemnités ou primes comprises.

Art. 9. — Les avantages accessoires ou en nature dont les ayants droit ne continueraient pas à jouir pendant la durée de leur congé seront évalués soit d'après les indications fournies par les conventions collectives applicables aux intéressés, s'il en existe, soit conformément aux arrêtés préfectoraux fixant, par département, le taux des salaires devant servir de base à la détermination des indemnités concernant les ouvriers agricoles victimes d'accidents du travail, en exécution des articles 8 et 9 de la loi du 15 décembre 1922.

Les travailleurs bénéficiaires des allocations familiales prévues par la loi du 11 mars 1932 continueront à en jouir pendant leur congé annuel.

Art. 10. — Lorsque le contrat de travail ou d'apprentissage d'un employé, ouvrier ou apprenti, des établissements assujettis, ayant au moins six mois de services continus dans la même entreprise est résilié par le fait de l'employeur avant que ledit employé, ouvrier ou apprenti ait pu bénéficier de son congé annuel payé, et sans que cette résiliation soit provoquée par une faute lourde du travailleur, ce dernier a droit à une indemnité correspondant au nombre de jours de congé dont il aurait dû bénéficier en raison de la durée des services continus accomplis au moment où le contrat est résilié, et dont il n'a pas encore joui.

INTERDICTION DE TRAVAIL RETRIBUE PENDANT LE CONGÉ

Art. 11. — Pendant la durée du congé annuel, fractionné ou non, tout travail rétribué est interdit au bénéficiaire dudit congé.

Art. 12. — L'employeur qui occupera pendant la période fixée pour son congé annuel payé, un ouvrier, employé ou apprenti, à une besogne rémunérée, même en dehors de l'établissement où il travaille, sera considéré comme ne donnant pas le congé légal.

### DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 13. — Dans les établissements qui assurent des congés payés de durée plus longue que les minima fixés par la loi, les conditions d'attribution de ces congés restent déterminées par les usages ou les dispositions des conventions collectives de travail en vertu desquelles les congés sont donnés. Toutefois, pour la partie de ces congés qui correspondent aux minima légaux, les dispositions du présent décret sont applicables, à moins que les usages ou les conventions précitées ne prévoient des dispositions équivalentes ou plus favorables.

Art. 14. — Les fonctionnaires et agents du service de la main-d'œuvre agricole, ainsi que tous autres agents qui seront désignés à cet effet par le Ministre de l'Agriculture, sont chargés de veiller à l'application, en ce qui concerne les professions agricoles, de la loi du 20 juin 1936 et du présent décret.

### DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Art. 15. — A titre transitoire, le droit au congé annuel payé de quinze jours, est acquis aux ouvriers, employés ou apprentis, ayant effectué respectivement au moins douze mois ou au moins six mois de services continus dans le même établissement au 1<sup>er</sup> juillet 1936, la moitié au moins de ce congé devant être accordée avant le 31 décembre 1936.

Pour les ouvriers, employés et apprentis engagés avant le 1<sup>er</sup> juillet 1936 et ne réunissant pas à cette date la durée de service requise, les services accomplis antérieurement à cette date comptent pour l'acquisition du droit au congé annuel payé.

Art. 16. — Le Ministre de l'Agriculture et le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice, chacun en ce qui le concerne, sont chargés de l'exécution du présent décret, qui sera publié au « Journal Officiel » de la République française.

## Confédération Générale des Producteurs de Lait

Le Bureau de la Confédération Générale des Producteurs de Lait, réuni le 5 novembre 1936, a pris connaissance des brimades de certains comités départementaux de surveillance des prix.

Il tient à rappeler le communiqué de la Confédération Nationale des Associations Agricoles qui précise :

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 sur les marchés, à domicile ou à la ferme.

## D'abord faire la Corporation

Tant que les hommes qui sont au pouvoir sont aveuglés par leur

politique de parti, tant qu'ils seront prisonniers de systèmes souriants en théorie mais faux dans la pratique parce qu'ils font abstraction de l'âme humaine et pensent avoir tout réglé en assurant d'abord le matériel; nous n'aboutirons à rien qu'au gâchis, car, si pleins de bonnes volontés qu'ils soient, il est démontré maintenant d'une manière suffisante que c'est une pure vanité de notre siècle et du précédent de croire que l'on peut s'écarter sans danger des bases fondamentales des sociétés humaines : Famille, Métier, Nation. On peut évidemment violer ces bases pendant un certain temps sans trop nuire à la société, car elle continue de vivre sur sa vitesse acquise. Mais on est obligé d'y revenir tôt ou tard. Les nations qui y reviennent tôt représentent une avance sur les autres et si nous sommes bien tranquilles sur la fin logique des expériences en cours, notre inquiétude est de constater qu'au train où vont les choses, nous ne comprendrons la vérité que les derniers. Ce qui, pour longtemps, risque de nous placer en état d'infériorité.

Certains assurent qu'il faut faire le bonheur des gens malgré eux, car ils sont toujours incapables eux-mêmes de discerner les voies et les moyens susceptibles de les conduire vers le mieux être général et suivent, au contraire, aveuglément les rumeurs qui flattent d'abord leurs instincts.

Est-il vraiment possible que la maturité politique des Français et les expériences de leur Histoire si riches d'enseignement, soient encore insuffisantes pour leur permettre de comprendre, en toute sincérité, que l'on ne construit pas un système social avec de la haine mais uniquement avec de l'amour et de la fraternité et qu'il ne convient pas de prêcher la guerre sous couleur d'assurer la Paix ?

Est-il possible qu'ils ne veulent pas se rendre compte qu'il n'y a plus qu'une seule route possible ? C'est celle de la Corporation où chacun collabore au mieux général et où l'égoïsme des uns ou l'appétit des autres ne peuvent plus avoir libre cours.

Comment les vrais démocrates, ceux qui sont attachés à l'esprit du mot « démocratie » et non au sale usage qui en est fait par certains, ne voient-ils pas que leurs idées profondes seraient réalisées par ce système d'ordre et de justice sociale ? Combien connaissent l'esprit de la Corporation et l'admirable application qu'on peut en faire dans notre vie moderne, car exercer un métier dans l'idée corporative, ce n'est pas uniquement un moyen de s'enrichir comme dans l'économie libérale, mais exécuter un service public nécessaire à l'intérêt général et où chacun, à sa place selon ses mérites et ses capacités, œuvre librement.

La Corporation, c'est dresser une barrière contre les défauts ingratifiables de l'âme humaine — et qui donc aujourd'hui ne se rend pas compte que c'est surtout cela qui nous est nécessaire. C'est aussi redonner au travail et à la famille la première place, assurer la liberté et la dignité des travailleurs et non les contraindre et les avilir dans de gigantesques et inhumaines formations d'Etat où la faveur, la nonchalance et la paresse l'emporteraient sur la valeur, le courage et l'intelligence. Cette solution est pourtant celle du marxisme.

