

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE - INFÉRIEURE

Siège Social : 3 Place de la Petite-Hollande NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

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

N° de nos Chèques Postaux Nantes :

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

L'Agriculture

La nature abhorre l'esprit de système. Elle a donné à la plupart de nos paysans une récolte de faible quantité au moment même où la doctrine officielle leur expliquait que les nouvelles charges seraient aisées à supporter si l'on augmentait la quantité des produits...

Malgré les bureaux de statistiques de trente étages, les Américains passeront des années à ne pas comprendre ceci : dans un pays en grande partie agricole, quand les débouchés extérieurs de l'industrie restent fermés, il n'y a pas d'espoir d'améliorer le sort de la population industrielle si l'on ne relève d'abord le pouvoir d'achat de l'agriculture.

Il faut l'intuition d'un « amateur », M. Roosevelt, pour découvrir que l'industrie ne saurait prospérer si elle n'a d'autre acheteur qu'elle-même... Les fermiers américains n'avaient plus ni capital ni revenu. M. Roosevelt leur rendit un capital par la dévaluation du dollar, qui réduisit d'autant leurs dettes, et un revenu, en empêchant les prix industriels de remonter aussi vite que les prix agricoles...

Chez nous, dans l'état présent des choses, la dévaluation menace de produire l'effet contraire. C'est une des raisons pourquoi jusqu'à la fin, malgré l'avis d'experts éminents, j'eus peine à regarder l'« alignement » comme un bienfait. Aujourd'hui encore, le côté agricole de l'affaire me paraît économiquement le plus dange-reux, si l'on n'y porte des soins très attentifs.

L'agriculture française, surtout l'agriculture paysanne — celle précisément dont les hommes politiques s'occupent de faire le bonheur avec un zèle d'improvisation sans pareil — n'a presque pas de dettes. La dévaluation ne lui procure donc aucun soulagement à cet égard.

En revanche, si la hausse des prix industriels ne rencontre un frein sérieux dès le début, notre agriculture risque de fléchir une fois de plus. En effet, elle va perdre à la fois sur son épargne, sur son capital foncier et sur son fonds de roulement, sans certitude de compensation réelle pour son revenu.

L'épargne agricole ? Depuis les placements ruineux où on les entraîna pendant la période dite de prospérité, nos paysans ont gardé une bonne partie de leur épargne en billets de banque. Bien entendu, ils n'ont ni le goût ni la science des « arbitrages » de valeurs. D'autre part, malgré les obligations de M. Louis Marin, qui, je crois, étaient justifiées, on a interdit pratiquement aux paysans d'acheter de l'or. Un spéculateur des îles Fidji pouvait enlever de la Banque de France tous les lingots qu'il voulait, mais le bon vigneron de chez nous ne pouvait se procurer un louis... Bref, l'épargne paysanne subit plus qu'aucune autre la dépréciation du billet.

Le capital foncier ? Le prix de la terre se rajuste rarement à la dévaluation d'une monnaie. On vendit des terres ces dernières années en francs dévalués des quatre cinquièmes, au même prix nominal qu'en francs-or avant la guerre. Le coefficient moyen de rajustement du prix des terres, depuis le franc Poincaré, ne surpassa jamais 2 1/2 alors que la valeur d'autres biens s'ajustait aux coefficients 5, 6, 10... Après un peu de fièvre immobilière, n'en sera-t-il pas de même cette fois ?

Le fonds de roulement agricole ? Sa caractéristique est qu'il tourne très lentement. Un marchand de détail, s'il vend vite, retrouve son avance de fonds en quelques jours. Le paysan, lui, doit attendre une année, c'est-à-dire la rentrée et la vente de toutes ses récoltes, pour retrouver les dépenses qu'il a faites. En cas de hausse par dévaluation, il risque de supporter une hausse de frais pendant un an avant d'être remboursé par une hausse du produit de ses récoltes.

L'accroissement de revenu ? Pour le paysan, le revenu ne dépend pas seulement de la différence entre les frais de culture et le prix des produits : il dépend aussi de la quantité et de la qualité des produits, c'est-à-dire des saisons, des intempéries, du sol et de bien d'autres hasards... Sans compter que certains prix agricoles, comme celui du blé, se heurtent à un plafond artificiel...

On s'occupe beaucoup de l'équilibre des prix. En fait, on pense surtout aux villes, contrairement à la méthode, tant vantée, de M. Roosevelt.

(Le Figaro.) Lucien ROMIER.

Les Délibérations des Présidents de Chambres d'Agriculture

L'Assemblée des Présidents de Chambres d'Agriculture vient de tenir sa seconde session annuelle les 12, 13 et 14 novembre.

Un très grand nombre de vœux ont été adoptés à l'issue de ces trois journées de délibérations.

Nous reproduisons ceux qui intéressent directement ou indirectement la politique du blé.

La délibération sur la dévaluation marque la volonté très nette de l'Assemblée de combattre la politique de compression des prix agricoles suivie par le Gouvernement.

Le vœu adopté sur la question du blé confirme en tous points la position prise par l'A.G.P.B. Toutes les critiques faites sur la loi du 15 août se trouvent résumées d'une façon parfaite dans le vœu de l'Assemblée.

La confirmation des projets établis et présentés par le Bureau de l'Assemblée, en juillet 1935, au Gouvernement est importante à noter.

La demande de révision du prix du blé est un appui précieux apporté aux demandes des associations agricoles.

Enfin, le mandat donné aux représentants des producteurs au sein du Conseil Central de défendre les principes traditionnels de la coopération agricole — si contrebattus par l'application de la loi du 15 août — permet d'espérer qu'il sera possible de sauver les véritables coopératives agricoles.

I. — La dévaluation du franc et l'Agriculture.

L'Assemblée permanente des Présidents de Chambre d'Agriculture :

Approuvant sans réserve les conclusions de son rapporteur, M. de Crozé, vivement émue des répercussions de la dévaluation du franc peut avoir et qui déjà se manifestent sur l'agriculture nationale, base essentielle d'un retour à la prospérité française,

Regrette que, par des discours et des actes, le Gouvernement ait marqué son désir de chercher, dans une atténuation de la politique de protection, une contre-partie aux effets de la manipulation monétaire ;

Affirme sa résolution de défendre sans défaillance l'agriculture contre toute atteinte portée à une législation douanière qui reste sa principale sauvegarde,

Et proteste de toutes ses forces contre des mesures qui, sous couleur de combattre la spéculation, n'auraient d'autre résultat que de comprimer un relèvement légitime du prix des produits de la terre.

II. — Le Marché du Blé.

L'Assemblée,

Considérant que la loi du 15 août 1936, instituant l'Office National

Interprofessionnel du Blé, n'est pas conforme à ses vœux antérieurs :

— par la non consultation des Chambres d'Agriculture préalablement au dépôt du projet de loi devant le Parlement.

— par son caractère qui relève plus d'un système étatique que d'une organisation interprofessionnelle,

— par sa réglementation trop complexe et insuffisamment adaptée aux usages régionaux des producteurs.

— par les difficultés de contrôle de son fonctionnement, difficiles qui apparaissent surtout en année excédentaire et risquent de rendre son action inefficace.

Rappelle sa volonté, maintes fois affirmée, de collaborer avec tous les Gouvernements dans l'intérêt de ses mandants,

L'Assemblée,

Rappelle la nécessité d'une politique générale agricole équilibrée, en dehors de tout système étatique ou soi-disant interprofessionnel,

Estime nécessaire la préparation d'une organisation du marché des céréales conforme aux principes posés antérieurement par elle.