La Corporation ce n'est pas la dictature, la coercition d'un homme ou d'un parti représenté par un ou plusieurs hommes si remplis de bonnes intentions, soient-ils — mais la mise en surveillance dès la base des mécanismes par tous les bons, des sans scrupules par tous les mauvais et les justes, et comme en réalité ces derniers sont le nombre, ils empêcheraient eux-mêmes les autres de leur nuire.

Toute la société serait avec cette formule remise à l'endroit et la France repartirait pour de nouvelles destinées dans la joie de vivre et dans la certitude du lendemain.

Plus nous avançons, plus les faits nous donnent raison et plus la lumière se fait dans les esprits.

Hors la Corporation, pas de salut.

A. GAULT,

Ingénieur agricole.

## L'Exposition des Chrysanthèmes

### LE PALMARÈS

Voici les diverses récompenses, décernées par le Jury, dont la tâche fut certes des plus laborieuses :

1<sup>er</sup> Grand Prix d'Honneur du Président de la République : M. Leloup-Grimoult, Le Mans, pour chrysanthèmes.

Grand Prix d'Honneur, avec objet d'art : M. Lénasson, horticulteur, à Limoges, pour chrysanthèmes.

Prix d'Honneur (Coupe offerte par la Société Nantaise du Dahlia) : Mme Martel-Rondeau, fleuriste à Nantes, pour Art floral.

Prix d'honneur (lampe électrique et médaille de bronze, offerte par la Mairie de Nantes) : M. Joalland, amateur, Nantes (scène japonaise).

Prix d'honneur (diplôme de grande médaille d'or avec médaille de vermeil, offert par la S. N. H.) : M. Fonteneau, horticulteur, à Pauillac, pour chrysanthème inédit; M. Pinot, horticulteur, à Laval.

Grand Prix de la Ville de Nantes avec médaille de bronze offerte par M. Pageot, député-maire : M. Loizeau, rue de Pilleux, à Nantes.

Chrysanthèmes, nouveautés inédites (Prix des Semeurs) : M. Fonteneau, horticulteur à Pauillac (Gironde).

Diplômes de grande médaille d'or : M. Castel, horticulteur, 22, avenue Chanzy, Nantes; M. Mus, horticulteur, à Tarascon (B.-du-R.).

Diplômes de médaille d'or : M. Loizeau, horticulteur, rue de Pilleux, à Nantes; M. Morin, horticulteur, La Rochelle (Charente-Inférieure).

Diplôme de médaille d'or avec médaille de vermeil offerte par la S. N. H. : M. Morin, horticulteur, La Rochelle; M. Loizeau, horticulteur à Nantes; M. Galtier, horticulteur, à Béziers.

Diplôme de la Société Nationale d'Horticulture de France : M. Bahaud, horticulteur à Nantes, pour l'organisation de l'Exposition.

Diplôme de médaille d'or avec médaille de bronze offerte par Le Phare : M. Chanson, jardinier-chef de l'Hospice Général de Nantes, pour Chrysanthèmes, légumes et fruits.

Diplôme de médaille d'or et plaque d'argent, offerte par le Syndicat d'Initiative : M. Challet-Héraud, horticulteur à Cholet.

Diplôme de médaille d'or et plaque d'argent, offerte par la Société Nantaise du Dahlia : M. Bonnin, horticulteur à Leparre.

Diplôme de médaille d'or avec médaille de bronze, offerte par le Syndicat d'Initiative : M. Mus, horticulteur à Tarascon, pour chrysanthèmes fleurs coupées.

Diplôme de médaille d'or, avec plaque de bronze offerte par M. le comte de Montaigu, député : M. Priou, horticulteur à Nantes.

Diplômes de grande médaille de vermeil : M. Puel, horticulteur, à Béziers (Hérault); M. Lemasson, horticulteur, à Limoges (Haute-Vienne).

Diplômes de médaille de vermeil : M. Challet-Héraud, horticulteur à Cholet (Maine-et-Loire); M. Leloup-Grimoult, horticulteur, Le Mans (Sarthe).

Diplômes de grande médaille d'argent : M. Michaud, jardinier-chef de la Ville de Montpeller; M. Galtier, horticulteur, à Béziers (Hérault); M. Bonnin, horticulteur, à Leparre (Gironde); M. Pinot, horticulteur, à Laval (Mayenne).

Prix de l'amateur belge : M. Fonteneau, horticulteur, Pauillac, pour la variété « Mme Léon-Roch »; M. Morin, de La Rochelle, pour la variété « Ami Jean-Vallée ».



## Les arbres d'ornement

Il semble que dans le domaine de l'arboriculture, nous assistions à un renouveau des plus heureux. C'est, au surplus, un événement qu'on devait prévoir, car, après la rage de déboisement qui a sévi pendant trente ans, il est tout naturel qu'ayant compris les inconvénients, voire les dangers du système, on revienne à des pratiques plus sages.

Donc on se remet à aimer les beaux arbres et il faut s'en réjouir, car ils constituent une parure naturelle sans égale et une protection efficace contre maints cataclysmes. Mais encore faut-il les bien connaître pour les mieux choisir; nous dirons aujourd'hui un mot des arbres d'ornement et spécialement des conifères.

Ils sont généralement de grande taille ou de moyenne taille qu'il faut, en exception, on le feuillage persistant, toujours vert, particulièrement qui contribue pour beaucoup à les faire apprécier dans les parcs. Pour la plupart, ils sont remarquables aussi par leur forme ou l'originalité de leur feuillage. Les plus connus sont les pins, les sapins, les cyprès, les séquoias, les genévriers, les ifs, les mélèzes, les thuyas, etc.

Les pins sont des arbres forestiers d'une grande importance en France. Toutes les espèces ont leur utilité, mais quelques-uns seulement sortent de la banalité comme aspect, par exemple le pin parasol ou d'Italie, dont le nom indique la forme de la cime. Ce pin donne dans ses cônes de grosses graines, dites « pignons » qui sont comestibles; il réussit particulièrement dans le sable frais et sous le climat méditerranéen et on le cultive plutôt en bosquets qu'en sujets isolés. Le pin Weymouth est d'un joli effet à cause de son feuillage abondant, souple, d'un vert glauque, de son écorce lisse d'un gris verdâtre; il atteint facilement vingt mètres de hauteur. Le pinus insignis est remarquable par la disposition de ses branches et la longueur de ses aiguilles qui sont d'un beau vert.

Parmi les sapins, le pinsapo, originaire d'Espagne, est l'un des plus répandus dans les parcs. Ses branches portent des rameaux courts garnis d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'aiguilles raides et serrées, d'un effet agréable. Le sapin de Nordmann, également estimé comme ornement, en diffère par ses branches plus grêles et plus serrées, recouvertes d'aiguilles plus longues et moins raides. Le sapin argenté est remarquable par la couleur de ses aiguilles. Le sapin de Douglas et le sapin pecciné sont également employés pour le même usage. Tous ces arbres se plantent plutôt par sujets isolés qu'en bosquets, autrement ils se dénuderaient par le bas et l'on ne pourrait apprécier l'originalité de leur feuillage. Ils aiment les terrains calcaires.