L'Assemblée, considérant qu'actuellement, année déficitaire, l'Office du Blé freine la hausse normale des prix,

Considérant l'article 15 de la loi du 1^{er} octobre 1936,

Demande au Gouvernement, puisque les indices officiels dénotent une hausse notable du coût de la vie, de prendre l'initiative d'une révision du prix du blé, dans les délais prévus par la loi monétaire.

L'Assemblée, considérant la loi du 15 août 1936,

Invite les représentants des producteurs de blé au Conseil Central de l'Office à poursuivre leur action pour la défense des intérêts agricoles dans le cadre du vœu ci-après :

Retour aux principes traditionnels de la coopération agricole ; respect de l'autonomie des coopératives de blé et attribution, avec les garanties indispensables, des moyens nécessaires à leur bon fonctionnement.

III. — L'Admission temporaire.

L'Assemblée permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, Renouvelant ses vœux relatifs aux admissions temporaires des produits agricoles (mai 1936),

Considérant, d'une part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Considérant, d'autre part, que l'importation de blés étrangers, même compensée par l'exportation préalable prévue par l'article 16 de la loi du 15 août 1936, ne se justifie pas au point de vue de la qualité et de la quantité de la récolte présente,

Estime qu'il n'était pas opportun d'appliquer, pour la campagne 1936-1937, le régime de l'exportation préalable,

Un Brin de Causette...



Tertous les arguments avant été employés pour chasser le bois des constructions et des ameublements — dans un but intéressé. Comme si que le bois serait point assez résistant ou qui serait pu de mode ! Pour sûr on lui trouve encore des admirateurs, qu'écarquillant de grands yeux, devant les chalets normands ou suisses, les pagodes chinoises, les cités lacustres, les aubettes de trams, les vieilles maisons bourgeoises, ou les antiques chapelles... mais y regardant ça comme une chose du passé, alors qu'aujourd'hui, sur le terrain pratique, on a des matériaux plus modernes et éprouvés.

C'est ainsi que pour c'te fameuse Exposition, de l'Art et de la Technique moderne, qu'aura lieu à Paris en 1937 — et qui devant faire la pique à tout les autres — on avait décidé que le béton, le fer, l'aluminium et tertous les métaux seraient les rois des rois. Devant c'te décision, la Chambre syndicale des marchands de bois et la Corporation des Menuisiers-Charpentiers, avant fortement rouspétés d'être mis en quarantaine, d'être éliminés sans concours ni trompettes et traités en parents pauvres. Ces compagnons de Saint Joseph avant proclamé :

— Nous voulons révaloriser le bois. Autrefois, M. Eiffel construisait une tour qui porte son nom, pour prouver les multiples possibilités de l'acier. Le monument que nous nous proposons de construire à l'Exposition sera une synthèse de tout les qualités techniques et esthétiques du bois.

A poids égal, le bois offre une résistance double à celle de l'acier. Le bois veut s'affirmer moderne !

Et ses défenseurs avant fini, hureusement, par obtenir gain de cause, même qu's'étant mis d'ardere en chantier, pour présenter un monument extraordinaire.

C'est dan en bois, que sera la queue — pardon, la porte monumentale de l'Exposition 1937. Elle comprendra deux pastrelles droites de 40 mètres de portée ; deux pastrelles courbes de 30 mètres et une arc de 65 mètres. Les visiteurs arriveront à la plate-forme centrale, par une escalier de 15 mètres de large, flanqués de deux pylônes en bois, de 50 mètres de haut, ornés de sculptures, symbolisant l'Art et la Technique.

Ce matériau, négligé damps longtemps, méritait une place d'honneur pour sa beauté et son utilité. Par sa légèreté, sa structure, ses colorations, le bois est quasiment le plus riche collaborateur des constructeurs, des ébénistes et des décorateurs.

On voit dan c'que chose de merveilleux, à c'te Exposition de la capitale, à commencer par la porte monumentale, qui devant glorifier les grands arbres de nos forêts — à moins que ce soye des planches fraîchement débarquées de Suède ou d'U.R.S.S. Les bandes n'y voront que du feu et nos producteurs seront bois...cotés un coup de pus !

maître jarnot

Au verso :

La Page du Vigneron

Le Régime fiscal des Artisans ruraux

Beaucoup de personnes exerçant une profession artisanale ignorent encore, surtout dans les campagnes, qu'elles peuvent bénéficier, au point de vue fiscal, d'un régime spécial. D'autres, connaissant l'existence de cette institution, n'en réclament cependant pas le bénéfice, car elles croient à tort soit qu'elles ne remplissent pas les conditions requises à cet effet, soit qu'elles ne rentrent pas dans la catégorie des professions auxquelles le caractère artisanal est reconnu.

Qui est un artisan ?

Il est utile de rappeler à ce sujet que l'administration des finances a établi une liste des professions auxquelles elle accorde le caractère artisanal lorsque toutefois les personnes qui les exercent remplissent, d'autre part, deux conditions exigées par la loi.

Cette liste déjà longue n'est pas limitative mais constitue une simple indication.

Elle présente néanmoins un très grand intérêt, car les personnes exerçant une des professions qui y sont visées sont certaines que les agents des contributions ne pourront pas leur contester le caractère d'artisan si par ailleurs elles remplissent les deux conditions fixées par la loi et dont il va être question.

L'énumération de ces professions peut paraître fastidieuse et cependant encore faut-il que les intéressés en soient informés.

La liste suivante comprend seulement les professions ayant le plus de rapports avec l'agriculture :

Abatage de bois (entrepreneur d').

— Apprêteur de tissus, de plumes, de poils.

— Bâches (fabricant et réparateur de).

— Balais (fabricant de).

— Blanchisseur.

— Bonnetier.

— Bottier.

— Bouchons et objets en liège (fabricant de).

— Bouilleur d'eau-de-vie, s'il n'exploite qu'un alambic de capacité restreinte et de faible rendement, de telle sorte que la partie principale de sa rémunération journalière puisse être considérée comme s'appliquant à son travail personnel et non à la fourniture de l'appareil ; cette condition peut pratiquement être considérée comme remplie lorsque le rendement maximum de l'alambic ne dépasse pas 40 à 50 litres par jour.

— Bourrelier.

— Brosseur (fabricant de).

— Bûcheron.

— Cannes (fabricant de).

— Carrières (exploitant de).

— Carrossier.

— Chaises (fabricant et réparateur de).

— Chapelier.

— Charpentier.

— Charron.

— Chaudronnier.

— Chaussures (réparateur de).

— Cimentier.

— Cordier.

— Cordonnier.

— Corroyeur.

— Coutelier.

— Couvreur.

— Curage de fossés, établissement de drains (entrepreneur de).

— Débroussaillage (entrepreneur de).

— S'il travaille à la main ou à l'aide de moyens mécaniques dont le rôle est secondaire et s'il ne se rend pas acquiescent des bois abattus en vue de les revendre.

— Ebéniste.

— Etameur.

— Ferblanter.

— Filateur.

— Forgeron.

— Fouets et cravaches (fabricant de).

— Galochier.

— Gantier en peau ou tissu.

— Graveur sur bois.

— Guêtres (fabricant de).

— Horloger.

— Lames (affûteur de).

— Limes (tailleur de).

— Marbrier et tailleur de pierres.

— Maréchal-ferrant.

— Mécanicien.

— Menuisier.



LA PAGE DU VIGNERON



Cochylis et Eudémis

Nos amis, MM. Moreau et Vinet, directeurs de la Station Œnologique régionale d'Angers, viennent de publier, dans la « Revue de Viticulture », une intéressante étude sur la Cochylis et l'Eudémis, étude suivie d'un questionnaire aux vignerons. Nous en extrayons les lignes ci-dessous, qui intéresseront vivement nos lecteurs :

D'où viennent, après trente ou quarante années d'efforts réalisés par tant de chercheurs sur des points si variés du vignoble français et étranger, les échecs que l'on constate encore trop souvent dans la défense de nos vignes contre la Cochylis et l'Eudémis ? Faut-il incriminer les produits insecticides ou insectifuges, ou bien la méthode préconisée pour les appliquer ? Ne faut-il pas aussi faire intervenir le manque de continuité dans l'exécution des traitements annuels ?

Pour essayer d'éclaircir la question, nous croyons bon d'exposer ici le procédé de lutte auquel nous avons eu recours, sans interruption, depuis une dizaine d'années, sur la totalité de notre vignoble d'expérience de Belle-Beille, d'une superficie de 6 hectares et demi. Nous indiquerons, en même temps, quelle a été l'allure des invasions dont la régression, dans son ensemble, est assez caractéristique.

Le vignoble de Belle-Beille, situé à la porte d'Angers, est isolé sur un plateau argileux et schisteux. Il est complanté en Chenin blanc, Gamay, Cabernet franc et Chardonnay, greffés sur Lot, formés en gobelets ou cordons conduits sur fils de fer et portant un ou deux éléments Guyot. La vigne est encore très vigoureuse, malgré son âge : 38 ans. Envahie de bonne heure par la Cochylis, qui en 1910, 1915 et 1917 y occasionna de véritables ravages, puis par l'Eudémis qui se substitua à la Cochylis, à partir de 1920, cette vigne, par sa situation isolée, fut pour nous un champ d'expériences.

Les expériences contre la Cochylis que nous avions entreprises depuis 1907 et dont il a été rendu compte à l'époque, ici même, nous avaient conduits à abandonner toute méthode de lutte contre la chrysalide et le papillon, non pas qu'on ne puisse obtenir des résultats de ce côté, mais parce que ces procédés n'ont pas une efficacité suffisante, ou bien parce qu'ils exigent trop de main-d'œuvre. Si l'on était amené à y recourir, dans certains cas exceptionnels, ce ne pourrait être que comme moyens complémentaires de défense.

Dans la pratique courante de nos vignobles, nous n'avons retenu que les procédés de destruction de la jeune larve, à sa sortie de l'œuf. Elle n'est vulnérable, il est vrai, que pendant un temps très court, mais ce temps peut être déterminé avec assez d'exactitude. Comme produit, nous avons adopté la bouillie cupro-arsénicale ainsi composée : bouillie bordelaise à 1 ou 2 % de sulfate de cuivre, additionnée de 1 % d'arséniate dipotassique.

L'arséniate de plomb, utilisé pour la première fois en 1907 par Dewitz, en Allemagne, à la suite de sa mission en Amérique, puis par MM. Capus et Feytaud, la même année, et en 1908 par nous-mêmes, en collaboration avec le docteur Maisonneuve, s'est de suite imposé à l'attention des expérimentateurs. Il fut un instant en faveur par suite des graves inconvénients qu'il peut présenter pour ceux qui l'emploient et nous sommes restés, à ce moment, à peu près les seuls à le recommander. Aujourd'hui, l'arséniate de plomb n'est plus discuté comme insecticide et comme poison, pour l'homme, il ne présente pas les inconvénients que l'on avait redoutés, à condition, bien entendu, de ne pas commettre d'imprudence et de prendre les soins élémentaires de propreté.

Avec cet insecticide, il s'agit d'atteindre la larve à sa sortie de l'œuf, c'est-à-dire au moment où elle est la plus vulnérable. Pour déterminer l'époque opportune du traitement, on ne peut, dans la pratique, procéder par l'observation directe ; la larve naissante est difficile à voir. Mais on peut se baser sur le vol des papillons. Pour suivre ce vol, nous avons installé, depuis 1911, douze pièges-appâts disposés dans un rang de vigne, un toutes les six souches. Ces pièges sont constitués par des pots en grès vernissés à l'intérieur, de 7 cm. de hauteur, de 8 cm. de diamètre à l'entrée, d'une contenance de 20 centilitres environ. Ils sont suspendus au second fil de fer, entre deux souches ou dans les souches, et remplis régulièrement de petit vin ou de vin de lies additionné de 10 % de vinaigre. Installés vers la fin d'avril, ils sont visités tous les jours jusqu'à la fin du vol de la seconde génération, c'est-à-dire jusqu'à fin de septembre ou début d'octobre. Ces numérations quotidiennes, faites depuis 26 ans, nous ont permis, notamment, d'assister, dans ce vignoble, à la substitution de l'Eudémis à la Cochylis, en 1920. A l'heure actuelle, l'Eudémis l'emporte toujours sur la Cochylis : 87 % d'Eudémis contre 13 % de Cochylis en 1936.

Depuis 1921, le début du premier vol de l'Eudémis a varié, suivant l'année, entre le 27 avril et le 19 mai,

et la fin entre le 7 et le 28 juin. Le début du second vol a varié du 28 juin au 19 juillet, et la fin du troisième, qui suivait le second sans interruption, du 4 septembre au 21 octobre. Depuis que, dans notre vignoble, l'Eudémis n'a plus que deux générations, comme la Cochylis, chacune de ces deux générations est plus ramassée : début du premier vol, du 27 avril au 15 mai ; fin, du 7 au 26 juin — début du second vol du 4 au 19 juillet ; fin, du 4 septembre au 4 octobre. Cet espace de temps qui sépare d'une année à l'autre le début du vol ne nous permet pas de fixer une fois pour toutes la date des traitements ; mais les vols les plus importants, tout au moins pour la première génération, sont toujours en relation avec le développement de la vigne et, plus spécialement, de la grappe. Nous avons alors retenu comme époques favorables celles qui coïncident avec le moment où les boutons floraux commencent à se séparer (premier traitement). Le second traitement se fera lorsque les boutons floraux seront nettement séparés, soit 8 à 10 jours après le premier. A cet état du développement de la grappe, celle-ci peut être atteinte sans difficulté par la pulvérisation et inondée entièrement d'insecticide.

Pour la seconde génération, l'importance des captures de papillons dans les pièges-appâts sont, comme nous l'avons montré antérieurement, beaucoup plus en relation avec l'importance du vol que pour la première, c'est-à-dire avec l'importance de l'invasion. Nous pouvons donc nous baser sur le vol pour fixer l'époque où il convient de recourir aux poudres ou aux liquides insecticides, ces derniers ne pouvant être efficaces que si l'on est assuré d'atteindre les grappes, toutes les grappes, et de les inonder de liquide.

Notre tactique, depuis 1925, est la suivante : dans l'impossibilité où l'on se trouve, dans bien des situations, de faire de bons traitements de la grappe, à l'été, contre les larves, et devant l'insuffisance des poudres pour la garantir — insuffisance ne veut pas dire inefficacité — nous portons tout notre effort contre les larves de première génération. Au printemps, on peut facilement imprégner d'insecticide 90 % des grappes. Chaque traitement est copieux : 4 à 5 hectolitres de bouillie cupro-arsénicale au premier traitement et 6 à 7 au second, par hectare de 4.500 souches. Il est exécuté avec un pulvérisateur à dos d'homme, et l'ouvrier s'attache d'abord à viser les grappes. Pour les grands vignobles, il serait nécessaire de substituer à l'appareil à dos les appareils à air comprimé, ou mieux, à moteur, qui permettent également de bien atteindre la grappe, à condition d'employer par hectare et par traitement 10 à 12 hectolitres de bouillie.