L'épicéa est aussi sapin, il forme des cônes plus allongés, ses branches sont garnies d'a

## MARCHES DE LA VILLETTE

Du Jeudi 5 Novembre 1936

| ANIMAUX       | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                      |                      |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                      |                      |       |
|---------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|
|               | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra |
| BOEUFs.....   | 7 20                                  | 6 60                 | 5 50                 | 7 70  | 4 32                                  | 3 63                 | 2 75                 | 4 77  |
| VACHES.....   | 6 90                                  | 5 90                 | 4 90                 | 8 10  | 4 15                                  | 3 25                 | 2 45                 | 5 18  |
| TAUREAUX..... | 6 60                                  | 6 00                 | 5 50                 | 7 00  | 3 96                                  | 3 30                 | 2 65                 | 4 54  |
| VEAUX.....    | 10 00                                 | 9 30                 | 8 60                 | 11 10 | 6 00                                  | 5 30                 | 4 70                 | 6 88  |
| MOUTONS.....  | 13 90                                 | 9 90                 | 7 80                 | 15 20 | 6 95                                  | 4 65                 | 3 43                 | 7 90  |
| PORCS.....    | 8 56                                  | 8 14                 | 7 14                 | 9 14  | 6 00                                  | 5 70                 | 5 00                 | 6 50  |

Du Lundi 9 Novembre 1936

|               |       |       |      |       |      |      |      |      |
|---------------|-------|-------|------|-------|------|------|------|------|
| BOEUFs.....   | 7 20  | 6 60  | 5 50 | 7 80  | 4 32 | 3 62 | 2 73 | 4 83 |
| VACHES.....   | 6 90  | 5 40  | 4 90 | 8 10  | 4 14 | 3 23 | 2 53 | 5 19 |
| TAUREAUX..... | 6 55  | 5 90  | 5 40 | 6 90  | 3 90 | 3 25 | 2 70 | 4 27 |
| VEAUX.....    | 9 90  | 9 20  | 8 60 | 11 00 | 5 95 | 5 25 | 4 70 | 6 60 |
| MOUTONS.....  | 14 10 | 10 00 | 7 90 | 15 40 | 7 05 | 4 70 | 3 47 | 7 70 |
| PORCS.....    | 8 86  | 8 56  | 7 14 | 9 14  | 6 20 | 6 00 | 5 00 | 6 40 |

### Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

Loire-Inférieure : 70 boeufs, 40 vaches, 15 taureaux, 160 veaux, 155 moutons, 220 porcs.  
Morbihan : Néant.  
Vendée : 70 boeufs, 52 vaches, 20 taureaux, 10 veaux, 50 porcs.

## Le Marché Cidricole

Depuis notre dernier bulletin, nous sommes arrivés dans le cœur de la campagne. Dans l'ensemble le prix des pommes est resté à DES NIVEAUX TRES BAS qui vont faire subir une fois encore à la cidriculture des pertes importantes. La cause principale de ces bas prix réside dans l'importance particulière de la récolte de cette année.

Certes, certaines régions n'ont pas une récolte qui atteigne l'énorme proportion connue lors de certaines années d'avant-guerre. Mais d'autres régions sont particulièrement bien fournies et l'ensemble des départements producteurs possèdent cette année une récolte qui se révèle nettement supérieure à la moyenne.

Est-ce à dire que cette récolte n'ait pas des débouchés suffisants ?

Beaucoup l'ont affirmé, mais d'une manière tendancieuse. En réalité les débouchés dont notre Confédération a fait connaître l'importance seraient de nature à absorber toute la production de cette année.

Malheureusement, les différentes régions de production se sont inégalement outillées pour utiliser ces débouchés.

La fabrication du cidre pour les besoins de la consommation et pour la vente la production des eaux-de-vie de cru, la vente des pommes de distillerie, et enfin l'exportation, s'offrent à l'ensemble des régions cidricoles, mais les unes et les autres en profitent inégalement selon qu'elles se sont, ou non, préoccupées de se défendre.

Les régions bien organisées ont vu leurs prix se tenir, tandis que les régions mal organisées ont subi des effondrements qui préjudicient non seulement à elles mais aux autres.

Voici les prix cotés dans les principales régions productrices :

Seine-Inférieure : 90 à 110 francs suivant distance des distilleries pour les pommes de distillerie. En pratique, les distilleries peu nombreuses ne pouvant acheter qu'une faible partie de récolte, celle-ci se vend à des prix très bas pour les autres usages (prix allant de 80 à 65 francs), la Seine-Inférieure n'étant organisée ni pour la fabrication du cidre ni pour la production de l'eau-de-vie, ni pour l'exportation.

Eure : Des accords syndicaux viennent d'être passés respectivement dans les arrondissements de Pont-Audemer et de Bernay. Les cours s'établissent à l'écart des prix du Pays d'Auge.

Pays d'Auge : La Commission mixte a fixé le prix à 140 francs la tonne rendue usine, avec une déprime de 10 à 15 francs au maximum pour livraison sur wagon ou aux dépôts, suivant distance. Les distilleries s'engageant à ne pas baisser les prix jusqu'à la fin de la campagne de distillation. Il est donc recommandé aux producteurs de ne pas précipiter leurs livraisons.

Bocage : La Commission mixte a fixé le prix à 125 francs la tonne, rendue usine et 120 en culture.

Manche : La Commission mixte a fixé le prix, pour la période du 25 octobre au 7 novembre, à 130 francs rendue usine et à 120 culture. Pour inciter les producteurs à laisser mûrir leurs pommes, à en améliorer ainsi la qualité, et à ne pas précipiter leurs offres, les distilleries se sont engagées

## HERNIEUX

Avant l'hiver

prévenez-vous d'une manière infailible contre les dangers et les ennuis dont cette saison vous menace en portant un Appareil spécial de CLAVIERIE de PARIS

Tous renseignements et conseils sont donnés gratuitement par des spécialistes qualifiés dans les SUCCURSALES CLAVIERIE.

NANTES : 8, rue Crébillon

ANGERS : 7, rue d'Alsace

## La Thérapeutique par le vin et les Vins médicinaux

Les vins peuvent se diviser en vin rouge, provenant du raisin rouge; en vin blanc, fait avec du raisin blanc ou avec du raisin noir, dont le moût n'a pas fermenté avec le marc; les vins de liqueurs qui ont gardé une partie de leur sucre, non transformé en alcool; les vins mousseux, obtenus par la mise en bouteille aussitôt après la fermentation. Ce sont les premiers vins que connaissait l'antiquité, les vins mousseux, surtout le Champagne, étant dus aux travaux de Dom Pérignon, dont on a célébré l'anniversaire, à Reims, les glorieux travaux.

Les vins bus par nos ancêtres étaient des vins beaucoup plus épais, se conservant plus longtemps, et que l'on consommait additionnés d'une assez forte quantité d'eau. Leur pouvoir, leur valeur thérapeutique ont été remarqués dès l'origine, et notre grand Maître Hippocrate disait que « le vin est une chose merveilleusement appropriée à l'homme », si en santé comme en maladie, on l'administrait avec à-propos et juste mesure.