A l'été, nous faisons des poudrages au nombre de deux ou trois, quelquefois quatre, pendant la durée du vol, c'est-à-dire du 15 ou 20 juillet au 15 août, en utilisant un mélange par moitié de soufre et de chaux blutée.

Ces traitements — ceux de printemps en particulier — malgré les soins apportés à leur exécution, ne peuvent, dans la pratique, procurer un taux de mortalité suffisamment élevé pour que l'on puisse se contenter d'y avoir recours une fois par hasard, par exemple dans une année de grande invasion. Outre que l'on ne peut prévoir avec certitude les années de grandes invasions, des traitements limités à une seule année ne sauraient empêcher un désastre.

Nous avons donc estimé que la défense de notre vignoble contre la Cochylis et l'Eudémis ne pouvait être obtenue que par des traitements répétés tous les ans, quelle que soit l'invasion. Cette technique se justifie encore par le fait que les pulvérisations de la grappe à l'époque où elles sont nécessaires pour lutter contre la première génération de Cochylis ou d'Eudémis, sont souveraines contre le Rot gris si l'arséniate de plomb est associé au cuivre. Nous exécutons ainsi de véritables traitements d'assurance, d'autant plus efficaces qu'ils sont répétés tous les ans, et surtout contre les ampelophages dont ils doivent, logiquement, amener progressivement la disparition.

Il est certain que, depuis 1925, nous assistons, à Belle-Beille, à une régression générale de l'Eudémis qui a remplacé la Cochylis. Voici à titre documentaire les chiffres des captures de papillons faites, depuis cette date, dans nos douze pièges-appâts :

Années	Cochylis	Eudémis	Total
1925.....	271	15.779	16.050
1926.....	102	3.733	3.835
1927.....	132	3.513	3.645
1928.....	110	5.304	5.414
1929.....	40	1.623	1.663
1930.....	151	5.061	5.212
1931.....	380	4.932	5.312
1932.....	468	2.071	2.539
1933.....	111	1.296	1.407
1934.....	132	1.157	1.289
1935.....	22	786	808
1936.....	43	294	337

L'année 1936 étant une année de forte invasion en Anjou et d'invasion très réduite dans notre vignoble

Le Muscadet et la Réglementation de l'appellation d'origine

A la suite du décret concernant les appellations d'origine contrôlée du muscadet grand cru de Sèvre et Maine, le Syndicat Sèvre et Maine informe ses adhérents des dispositions suivantes :

1° Les producteurs détenant dans leurs chais du muscadet de Sèvre et Maine provenant de récolte antérieure à 1936, ou ayant fait une déclaration de récolte pour 1936 antérieure au décret, pourront revendiquer l'appellation d'origine contrôlée grand cru de Sèvre et Maine d'une part pour leur stock des années antérieures déclarées avant le 30 septembre 1936, et d'autre part pour la récolte 1936.

En conséquence, en ce qui concerne les muscadets répondant aux conditions exigées par le décret, une déclaration complémentaire de récolte devra être faite, portant la mention suivante :

« La déclaration revendique le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée muscadet grand cru de Sèvre et Maine pour X hectos de muscadet grand cru de Sèvre et Maine figurant déjà à sa déclaration de récolte 1936 et pour X hectos provenant de Sèvre et Maine figurant à sa déclaration de stock antérieurement au 30 septembre 1936. »

Seuls les muscadets grands crus de Sèvre et Maine existant encore dans les chais des récoltants pourront obtenir le bénéfice de l'appellation contrôlée. Le Syndicat Sèvre et Maine engage ses adhérents à faire cette rectification pour le 30 novembre et demande à l'Administration que l'on étende ces délais, étant donné le peu de temps laissé par la parution du décret.

Le Syndicat attire fortement l'attention du viticulteur sur ce fait que, tous les décrets sur les muscadets n'étant pas encore parus, l'ancienne appellation d'origine simple « Muscadet grand cru de Sèvre et Maine » peut être, dans un délai plus ou moins bref, supprimée et qu'il ne subsisterait plus que, d'une part du « Muscadet grand cru de Sèvre et Maine contrôlé », et de l'autre part, des vins blancs (n'ayant aucun titre de muscadet) passibles de blocages, etc. Il y a là un risque à courir que le Syndicat doit signaler.



Adaptation des porte-greffes aux différents terrains

Autrefois presque tous les terrains ont été plantés avec du Riparia et du Rupestris. Plus tard sont venus les hybrides franco-américains et américo-américains. Mais mystère de l'hybridation, souvent les produits obtenus n'ont pas valu les espèces pures ; et parfois dans un terrain où les deux géniteurs se développent normalement, l'hybride, probablement par un retour ancestral, végète difficilement. Cela se produit surtout entre espèces américaines Riparia, Rupestris, Berlandieri.

Le Riparia est le porte-greffe idéal des terrains alluvionnaires, terres sèches et riches où sa racine peut s'étendre à sa guise et trouver facilement la calcaire ni les sols compacts, où son système racinaire, qui manque de puissance, ne peut arriver à se développer. S'il est planté à sa place, il peut, avec une taille bien conduite, durer aussi longtemps qu'on voudra, mais souvent les ceps sont mutilés par de grosses plaies de taille et la sève ne pouvant pas circuler, le pied dépérit. Il n'est pas rare de rencontrer des vignes sur Riparia âgées de cinquante ans et donnant encore de belles récoltes. Sa fructification est remarquable, il préserve son greffon de la coulure et, de plus, sa végétation n'étant pas exubérante comme celle du Rupestris, il est moins sujet aux maladies.

d'expériences, nous sommes amenés à penser que la continuité des traitements peut expliquer, au moins en partie, cette différence. Nous n'ignorons pas, toutefois, que des causes multiples peuvent agir sur les résultats, en dehors de l'action directe des traitements ; que dans un même vignoble les invasions subissent des fluctuations annuelles ; que les causes naturelles de destruction exercent, à cet égard, une influence notable.

Le fait que nous avons constaté à donc besoin d'être contrôlé et nous avons pensé qu'une enquête auprès des viticulteurs pourrait nous renseigner sur sa signification véritable.

L. MOREAU et E. VINET.

Les appellations contrôlées Anjou, Anjou-Saumur et Saumur

Seuls parmi les vins blancs, ont droit aux appellations contrôlées Anjou, Anjou-Saumur et Saumur, ceux qui, répondant aux conditions ci-après énumérées ont été récoltés sur les territoires suivants :

DEPARTEMENT DE MAINE-ET-LOIRE : Arrondissement de Saumur en totalité ; arrondissement de Baugé en totalité ; communes de la Pouéze, Brain ; arrondissement de Segré : communes de Grez-Neuville, Juvareuil, Châteaufort, Brissart, partie de Miré, commune de Chemiré et propriété de la Loire ; arrondissement de Cholet : communes de Chaudron, Saint-Pierre-Montlaur, Saint-Rémy, Bouzillé, Champocéaux, Landemont, Drain, Liré, La Varenne, Bourgneuf, La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil, Montjean, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-du-Mottay, Chemillé, La Juillièrre, Torfou, La Romagne, Saint-Germain, Tilliers.

DEPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES : commune de Brion près Thouet, Saint-Pierre-à-Champs, Cersay, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Argenton, Bagneux, Saint-Martin, Saint-Cyr-la-Lande, Tourtenay, Louzy, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Macon, Sainte-Radégonde, Thouars, Saint-Léger-Montbrun.

DEPARTEMENT DE LA VIENNE : Les territoires et communes de Berrie, Curçay, Ranton, Ternay, Saix, Glénouze, Saint-Léger-de-Montbailais.

Ces vins doivent provenir exclusivement du cépage : Chenin blanc ou Pinot de la Loire, les moûts contenant au minimum et avant tout enrichissement, 153 grammes de sucre naturel par litre et présenter, après fermentation, un degré alcoolique de 9° minimum. La récolte ne devra pas excéder 45 hectos de moyenne par hectare, cette moyenne étant calculée sur cinq années (celle de la récolte et les quatre précédentes). Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille, celle-ci comprise.

Ces vins ayant droit aux appellations contrôlées : Anjou, Anjou-Saumur et Saumur, devront provenir de raisins récoltés à bonne maturité et vinifiés conformément aux usages locaux. Ils bénéficieront de toutes les pratiques œnologiques actuellement autorisées par les lois et règlements en vigueur, sauf la concentration et la congélation qui sont interdites.

Les Cours des Vins

A Pouilly-sur-Loire, les vins sont bons, ayant de la finesse et du bouquet. Les chasselas de 1935 valent 500 francs l'hecto, et les blancs fumés, 500 francs, au commerce de gros.

Dans le Sancerrois, bonne qualité. Les rouges valent 175 à 200 francs l'hecto, les blancs ordinaires, 200 fr. ; pas de transaction actuellement en Sancerrois.

Région de Montrichard, 15 à 17 francs le degré.

Dans le Vendômois, récolte réduite de moitié. Quelques affaires, en pinot d'Aunis, de 16 à 17 francs le degré-hecto. Quelques ventes de vin 1935, à 250 francs la barrique.

A Villiers-sur-Loire, on signale les cours de 17 fr. 75 le degré pour du vin de 1935, et 18 francs pour du vin nouveau.

Dans le département d'Oran, la qualité et le degré alcoolique seront supérieurs à ceux des vins de l'an passé.

Vins vieux : 11 à 14 francs le degré. Rouges et rosés nouveaux, 13 fr. 25 à 14 francs le degré ; vins blancs, 14 fr. 50. Cours fermes avec tendance à la hausse.

La Chambre de Commerce de Narbonne cotait le 19 novembre : vins rouges 1935 : 13 fr. 50 à 14 francs ; 1936 : 14 à 15 francs.

La Chambre de Commerce de Cote cotait, le 18 novembre : rouges pays, 13 fr. 75 à 14 fr. 50 ; rosés, 14 à 15 francs ; blancs, 15 à 16 francs.

La Chambre de Commerce de Béziers cotait le 20 novembre : vins vieux, 13 fr. 75 à 14 fr. 25 ; nouveaux, 13 fr. 75 à 14 fr. 50 ; rosés, 14 fr. 25 à 15 francs ; blancs, 15 à 16 francs ; rosés, 14 fr. 50 à 15 fr. 25.

Désacidification des moûts de raisins trop acides de la dernière récolte

La liste des départements dans lesquels les viticulteurs sont autorisés, par l'arrêté du 9 novembre 1936, à désacidifier les moûts qui présentent une acidité exagérée, est la suivante :

Ain, Jura, Doubs, Savoie, Haute-Savoie, Côte-d'Or, Rhône, Saône-et-Loire, Yonne, Nièvre, Allier, Puy-de-Dôme, Cher, Loiret, Loir-et-Cher, Indre, Vienne, Indre-et-Loire, Sarthe, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Vendée, Loire-Inférieure.

Adaptation des porte-greffes aux différents terrains

Midi de la France, dans l'Ouest et le Centre ils se développent souvent difficilement. Ils viennent dans les sols humides et froids, leur résistance au calcaire est très élevée dans le Midi, dans l'Ouest elle est bien diminuée.

Les deux espèces les plus répandues sont le 420-A et le 161-49. Le 420-A donne des résultats magnifiques dans la vallée de la Garonne. De Bordeaux jusqu'à Carcassonne on peut le planter à la place du Riparia et du Rupestris, sans crainte de débâcles. Mais si l'on avance davantage dans le Midi on risque des échecs graves, à tel point qu'on est obligé d'arracher. Sa fructification, qui est très grande, est encore augmentée par le climat méridional et comme son système racinaire est insuffisant pour une grosse production, il est impossible, malgré des fumures massives, de le remonter. Naturellement il y a des exceptions, mais dans la plupart des cas voilà ce qui se produit.

Le 161-49 a une aire d'adaptation un peu plus étendue, il résiste presque autant à la chlorose que le Berlandieri, et, chose bizarre, il ne montre sa supériorité sur le 420-A que dans le Midi où dans les terrains calcaires. C'est le porte-greffe idéal des silico-calcaires. Les autres Riparia, Berlandieri sont beaucoup moins répandus et la plupart sont inférieurs légèrement à ceux-ci.

Les hybrides Téléri dont je m'abstiens de parler ici, n'ayant pas sur eux de données suffisantes, paraissent, par leur enracinement facile et leur développement rapide, se rapprocher davantage du Riparia que du Berlandieri. Cela fait l'affaire du pépiniériste, reste à savoir si cela fera celui du propriétaire. D'après les quelques pieds que j'ai vus dans les vignobles, je ne les crois pas supérieurs au 161-49 et d'une adaptation aux terrains beaucoup plus délicats. Ce qui fait qu'il sera prudent de les essayer avant d'en faire de grandes plantations.

Jean EMON.

(Le Progrès Agricole et Viticole.) La suite au prochain numéro.

Les Soins à donner au Muscadet 1936

(suite)

La surveillance de la bonne marche de la fermentation est aussi nécessaire pour assurer au vin le maximum de qualités. A l'heure actuelle les fermentations du Muscadet devraient être terminées ou presque terminées. Si certaines barriques ont en retard, plusieurs causes sont à envisager.

1° La cause la plus fréquente est le froid, qui cette année est apparu assez tôt et dont l'action a pu ralentir ou même arrêter les fermentations dans les celliers où il a pu pénétrer facilement, par suite de leur situation ou des courants d'air.

2° Une autre cause réside quelquefois dans les traitements que l'on fait subir au moût. La chapalaison à forte dose, faite avant le départ de la fermentation, rend difficile ce départ, surtout évidemment quand la température est basse. Il est bon de ne chapalaiser que lorsque le vin est en pleine fermentation. Une dose exagérée d'acide sulfureux au moment du débouillage a pu aussi retarder le départ de la fermentation. Puis, les périodes de froid survenant, la fermentation n'a pu partir ou a marché très lentement.

3° Enfin il est une dernière cause assez rare, mais la plus sérieuse. C'est la mauvaise constitution du moût, que l'on observe certaines années. Le moût est trop pauvre en éléments azotés ou phosphatés pour assurer un développement suffisant des levures. Par l'addition de certains produits il faut corriger ces défauts du moût.

Les causes d'accident ou d'arrêt de fermentation se rapportent à peu près toujours à ces trois catégories : température, fausse manœuvre dans la correction des moûts, constitution déficiente du moût.