Le vin est en effet un agent thérapeutique de tout premier ordre. Il contient en moyenne de 8 à 10 % d'alcool, de 88 à 92 % d'eau, et enfin des éthers aldéhydés et acides organiques.

L'intestin, les reins, le foie utilisent ces diverses substances, et la moitié de la ration de fer de l'organisme peut être fournie par le vin.

Il ne faut pas non plus oublier qu'un litre de vin fournit à l'homme 700 calories sur les 2.500 à 3.000 dont il a besoin par jour. Or, un litre de bière ne fournit que 264 calories, un litre de cidre 266, et un litre d'eau 0.

Mais là ne s'arrêtent pas les qualités du vin. C'est une boisson unique, riche en vitamines, et elle a un pouvoir bactéricide très important. Ses qualités ont été mises en valeur par de nombreux travaux, notamment ceux du professeur Vires, de la Faculté de Montpellier, et ceux du professeur Arnozan, de la Faculté de Bordeaux, qui fut, en thérapeutique, un maître incomparable et fut toute sa vie un ardent champion du vin, dont il connaissait la véritable valeur hygiénique, et tout l'intérêt qu'offre la propagande en faveur du vin, tant au point de vue national qu'au point de vue général. C'est en favorisant la vente du bon vin et en le répandant partout qu'on luttera le plus efficacement contre l'alcoolisme et ses méfaits.

Le prohibitionnisme a donné, et nous en avons eu récemment le triste exemple en Amérique, les pires résultats, en favorisant la fraude et la consommation de boissons alcooliques les plus néfastes à l'organisme. Nous ne doutons pas des intentions excellentes des ligues contre l'alcoolisme. Elles ont voulu trop prouver, elles ne prouvent rien du tout, et c'est une grave erreur de vouloir supprimer toutes boissons autres que l'eau et quelques fades sirops. Ce qu'il faut, c'est répandre partout cette vérité que la consommation modérée du vin, et de vin de qualité, n'a jamais été nuisible, bien au contraire, et son emploi est à conseiller en remplacement de tous les apéritifs et digestifs plus ou moins falsifiés et dont les effets sont si néfastes.

Mais l'action du vin en thérapeutique a dans bien des cas, besoin d'être renforcée et c'est l'origine des vins médicamenteux, et en particulier, le vin aromatique était connu des anciens qui l'employaient déjà avec succès dans les pansements des plaies.

Tous les vins ne s'emploient pas indifféremment dans la constitution des vins médicamenteux. Les vins rouges doivent être réservés aux substances toniques et astringentes; les vins blancs aux substances diurétiques, et les vins de liqueur à certains produits peu solubles dans l'eau ou à des préparations destinées aux malades particulièrement difficiles.

Un certain nombre de vins médicamenteux figurent au Codex. Ils sont très connus. Ce sont les vins aromatiques, le vin de Coca, le vin de Kola, le vin croisé, le vin de Digitale composée ou vin de Trouseau, le vin de Gentiane, le vin iodotannique phosphaté, le vin de Quinquina officinal, le vin de Scille composé ou vin de la Charité.

Mais à côté de ces vins, il en existe des quantités d'autres qui peuvent tous se rattacher à trois groupes : les vins toniques, les vins de viande et les vins de Peptone. Les vins toniques sont obtenus par la macération dans du vin de liqueur de Quinquina, Kola, Coca et Oranges amères. Les vins de viande s'obtiennent en ajoutant soit à un vin du Codex, soit à un vin tonique, 15 grammes d'extract de viande. On ne peut en effet en ajouter plus, sous peine de nuire au goût du vin. C'est dire que ces vins de

viande sont un peu délaissés, car leur action ne peut être que relative, mais ils sont encore employés parfois chez les malades sur lesquels le titre de vin de viande peut avoir un certain effet moral.

Il existe de très nombreuses formules de vins de Peptone. Enfin, les vins ferrugineux s'obtiennent avec du citrate ou du tartrate de fer qui sont les deux sels de fer ne présentant pas une incompatibilité avec le tannin contenu dans le vin.

On peut trouver dans l'ouvrage de Dorvault de très nombreuses formules de vins. Nous ne nous étendons pas sur ce sujet.

Il existe enfin de très nombreux vins spécialisés, dont beaucoup sont dignes de tous éloges.

Nous ne voudrions pas terminer cette courte étude sans dire quelques mots des extraits dont quelques-uns, grâce à une très grosse publicité auprès du public, ont pris depuis quelques années une extension considérable. Ces extraits sont généralement bien composés et dans du vin de bonne qualité, ils constituent des apéritifs excellents et des vins toniques et reconstituants à la portée des bourses les plus modestes.

Il y a quelques années, un certain nombre de médecins, effrayés des abus de l'alcoolisme, prirent la fautive habitude de proscrire le vin dans leur clientèle. Cela est une regrettable erreur, dont presque tous sont revenus.

Aujourd'hui, il est certain que les buveurs d'eau vivent moins vieux que les buveurs de vin, et c'est dans nos régions vinicoles que l'on trouve le moins d'alcooliques et d'aliénés.

La Société des Médecins Amis des Vins de France fait une œuvre utile en faisant connaître dans les milieux médicaux, les qualités exceptionnelles des vins, qui constituent une si grande source de richesse pour notre pays, et en prescrivant l'emploi judicieux de ces vins, le médecin fera à la fois œuvre de bon hygiéniste et de bon Français.

Docteur Maurice des OUCHES.

Depuis deux hivers vos prairies ont été faimées.

POTASSEZ-les afin qu'elles aient bonne mine.

Vous aurez une herbe riche en vitamine.

Un bétail très plaisant à qui l'examine.

Pour les prairies 500 kilogs de

SYLVINITE à l'Ha

### P.-O. - Midi

AYER CET ATOUT

LA CARTE A DEMI-TARIF

Voyagez-vous habituellement sur une certaine ligne ? D'Angers à Nantes par exemple ? Prenez une carte à demi-tarif, valable trois mois ou un an sur ce parcours. Son faible prix est amorti en quelques voyages.

En effet une carte valable en 3<sup>e</sup> classe sur le trajet Angers-Nantes (88 km.) coûte seulement : 63 fr. pour trois mois, 126 fr. pour un an.

Ce prix est récupéré après 7 voyages aller et retour dans le premier cas; après 10 voyages dans le second.

La carte à demi-tarif : la carte qui fait gagner.

Renseignez-vous dans les gares P.O.-Midi.

MALGRE LA DEVALUATION nos prix n'ont pas changé

DENTIER COMPLET, 28 dents,

SANS PALAIS pour 500 fr.

Cabinet Dentaire d'HIDALGO Pass. Pommeraye

A. R. C. 1.000.000 fr. de garantie Gal. des Statues

### Comment sortir les vis rouillées

Il arrive souvent que l'on se trouve en présence d'une vis qui se refuse obstinément à sortir de son logement; quoique l'on mette toute sa force ou que l'on emploie un vilebrequin, elle demeure immobile.

Il ne faut pas pour cela s'entêter à vouloir la dévisser, car on risque de la casser ou d'abîmer la fente. Mais voici un moyen très simple d'arriver à ses fins.