Les accidents dus aux froûds sont de beaucoup les plus fréquents. Il est bon dans nos régions d'avoir dans son cellier une installation de

Un Engrais complet facile à préparer

Le développement de l'emploi des Engrais Composés, dû sans conteste à l'assainissement du marché de ces engrais, et à des progrès de la technique, n'empêche pas beaucoup de cultivateurs de préférer l'emploi des engrais simples qu'ils mélangent ainsi à leur guise.

Ils assument ainsi la tâche délicate d'effectuer les mélanges à la ferme, et l'on sait que ces derniers ne présentent pas toujours l'homogénéité des mélanges faits à l'usine.

Certains préfèrent recourir, tout à la fois, à un engrais combiné et à un engrais simple qu'ils emploient simultanément. C'est une pratique mixte qui est beaucoup développée depuis l'apparition du Potazote : ce dernier produit apporte aux terres potasse et azote dans une proportion fort heureuse ; en l'employant avec le superphosphate, on a une fumure complète, pratique et efficace ; c'est là une manière de procéder économe et intéressante à signaler.

L'allocation en franchise des 10 litres d'Alcool pur

(Loi du 28 février 1932)

L'allocation est attribuée à l'exploitation.

En cas d'indivision — une seule allocation — quel que soit le nombre des copropriétaires.

S'il s'agit de fermage, c'est le fermier qui bénéficie de l'allocation.

Pour le mélayage, la répartition s'effectue entre le propriétaire et le métayer suivant le rapport fixé dans le contrat pour le partage des récoltes.

La Récolte des Vins à Vallet

Un de nos adhérents, venant d'assister à la totalisation des récoltes de vins, année 1936, pour la Commune de Vallet, nous en communique le résultat officiel :

Commune de Vallet, superficie du vignoble : 1.630 hectares.

Récolte déclarée 1936.

1° Muscadet Sèvre et Maine (origine).....	13.111
2° Vin blanc ordinaire.....	15.929
3° Vins rouge et rosé.....	3.375
Total.....	32.415

Comparaisons :

En 1934, les totaux récoltés étaient ainsi répartis : 129.169 hectos (57.400 barriques).

En 1935, les totaux récoltés étaient ainsi répartis : 43.957 hectos (19.536 barriques).

En 1936, les totaux récoltés sont de 32.415 hectos (14.406 barriques).

Ces chiffres exacts ne manquent pas d'intéresser nos nombreux lecteurs vignerons de la belle région valletaise.

chauffage. Quand le cellier, par sa situation, est suffisamment chaud, on évitera de laisser ouvertes portes, fenêtres ou lucarnes. Quand l'accident se limite à quelques barriques, on peut essayer de les transporter dans une pièce chauffée (cuisine par ex.), à tour de rôle. Pour être assuré d'une bonne reprise, le vin devra accuser au moins une température de 15 à 18°. A ce moment il sera bon de le soutirer avec ses lies, au large contact de l'air. Certains viticulteurs, dans de petits celliers, utilisent aussi des brasseurs placés au voisinage des barriques récalcitrantes.

Lorsque tous ces essais n'ont pas réussi, il faudra recourir à d'autres moyens, tout en continuant d'ailleurs de maintenir une douce chaleur dans le cellier. Une bonne méthode consiste à faire un « pied de cuve » en utilisant un moût qui est en fermentation très active. Si on ne possède pas un tel moût il faudra en demander quelques litres au voisin, ou bien acheter des levures sélectionnées du commerce. En mettant quelques litres de ce moût dans un petit fût, on pourra commencer à le « grossir » en lui ajoutant le même volume de moût récalcitrant. Puis lorsque toute la masse sera en pleine fermentation on pourra faire un nouvel apport, et ainsi de suite.

Il est bon de ne pas aller trop vite et d'ajouter toujours le moût stérile dans le moût qui fermente, et non l'inverse. C'est cette méthode qui devra être employée en particulier lorsque le moût aura reçu une dose exagérée d'acide sulfureux au débouillage (de l'ordre de 60 à 70 milligrammes d'acide sulfureux par litre).

Lorsque la méthode du pied de cuve ne marche pas, ou marche trop lentement, il est recommandé de corriger le moût dont la constitution n'est pas favorable au développement de la levure, en lui ajoutant du phosphate d'ammoniaque (de 30 à 50 gr. par hecto). Dans le cas de vendange fortement fournie, on rencontre souvent de ces moûts mal constitués, et dans ce cas le phosphate d'ammoniaque s'impose. On pourra aussi l'employer dans tous les cas extrêmes, lorsque les autres moyens ont échoué. C'est le remède à employer en dernier lieu car il prédisposera le vin à la casse blanche et peut donc entraîner des complications de la clarification.

Seulements que les fermentations, dans le pays du Muscadet, se passent cette année sans difficultés, afin de ne pas occasionner de surcroît de besogne et de frais supplémentaires ! La fermentation terminée, le vin n'est pas fini. Pour développer ses qualités et le séparer des bourbes et des lies, il faut le soutirer. Le soutirage doit être fait aussitôt la fermentation terminée, dans les vins qui n'ont pas été débouillés, sous peine de voir le vin s'altérer ou perdre ses qualités. Un autre soutirage sera fait quelques semaines plus tard et la clarification sera achevée alors par un collage avec ou sans taninage préalable, suivant les cas. Rappelons qu'avant chaque soutirage il faut verser que le vin n'est pas atteint de la casse brune, en faisant « l'épreuve de l'air ». Il faut toujours soutirer dans des fûts bien propres, légèrement assainis par de la mèche.

Jean BOSCH,

Ingénieur agronome.

(A suivre.)

(Reproduction interdite.)

Nota. — Le décret autorisant la désacidification est paru le 15 novembre. Les vins qui devront être désacidifiés et dont la fermentation est à peu près terminée, pourront être soutirés, avant l'addition du carbonate de chaux, pour séparer le vin de ses grosses lies, puis soutirés ensuite quelques jours après la désacidification pour séparer le vin du reste des lies et du dépôt de tartrate de chaux. On effectuera ainsi la désacidification dans les meilleures conditions possibles.

Le pain quotidien de nos récoltes

Après avoir fait bombance quand il capture une baleine, l'esquimaux jette, le régime fait de petits hommes. Le civilisé, au contraire, qui mange tous les jours à sa faim, se développe et travaille normalement.

Semblables à cet égard aux hommes, les plantes que nous cultivons n'ont besoin de recevoir un apport notable d'engrais que si ce dernier peut être fixé et mis en réserve par le sol.

Les Scories Thomas, qui ne sont pas solubles dans l'eau mais qui se dissolvent par les acides légers qui se trouvent dans le sol ou que secrètent les plantes, constituent pour ces dernières le pain quotidien, disponible chaque jour, au fur et à mesure des besoins.

Les Scories Thomas, qui réalisent ainsi une alimentation en acide phosphorique équilibrée et presque proportionnelle aux besoins des plantes, sont un engrais phosphaté remarquablement efficace et économique.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Jeudi 26 Novembre 1936

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BŒUFS.....	7 50	6 70	5 60	8 40	4 50	3 68	2 80	5 02
VACHES.....	7 10	5 90	4 90	8 40	4 26	3 25	2 45	5 37
TAUREAUX.....	6 50	5 90	5 40	6 90	3 90	3 23	2 70	4 27
VEAUX.....	10 30	9 40	8 90	11 40	6 18	5 35	4 90	6 85
MOUTONS.....	14 50	10 40	8 30	15 80	7 20	4 80	3 55	7 85
PORCS.....	8 18	8 00	6 00	8 72	5 80	5 60	4 20	6 10

Du Lundi 30 Novembre 1936

BŒUFS.....	7 50	6 70	5 60	8 40	4 50	3 68	2 80	5 02
VACHES.....	7 10	5 90	4 90	8 40	4 25	3 25	2 45	5 37
TAUREAUX.....	6 40	5 80	5 30	6 80	3 85	3 20	2 65	4 10
VEAUX.....	10 50	9 60	9 10	11 60	6 30	5 47	5 00	6 95
MOUTONS.....	14 40	10 20	8 10	15 60	7 20	4 80	3 55	7 85
PORCS.....	8 42	8 19	6 00	8 72	5 90	5 70	4 20	6 10

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE : 95 bœufs, 70 vaches, 18 taureaux, 180 porcs.	MORBIHAN : Néant.
MAINE-ET-LOIRE : 75 bœufs, 45 vaches, 13 taureaux, 110 veaux, 200 porcs.	VENDEE : 210 bœufs, 145 vaches, 35 taureaux, 15 veaux, 89 moutons, 30 porcs.

Fumure des Prairies naturelles

Dans le numéro du 28 novembre du Bulletin du Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure, nous rappelions une fois de plus au cultivateur la nécessité de la fumure phospho-potassique sur prairies et l'intérêt qu'il y a à épancher dès la fin de novembre, ou courant décembre, les engrais phosphatés et potassiques. En plus d'une meilleure action des engrais sur la première coupe, il y a de plus, cette année particulièrement, la quasi certitude de payer les engrais moins chers aujourd'hui qu'au mois de février. Les engrais semés maintenant terminés, les chemins ne sont pas encore trop mauvais, les prairies peuvent supporter facilement le passage du distributeur d'engrais, toutes ces raisons doivent inciter le cultivateur à ne pas attendre davantage pour apporter scories (ou phosphate bicalorique ou super) et sylvinite (ou chlorure de potassium) sur prairies.

Mais, nous ont objecté certains cultivateurs, si nous sommes bien d'accord pour les prairies qui sont libres et que nous allons fumer immédiatement, comment faire pour celles que nous faisons encore pâturer ? Evidemment il serait imprudent de laisser si l'on emploie la forte dose de 1.000 kilos de scories et de 1.000 kilos de sylvinite à l'hectare, conseillée pour une durée de trois années d'épandage les engrais pendant que les animaux sont encore au pâturage, mais il suffit de les retirer bien peu de temps, surtout si l'on choisit pour l'épandage un ciel faisant prévoir la pluie. Il suffit, en effet, de quelques heures d'une pluie régulière pour laver les herbes et faire entrer les engrais dans le sol ; on peut sans inconvénient remettre les animaux ensuite ; il ne s'agit donc, le plus souvent, que d'une interruption de pâturage de quelques jours, parfois même seulement de vingt-quatre heures.

Si d'ailleurs, ce qui est fréquent on possède deux prés de pâture, il suffit de mettre les animaux dans l'un pendant que l'on fume l'autre, ce qui évite ainsi de rentrer le troupeau, ne fût-ce que quelques jours. A moins donc de pluies imprévues et tellement abondantes qu'elles ne rendent immédiatement impraticables chemins et prairies, il n'y a pas de raisons sérieuses qui puissent empêcher le cultivateur d'épandre avant la fin de l'année la fumure phospho-potassique qui assurera au printemps prochain beaucoup d'herbe de bonne qualité.

J. VALENTIN,
Ingénieur agronome.

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 Emériand Armand, viticulteur, Le Pallet (L.-I.).

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 Caillé aîné, 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, 8363, 8745, 8916, Baco N° 1, Gaillard N° 2, Bertille-Seyve 2802 (dit Commandant), etc... Très BEAUX PLANTS GREFFÉS, bien soudés et racinés, choix extra-beaux, greffons sélectionnés. greffe

anglaise à la main sur 3309, Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Gros-Lot de Cinq-Mars, Malvoisie. Hybrides nouveaux recommandés, greffés sur 3309 : Blancs : Seibel 10173, 10868, Seyve-Villard 5276. Rouges : Seibel 5455, 7053, 8363, 8745, 8196, 10096, 11803.

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

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, 8337, 8745, 10878, 11801.

Baco n° 1 et Bertille 2862. Plants greffés sur 3309 : Muscadet, Gros-Plant, Colombard, 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.-I.).

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

188. — A vendre PLANTS DE VIGNES, Plants français sélectionnés, greffés et soudés : Muscadet, Gros-Plant, Colombard et Pinot. Hybrides rouges et blancs des meilleures variétés. S'adresser chez Louis Plassier, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer.

191. — A affermer pour le 23 avril 1938, à moitié fruits ou à denrées, la FERME du Château de Montbert, contenant 28 hectares, exploitation facile. S'adresser Fleury, Montbert (L.-I.).

197. — A vendre environ 6.000 PLANTS DE MUSCADET greffés sur 3309, avec greffons sélectionnés de la propriété. S'adresser à M. Pétaud-Luneau, à l'Aubertière, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

199. — A vendre UN VEAU mâle de trois mois et UNE GENISSE de huit mois, race Nantaise pure, avec certificat d'origine et de naissance. S'adresser à M. Langlois Julien, à la Ravillière, Casson (L.-I.).

204. — A louer pour la Toussaint 1937, UNE FERME de 24 hectares, prés, terres et vignes, vastes logements, située à Saint-Herblain, village la Paquelaie. S'adresser Mme Veuve Boutin, aux Rochettes, Saint-Herblain.

205. — A affermer, pour la Toussaint prochaine, UNE FERME de 7 hectares, commune de Saint-Herblain. S'adresser au Syndicat.

206. — A louer, pour la Toussaint 1937, à prix d'argent, FERME de 26 hectares, située commune d'Héric, composée de terre labourable, vigne et prés. Pour tous renseignements, s'adresser à M. Gaschignard, notaire, Héric (L.-I.).

207. — FERME à louer pour la Toussaint 1937, 19 hectares environ, Orvault ; très sérieuses références exigées. S'adresser au Syndicat.

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

209. — A vendre PLANTS DE VIGNES greffés sur 3309. Blancs : Muscadet, Gros-Plant, Pineau, Colombard. Rouge Seibel 5455, racinés blanc. Seibel 4986, Rouge 4643, 5455.

A vendre également, ROSIERS griffes et pleureurs, rosiers grimpants, Grif d'asperges, Arbres fruitiers et forestiers. S'adresser à V. Morille, Le Loroux-Bottreau.

210. — A affermer pour le 1^{er} novembre 1937, BONNE FERME de 29 hectares environ, commune de Saint-Mars-du-Désert. S'adresser à M. Pineau, greffier à Carquefou.

DEMANDES

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

264. — On demande de suite MENAGE, pour exploiter jardin potager et ferme. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.



L'engraissement des Oies et Dindons

Continuons à parler à la fermière de questions qui l'intéressent tout particulièrement en cette saison où une partie de l'activité de la ferme va se tourner vers la basse-cour. Quand les froids vont commencer et, dans plus d'une région, ce moment est venu, il faudra se préoccuper de l'engraissement des oies et des dindons. A ce moment, en effet, la pointe d'air vif excitera encore davantage leur voracité, et de plus, il ne faut pas perdre de vue l'importance des marchés de grosse volaille du 15 décembre jusque fin février. On doit avoir assez joli lot prêt pour Noël.