On prend une tige de fer d'un diamètre semblable à celui de la tête de la vis en question, on fait chauffer cette tige au rouge et on l'applique sur ladite tête de vis. Après quelques instants de contact, on pourra, à l'aide d'un tournevis, dévisser le plus facilement du monde la vis rouillée, qui ainsi qu'on se l'imagine aisément, s'est dilatée à la chaleur de la tige rouge et mise à l'aise dans son logement.

## SUPERPHOSPHATE DE CHAUX ENGRAIS DE BASE

# 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

Ce sont

des

Engrais

SALMON

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



### L'engraissement des oies

La tradition voulant que l'oie soit consommée à Noël ou au Jour de l'An, il est d'usage de conserver les oies plus longtemps pour les engraisser en vue de la vente au moment de ces fêtes.

Un engraissement d'une quinzaine de jours est suffisant. Celui-ci consistera tout simplement en des distributions supplémentaires de pâtée ou de grains.

Trois distributions par jour suffiront. Par exemple, je pourrai conseiller, pour les deux premières distributions, le matin et le midi, un mélange comme suit :

Pommes de terre cuites et broyées finement.

Mouture fine d'avoine et d'orge

Mouture fine de maïs

Petit lait

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

une partie en poids

### Mastic à greffer les arbres

Les mastics ont pour effet de protéger les greffes et les larges coupes contre l'action desséchante de l'air, ce qui favorise la reprise et la cicatrisation des plaies.

Le plus économique des mastics est le purget, encore appelé onguent de Saint-Fiacre. C'est un mélange en parties égales de terre glaise et de bouse de vache. On empêche le purget de se désagréger et de se fendiller au soleil en le recouvrant d'un linge ligature, formant poupée.

Les mastics à base de cire ont beaucoup plus d'adhérence. On distingue :

Le mastic à greffer à chaud s'obtient en liquéfiant au bain-marie et en brassant : poix noire, 1 kilogramme ; poix blanche, 1 kilogr. ; cire d'abeilles, 250 grammes ; résine, 250 grammes ; suif, 250 grammes.

Le mastic à greffer à froid se fait également en liquéfiant : poix, 500 grammes ; goudron liquide, 500 grammes ; cire d'abeilles, 250 grammes.

On retire du feu, puis on incorpore 400 gr. d'alcool dénaturé et 250 gr. d'essence de térébenthine. Finalement, on pétrit avec 500 grammes de blanc d'Espagne ou de Meudon, jusqu'à refroidissement complet.

### Pommes de Terre de Semence

Nous consulter, Transmettez vos commandes avant les gelées.

Des années passées réparez 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 kilogs de

CHLORURE DE POTASSIUM à l'Ha

mobile entre ses jambes. A l'aide de la main gauche elle se saisit du bec de l'oiseau qu'elle ouvre de force. Elle y introduit l'entonnoir et, avec la main droite, elle déverse dans l'entonnoir une certaine quantité de grains macérés dans l'eau.

La main droite, alors, aide le grain à descendre, par une légère pression faite tout au long de l'œsophage.

On arrête le gavage lorsque, par palpation, on constate que le jabot est suffisamment garni. On termine en versant dans l'entonnoir un peu d'eau ou de petit lait.

Et c'est ainsi que l'on obtient l'Oie grasse de Noël !

### Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 3, Place Petite-Hollande, 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 Emeraude Armand, viticulteur, Le Pallet (L.-L.).

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

169. — A vendre BEAUX PLANTS DE VIGNES hybrides producteurs directs des meilleures variétés sélectionnées. Boutures et plants racinés : 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, Bertille-Seyve 2862 (dit Commandant), etc...

Tres BEAUX PLANTS GREFFÉS, bien soudés et racinés, choix extra-beaux, greffons sélectionnés, greffe anglaise à la main sur 3309, Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombar, 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.-L.).

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

Blancs : Seibel n° 4986, 5279, 5409, 6468, 6980, 10173, Baco 22 A, Bertille 450. — Rouges : Seibel n° 1020, 4643, 5437, 5455, 7053, 8365, 8745, 10878, 11803.

Baco n° 1 et Bertille 2862. Plants greffés sur 3309 : Muscadet, Gros-Plant, Colombar, Pinot et Gros-Lot. Seibel 8745, 8753, 10096, 10868, 11803 et Seyve-Villard 5276. Authenticité absolue. Prix sur demande. S'adresser chez A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.).



Le prince Milcaza paraissait apprécier infiniment l'esprit délicat de Myrto, la finesse et la sûreté de ses jugements, la profondeur de son intelligence. Il avait accepté avec empressement de lui donner quelques conseils, au point de vue intellectuel, ainsi que Myrto le lui avait demandé un jour avec sa charmante modestie accoutumée.

— Je suis très ignorante de beaucoup de choses, vous avez dû vous en apercevoir, et je ne voudrais pas que votre cousine vous fit honte.

— Si je ne vous connaissais si bien, Myrto, je penserais que vous cherchiez un compliment, avait-il répliqué en souriant. Je me mets à votre entière disposition, trop heureux de la confiance que vous voulez bien me témoigner.

Cette confiance en lui, Myrto l'avait absolue. Elle connaissait maintenant l'élévation de son âme, la délicatesse de son cœur, quelque temps obscurcies par sa douloureuse maladie morale... Elle savait aussi que cette parole prononcée jadis par lui, en ce jour dont le souvenir la faisait encore frissonner : « Vous pouvez tout demander à votre cousin », n'avait rien d'exagéré.

Tout, même le pardon de Marsa, la nourrice qui avait apporté la mort au petit Karoly. La malheureuse, chassée avec les siens de la demeure due à la générosité du prince Milcaza, errait en proie à la misère. Elle était venue supplier la comtesse Zolanyi, mais celle-ci, effrayée, n'avait même pas voulu l'écouter et l'avait fait renvoyer en disant :

— Si mon fils la voit, il est capable de faire quelque malheur !

Marsa avait rencontré Myrto, elle s'était jetée à ses pieds, et la jeune fille, émue, avait promis de parler pour elle. Ce n'était pas cependant sans quelque appréhension qu'elle avait rempli sa promesse. Elle allait réveiller de douloureux souvenirs, se heurter sans doute à un violent ressentiment... Et, de fait, le prince, très pâle, le regard dur, l'avait interrompue aux premiers mots.

— Je ne vous refuserai rien, Myrto, sauf cela !... Sans cette misérable, mon bien-aimé serait encore en vie.

— Mais un chrétien doit pardonner, Arpad !... Et songez à la situation de cette pauvre femme, qui se trouvait sans nouvelles de sa mère et de son enfant malade ?

— Pas cela, Myrto, pas cela, je vous en prie !... Ne comprenez-vous pas que vous me faites mal ? avait-il répliqué d'un ton altéré.

Elle n'avait pas insisté et s'était contentée de prier... Le lendemain matin, après l'avoir aidée à se mettre en selle pour la promenade à cheval presque quotidienne, il lui avait dit en retenant sa petite main entre les siennes :

— J'ai donné des ordres pour que la famille de Marsa réintègre le logis d'autrefois. Vous voilà contente, Myrto ?

— Oh ! Arpad !

Son regard le remerciait mieux que toutes les paroles de reconnaissance, et le pil profond que la lutte contre son ressentiment avait creusé au front du prince, s'effaçait aussitôt devant la radieuse lumière de ces prunelles veloutées.

Au cours des promenades où il accompagnait ses sœurs et sa cousine, le prince Milcaza s'arrêtait parfois à la porte de quelque pauvre demeure. Les enfants s'enfuyaient, effarés, mais revenaient vite à la voix de Myrto, bien connue de tous. Les plus grands gardaient les chevaux, tandis que les promeneurs pénétraient dans le triste logis. Le prince interrogeait les habitants sur leurs besoins, sur leurs aptitudes, il leur faisait les petits enfants et montrait une si grande bonté que la crainte excitée par son apparition se dissipait peu à peu, grâce aussi, il faut le dire, à la présence de Myrto que tous ces malheureux appelaient « notre ange ».

Elle se montrait très confuse des témoignages de gratitude dont elle était l'objet, mais en revanche le prince Milcaza paraissait prendre plaisir à entendre louer sa cousine. Il y contribuait du reste lui-même en faisant passer une partie de ses

aumônes par les mains de Myrto.

— Tenez, Myrto, vous remettrez ceci à un tel, disait-il en entrant dans le salon de sa mère. Si ce n'est pas assez, dites-le moi... Et j'ai pensé que l'on pourrait donner la petite maison du bord du lac à ce vieillard qui a l'air si honnête et si résigné. Qu'en dites-vous, Myrto ?

Rien n'était fait sans l'avis de Myrto, elle avait voix prépondérante sur les décisions de son cousin. Avec le Père Joaldy et parfois Terka dont l'indifférence se fondait peu à peu au contact de Myrto, ils discutaient sur la fondation d'écoles ménagères, d'ouvriers, d'asiles pour les vieillards et les infirmes. Le prince avait tracé lui-même le plan d'un établissement destiné à recueillir les petits enfants abandonnés, et qui porterait le nom de son fils.

Le Père Joaldy multipliait les actions de grâce, son regard rayonnait chaque fois qu'il entrant, le dimanche, dans la chapelle pour dire sa messe, il voyait occupé le fauteuil princier si longtemps vide... Et le château tout entier sortait, avec une sorte d'allégresse de la torpeur où l'avait plongé la misanthropie de son seigneur.

Avec l'été, les réunions se multipliaient. Le prince Milcaza avait accepté d'avoir à Voracy quelques

hôtels, entre autres son cousin Mathias-Gisza. Le jeune col... était très empressé près de Myrto, au violent dépit d'Irene, que les malicieuses remarques de ses amies exaspéraient encore.

— C'est ridicule de traiter comme l'une de nous cette jeune fille qui est destinée à l'existence la plus modeste, maman ! dit-elle un jour en voyant Myrto plus jolie que jamais dans une toilette blanche très simple que lui avait offerte la comtesse Gisèle.

Celle-ci regarda sa fille avec surprise.

— Comme l'une de vous ?... Tu sais qu'elle-même m'a prêté de ne rien lui donner de luxueux, et ce n'est pas ma faute si sa beauté paraît la plus modeste des toilettes. Quant à une future existence modeste... Irene, je crois qu'elle fera un brillant mariage.

Les lèvres d'Irene se serrèrent nerveusement.

— Elle en est capable ! dit-elle entre ses dents serrées. Mathias... ou Arpad, peut-être !

— Oui, Arpad... murmura la comtesse. Il faut que ce soit elle, cette irrésistible petite charmeuse, pour avoir détruit aussi promptement sa farouche défiance. Il serait heureux avec elle...

Irene bondit.

— Comment, vous accepteriez cela, tout simplement ? Cette jeune fille sans le sou, cette enfant d'un artiste raté...

— Tu es ridicule, Irene, dit la comtesse d'un ton fâché. Cette jeune fille est une Gisza, son père était de noble race, un peu déchu seulement. Elle est admirablement distinguée, exquise au moral et au physique. Je n'aurais pas une pensée de blâme pour Arpad s'il veut me la donner pour belle-fille.

— Tous en admiration devant elle ! dit rageusement Irene. Ah ! elle savait ce qu'elle faisait ! l'ingrante, avec ses mines pieuses et modestes, son affection de dévouement ! Malgré sa précédente expérience, le prince Milcaza s'est laissé prendre encore...

— Irene, tu ne dois pas parler ainsi ! s'écria la comtesse d'un ton sévère, bien rare chez elle. Myrto a préservé la vie de ta sœur au péril de la sienne, elle est pour nous tous dévouée et affectueuse...

Un bruit de pas au dehors l'interrompit. Le prince Milcaza entra avec son cousin et demanda, en s'asseyant près de sa mère :

— Myrto n'est pas encore descendue ?

— Si, elle est dans le salon de musique avec Terka... Les voici.

(A suivre).

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 CROISSANTS de tout âge. Leroyer Henri, ferme du Fougeray, Cossé-le-Vivien (Mayenne), Téléphone n° 17.

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 de terre et pré entourant les bâtiments, à prix d'argent et 2 ha. 30 ares en vignes de différents cépages, à moitié fruits. S'adresser à M. Beauquin, à la Chapelle-Heulin. On pourrait prendre ménage pour l'exploitation.

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

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

187. — A louer pour la Toussaint prochaine, UNE FERME et ses dépendances, d'une contenance de 8 hectares environ, vigne et ferme comprise, située au village de la Chassellerie, commune de Saint-Herblain. S'adresser au propriétaire, Mme Vve Rousseau Eugène, 6, rue Alexis-Maneyrol, Sainte-Anne, près la place Lechat.

188. — A vendre PLANTS DE VIGNES. Plants français sélectionnés, greffés et soudés : Muscadet, Gros-Plant, Colombar et Pinot.

Hybrides rouges et blancs des meilleures variétés. S'adresser chez Louis Plassier, au Guineau. La Chapelle-Basse-Mer.

189. — FERME 10 hectares, quatre kilomètres Nantes, arbres fruitiers, prairies, terres, bois, vignes ; libre de suite ; pourrait convenir à maraîcher. 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.

255. — MENAGE demande place, pour entretien jardin ou propriété, aux environs de Nantes. S'adresser à M. Plat Louis, chemin de Carcouët, « La Gaieté », Nantes.

256. — On demande de suite JARDINIER, pour Vertou, femme non occupée. Très sérieuses références exigées. S'adresser au Syndicat.

257. — HOMME 28 ans, seul ou ménage, ayant permis de conduire, connaissant la vigne, le jardinage et toute culture, demande place libre de suite. S'adresser au Syndicat.

**Fourrages**

Paille de blé 4  
bottelle 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 6 novembre

VEAUX : 421. — Le kilo sur pied, 5 à 6 fr. ; moyennant, 5 fr. 50. Pour la campagne, à déduire les frais, 0,80 par kilo ; moyenne, 4 fr. 70.

BOEUF : 20. — Le demi-kilo : Devant : 1<sup>re</sup> qualité, 3,25 à 3,75 ; 2<sup>e</sup> qualité, 2,50 à 3 fr. ; 3<sup>e</sup> qualité, 1,75 à 2,25 ; Derrière : 1<sup>re</sup> qualité, 3,75 à 4,25 ; 2<sup>e</sup> qualité, 3 fr. à 3,50 ; 3<sup>e</sup> qualité, 1,75 à 2,75.

MOUTONS : 167. — Le demi-kilo : 1<sup>re</sup> qualité, 6,50 à 7 fr. ; 2<sup>e</sup> qualité, 5 à 6 fr.

AGNEAUX saps tarif.

**Légumes et Primeurs**

**MARCHÉ DU CHAMP DE MARS**

Nantes, le 11 novembre.

Anbergines, 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. — Chicorées, 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. — Romaines, 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.

**Cours des Vins**

MUSCADET 1936..... 575 à 625  
GROS-PLANT 1936..... 300 à 350  
SEIBELS 1936..... 325 à 350  
OTHELLO 1936..... 300 à 350  
NOAH (suivant degré)..... 250 à 290

**Poil angora**

Cours actuel : 150 francs le kilo, pour le poil Angora blanc, 1<sup>re</sup> qualité.

**MARCHÉS RÉGIONAUX**

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :  
Boeufs. — 1<sup>re</sup> catégorie, 6,50 à 12 fr. ; 2<sup>e</sup> catégorie, 3,50 à 4 fr. ; 3<sup>e</sup> catégorie, 2 à 3 fr.  
Veu. — 1<sup>re</sup> catégorie, 5,50 à 10 fr. ; 2<sup>e</sup> catégorie, 5 fr. ; 3<sup>e</sup> catégorie, 4 fr.  
Mouton. — 1<sup>re</sup> catégorie, 10 fr. ; 2<sup>e</sup> catégorie, 7 à 9 fr. ; 3<sup>e</sup> catégorie, 5 fr.  
Porcs. — 4 à 7,50.  
Beurre. — 6 à 7,50.  
Œufs. — La douzaine, 8 à 9,50.  
Poulets. — 6 à 6,50.  
Lapins. — 5 fr.

ANCIENS

Avoine, 120 ; seigle, 120 ; orge, 110. Foin, les 500 kgs, 105 ; paille, 100. Poulets, la livre, 3,50 à 3,75 ; canards, 2 à 2,25 ; pigeons, la couple, 6 à 8 ; lapins, la livre, 1,75 à 2 ; œufs, la douzaine, 8,50 à 9 ; beurre, la livre, 5,50 à 6. Boeufs de travail, la paire, 3.500 à 4.500 ; vaches laitières, l'unité, 1.800 à 2.500 ; génisses, 800 à 1.200 ; veaux, le kg, sur pied, 4,50 à 5 ; porcs, 5 à 5,75 ; porcs de lait, 135 à 140.

CANDE, 9 novembre.

Blé, 142 fr. ; orge, 95 à 100 fr. ; avoine, 95 à 100 fr. Paille, 220 à 230 fr. les 1.000 kilos. — Poules, 22-26 fr. la couple ; canards, 22-28 fr. la couple ; oies courantes, 26-30 fr. la couple ; pigeons, 3 à 10 fr. la couple ; lapins, 8 à 12 fr. la pièce ; lapins de garenne, 5 à 5,50 ; perdrix, 7 à 8 fr. ; œufs, la douzaine, 8,25 à 8,50 ; beurre, 5 à 5,25 la livre. — Porcs gras, le kilo, 5,50 à 5,75 ; porcs

maigres, 5,75 à 6 fr. ; porceillons, 100 à 125 fr. la pièce.

CHATEAUBRIANT, 10 novembre.

Blé (cours officiel) : avoine, 95 à 100 fr. ; seigle, 75 à 80 fr. ; orge, 95 à 100 fr. ; sarrasin, 90 à 95 fr. ; son, 60 à 70 fr.

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

Les 1.000 kilos : pommes à cidre, 115 à 120 fr. ; pommes de distillerie, 100 à 105 fr.

Beurre en gros, le kilo, 8 à 8,50 ; beurre au détail, 10 à 10,50 ; œufs, la douzaine, 7,50 à 8,25.

La pièce : Poulets, 9 à 12,50 ; canards, 13 à 14 fr. ; lapins, 10 à 14 fr. ; lapins de garenne, 5 à 6 fr. ; lièvres, 20 à 25 fr. ; levrauts, 10 à 18 fr. ; perdrix, 7 à 8 fr.

Boeufs de travail, 3.500 à 4.000 fr. la paire ; boeufs gras, 3 à 3,25 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 1.500 à 1.700 fr. la pièce ; vaches grasses, 2 à 2,50 le kilo ; génisses, 3 à 3,50 ; veaux de lait, 4 à 4,25 ; veaux gras, 4,50 à 4,75 ; porcs de lait, 130 à 150 fr. la pièce ; porcs maigres, 200 à 250 fr. ; porcs gras, 5,40 à 5,50 le kilo.

BLAIN, 10 novembre.

Blé, taxe officielle : farines, 209 à 212 fr. ; sons, 80 à 84 fr. ; avoine, 105 à 110 fr. ; seigle, 110 à 115 fr. ; orge, 98 à 105 fr. ; sarrasin, 90 à 95 fr. — Paille, 115 à 120 fr. les 500 kilos ; foin, 105 à 115 fr. — Beurre de lacterie, 7,50 à 8 fr. la livre ; beurre ordinaire, 6,50 à 7 fr. la livre ; œufs, 7 à 7,50 la douzaine ; lait, 1 fr. le litre. — Volailles : poules et poulets, 18 à 35 fr. la couple ; 4 à 4,25 la livre vif ; canards, 14 à 24 fr. la pièce ; lapins, 10 à 20 fr. (4,25 à 4,50 le kilo vif) ; oies, 38 à 40 fr. ; pigeons, 8 à 9 fr. la couple. — Gibier : lièvres, 16 à 24 fr. la pièce ; levrauts, 10 à 15 fr. ; lapins de garenne, 6 à 7 fr. ; pigeons ramiers, 5 à 6 fr. ; perdrix, 7 à 8 fr. — Cidre, 20 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, 130 à 140 fr. la tonne. — Pommes de terre, 35 à 50 fr. les 100 kilos. — Bétail sur pied : Boeufs, 2,70 à 3,30 le kilo ; taureaux, 2,20 à 2,80 ; vaches, 2 à 2,60 ; génisses, 3 à 3,50 ; veaux, 5 fr. ; moutons et agneaux, 4,50 à 5,50 ; porcs gras, 5,10 à 5,35 ; courants, 250 à 350 fr. ; porcelets de six semaines à trois mois, 110 à 240 fr.

NOZAY, 9 novembre.

Blé, prix de la taxe : avoine, 98 à 100 fr. ; seigle, 111 à 112 fr. ; orge, 88 à 89 fr. ; sarrasin, 90 à 92 fr. ; son, 84 à 85 fr. ; son de sarrasin, 88 à 90 fr. Cidre ordinaire, 60 à 65 fr. la barrique. Aux 100 kilos : pommes à cidre, 65 à 70 fr. ; rendues au domicile de l'acheteur.

Poulets jeunets, la couple, 24 à 32 fr. (7,50 à 8 fr. le kilo vivant) ; pigeons, la couple, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 7 à 14 fr.

Beurre, le kilo, gros 9 fr., détail 10 à 10,25 ; œufs, 8 fr.

Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses lourdes, 3 à 3,40 ; veaux, 2,80 à 3,20 ; vaches, 2,25 à 2,60 ; veaux, 4,60 à 4,75 ; génisses, 4,50 à 5 fr. ; veaux 4 à 4,40 ; porcs gras, 4,25 à 4,50.

Porcetelets laitons de six à huit semaines, 100 à 150 fr. en baisse assez sensible ; porcelets de deux à trois mois, 140 à 200 fr. ; courants de trois à quatre mois, 210 à 280 fr. ; jeunes truies adultes, 260 à 320 fr.

MACHECOUL

Blé, cours officiel : avoine, 105 à 110 ; blé noir, 100 à 105 ; seigle, 95 à 100 ; orge, 100 à 105 ; foin, les 500 kilos, 100 à 105 ; paille, 80 à 85 ; poulets, la couple, gros 30 à 35, moyens 25 à 30, petits 20 à 25 ; canards, la pièce, 13 à 16 ; pigeons, la couple, 8 à 10 ; lapins, la pièce 10 à 15 ; œufs, la douzaine, 7 à 7,50 ; beurre, la livre, 6 à 6,50. Boeufs gras, le kilo sur pied, 2,50 à 2,75 ; boeufs de travail, la paire, 3.000 à 4.800 ; vaches grasses, le kilo, 2 à 2,50 ; vaches laitières, 1.800 à 3.000 ; veaux, le kilo, 4,25 à 4,75 ; génisses, la pièce, 600 à 1.300 ; moutons, le kilo, 4,50 à 5,25 ; porcs, 5,25 à 5,50 ; porcs de lait, 175 à 220.

CLISSON

Blé, 141 ; farine, 210 ; avoine, 115 ; pommes de terre, 35-40 ; haricots lingot, 280-290 ; brezins, 220-230 ; foin, les 500 kgs, 150 ; paille 120-130 ; poulets gras, la couple, 28-30 ; moyens, 28-27 ; petits, 20-22 ; pigeons, 8 ; lapins, la pièce, 8-12 ; œufs, la douzaine, 8,75-9 ; beurre, la livre, 6,50-7. Boeufs gras, le kilo sur pied, 2,50-2,75 ; vaches grasses, le kilo, 2,50-3,75 ; vaches laitières, 1.500-2.500 ; veaux, le kilo, 4,50-5,25 ; porcs, 5,60 ; porcs de lait, 200-250.



**ÉLEVEURS !**

Nous possédons des milliers de témoignages affirmant la valeur indiscutable de la

**PROVENDEINE SANDERS**

Ces témoignages nous viennent :

- de Stations Agricoles de renom
- d'Ecoles d'Agricultures célèbres
- d'Éleveurs réputés
- de Cultivateurs ordinaires.

Tous ces témoignages sont unanimes à proclamer que la « Provendeine » Sanders est l'aliment idéal pour guérir le rachitisme ou mal de pattes, pour hâter la période d'engraissement, pour combattre la pneumo-entérite, pour prévenir la chlorose des porcelets.

Employer Provendeine, c'est s'assurer :

- Plus de succès et plus de Profit !

**PROVENDEINE**

LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

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

Mieux que le désuet parapluie, un imperméable long, enveloppant, renforcé aux épaules, protégera votre costume neuf des méfaits de la pluie.

Le rayon spécial de LA BELLE FERMIERE vous en offre un grand choix.

**A LA BELLE FERMIERE**

12, rue J.-J. Rousseau - Pres de la Place Graslin - NANTES

**Chaussures LETOURNAUX**

7, Rue Guépin - NANTES - Place Bretagne

DE LA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE CONFIANCE

Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques

Spécialité pour Pieds sensibles, Femme et Homme

Remise 5 % aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte

**L'ENGRAIS PHOSPHATÉ DES TERRES PAUVRES EN CHAUX**

**SCORPION THOMAS**

ÉCONOMIQUES

Toujours à la base d'une belle récolte !

PUBLICITÉ H. DANNAUD PARIS

**CONTRE LA CARIE du Blé**

**LA POUDRE S'ÉLOI**

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 « VITROLEX SAINT-ÉLOI »

Documentation gratuite sur demande

Vente par la C<sup>ie</sup> de St Gobain

D<sup>re</sup> C<sup>ie</sup> des Produits Chimiques

1 pl. des Saussaies - PARIS

et ses Agents régionaux

**POTAZOTE**

de la St-Charles de la 4<sup>th</sup> Garoisse

Un résultat entre RUELLE (sur culture de pommes de terre) M. Pierre LOUET, à Nîmes (Loire-Inférieure) femme cultivateur (un Potazote) 9 000 kgs fumure croissante AVEC POTAZOTE 135 kg 15 000 kgs

**Foires et Marchés de la Semaine**

Lundi 16 novembre. — Saint-Père-en-Retz, Varades.

Mardi 17. — Legé.

Mercredi 18. — Port-Saint-Père, Saint-Nazaire, Vigneux.

Jeudi 19. — Ancenis, Couëron-Beslé, Héric.

Vendredi 20. — Guérande, Héric-Nort-sur-Erdre.

Dimanche 22. — Sucé, Saint-Mars-la-Jaille, Saint-Joachim.

Le Gérant : R. FAIVRE.

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

Voulez-vous une situation agréable et lucrative ?

APPRENEZ EN PEU DE TEMPS ET A PEU DE FRAIS la COIFFURE moderne, la coupe, la mise en plis et indéfrisable, le massage facial, la manucure et pédicure, dans nos SALONS et

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

Les cours sont donnés par professeur diplômée et titulaire de Paris, 1 bis, rue Kervégan, NANTES. Tél. 128-47 9 années d'existence à Nantes. Nombreuses références.

**quelle endurance !**

Coco est infatigable depuis qu'il mange du riz. Donnez-le sous forme de « paddy » (riz non décortiqué) après l'avoir fait tremper une heure environ.

**le RIZ**

BUREAU DE PROPAGANDE 41, RUE DE RICHELIEU, PARIS-2

**LINEOLEUM - TAPIS - TOILES CIRÉES**

Couvre-Parquet - Rémoleur

Largeur 2 mètres. Le mq. : 9 fr.

Envoi du CATALOGUE sur demande

**3 SPÉCIALITÉS**

AUX

8, Rue de la Paix - NANTES

Téléphone 113-37

Nous nous chargeons de la pose du LINEOLEUM et du TAPIS

DEVIS SUR DEMANDE