De toutes les volailles, l'oie est celle qui prend le mieux et le plus aisément la graisse. D'une façon générale, on choisit de préférence la jeune oie, c'est-à-dire celle de six à huit mois, déjà en bonne chair. Celles restées maigres doivent être rejetées. Il n'y a que les sujets vigoureux et préalablement en bon état qui soient vraiment susceptibles d'être menés à bon point, on perd son temps et sa graine à pousser à la graisse les sujets étiés.

Tout d'abord, il faut parquer les oies destinées à l'engraissement dans un local sain, sec, ni trop froid, ni trop chaud et pourvu d'une bonne literie. On doit pouvoir y faire l'obscurité la plus complète et aussi pouvoir y donner du jour et de l'air à volonté, car l'oie est aussi sale que le porc dont elle a d'ailleurs la glotonnerie et ses fientes dégagent des miasmes délétères.

L'obscurité, le silence, la quiétude sont des conditions indispensables pour un bon et prompt engraissement. Aussi il importe que les prisonniers ne soient pas surexcités par les cris de leurs camarades en liberté.

Dans certains pays, on engraisse les oies avec des graines de maïs et on les « embouque » à l'aide d'un entonnoir muni d'un tuyau de quinze à seize centimètres de long, dont l'extrémité coupée en sifflet est garnie d'un bourlet de plomb afin de ne pas blesser les parois du gosier de l'animal.

Dans d'autres contrées, les oies sont enfermées et gorgées, pendant une quinzaine, d'herbes, de légumes d'hiver, de choux, de navets, etc. Après cette période préparatoire, on les place dans des épinettes disposées de telle façon que les volatiles y soient constamment accroupis et condamnés au repos le plus absolu.

Toutes ces épinettes sont munies à leur face antérieure de barreaux laissant libre passage au cou de l'oie et devant lesquels est placée une augette où la bête a sa nourriture et sa boisson. C'est tantôt une ration de maïs, tantôt une pâtée de farine d'orge, de maïs ou de sarrasin, ou de pommes de terre cuites, et du lait comme boisson.

Quand l'oie déjà gavée ne peut plus manger seule, on l'embouque avec des pâtons faits d'une pâte dans laquelle entrent des farines de grains : maïs, seigle, avoine, sarrasin, délayés dans du lait caillé ou pur. Ces pâtons ne doivent pas avoir plus de cinq à six centimètres de long et sont de la grosseur du doigt. Il est indispensable que la pâte, à laquelle on ajoute, à la fin de l'engraissement, un peu de saindoux pour la faire mieux glisser, soit toujours fraîche, préparée d'un repas à l'autre.

A ce régime, l'oie est parfaitement grasse en une vingtaine de jours et sa chair est délicate.

En Alsace, où l'engraissement des oies est un commerce important — les marchés de Strasbourg reçoivent 300.000 oies grasses de décembre à février — on place les oies dans des cages, sortes de prison cellulaire, où elles sont absolument immobilisées, dans le but d'obtenir non seulement la chair grasse, mais aussi un foie blanc, ferme et volumineux. Au début, on les gavage de fèves de marais, puis de maïs sec ou demi-cuit. Vers le vingtième jour, on mêle à chaque ration de graines une cuillerée ou deux d'huile de pavot, ou encore une pincée d'antimoine, dans le but de favoriser le grossissement du foie. La durée de ce mode d'engraissement, auquel nous devons les fins pâtés de Strasbourg, est de vingt-cinq à trente jours.

On fait choix aussi de sujets de six à sept mois pour l'engraissement des dindons, qui se fait en trois périodes.

Pendant la première quinzaine, on se borne à faire une distribution supplémentaire de criblures de grains, de pommes de terre, de betteraves coupées à petits morceaux, et de glands et de faines.

Dans la seconde, on commence à leur servir des pâtées de pommes de terre cuites, écrasées et mélangées avec une farine non blutée de sarrasin, d'orge ou de maïs ; on délaye ces matières dans du lait caillé ou doux, en ayant soin de ne pas préparer le mélange trop longtemps à l'avance pour qu'il n'aigrisse pas.

Pendant la troisième quinzaine, les grains sont tout à fait remplacés par des pâtées et enfin, dans les derniers jours, on termine le gavage du dindon par les pâtons, comme on fait pour les oies. On commence par un, puis, à chaque repas, on force la dose, de façon à ce que, finalement, une vingtaine de pâtons soient administrés dans la journée.

Les mâles dindons s'engraissent plus difficilement que les femelles, mais atteignent des poids bien plus élevés. En revanche, la chair de la dinde est toujours plus savoureuse et plus délicate.

Est-il besoin d'ajouter que, tant dans l'engraissement du dindon que dans celui de l'oie, la fermière a besoin de conduire sa besogne avec beaucoup de méthode et de prudence. Ces animaux sont doués d'un appétit tellement formidable que leur engraissement deviendrait une opération ruineuse si l'on ne s'ingéniait pas à y employer, pour une grande part, les produits du pays les plus communs et les moins coûteux : glands, châtaignes, faines, etc., les déchets de légumes et les criblures de grains.

Mais c'est là une question dont il n'est guère utile de parler à la fermière à qui elle est depuis longtemps familière.

LONDINIÈRES,
Professeur d'agriculture.

LES BONNES RECETTES

Quelques Pâtisseries au Miel

Un de nos lecteurs nous demande d'indiquer une recette pour faire des gâteaux au miel. Nous accédons d'autant plus volontiers à son désir, que le miel est un aliment très sain et qu'il permet de confectionner de délicieuses choses. Voici donc trois recettes différentes :

GATEAU AU MIEL

Faites chauffer au demi-verre d'eau et un demi-verre de lait, ajoutez dans le liquide bouillant 250 grammes de miel, 250 grammes de farine finement tamisée. Tournez le mélange sur le coin du feu jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Beurrez largement un moule et versez-y la préparation, cuisez à four doux 20 minutes environ, posez un papier beurré sur le gâteau pour qu'il ne noircisse pas. Assurez-vous de la cuisson en plongeant la lame d'un couteau dans l'épaisseur du gâteau, si la cuisson est complète elle ressortira nette. Parsemez le dessus de fragments de noisettes ou d'amandes.

PAIN PERDU AU MIEL

Couper de belles tartines de pain et les laisser tremper dans du lait bouillant sucré. Quand elles sont bien imbibées, les passer dans de l'œuf battu avant de les jeter dans de l'huile très chaude. Quand les tartines ont pris une belle couleur blonde, les retirer et verser sur chacune d'elles du miel fondu et très chaud, puis servir.

CRÊPES À LA SAINT-FOUR

Mélanger une même quantité de farine de maïs et de farine de blé noir ; tamisez le mélange ; pour une quantité de 250 grammes de farine, travaillez trois œufs avec une cuillerée à café de sel ; pour éclaircir la pâte, ajouter du lait additionné d'une même quantité d'eau. Graissez la poêle chauffée au beurre. Étendez la pâte, faites dorer des deux côtés, garnissez d'une légère couche de miel et roulez la crêpe.

Tante Fanny.

La Vie Syndicale

SYNDICAT

DES PLANTEURS DE TABAC DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

L'Assemblée générale annuelle du Syndicat des Planteurs de tabac aura lieu le dimanche 6 décembre, à 9 heures, à l'Ecole des garçons de Saint-Julien-de-Concelles.

Tous les planteurs sont instamment priés d'y assister.

Le Sceptique est sa propre victime

Un savant a trouvé le moyen de vous éviter la carie

Envoi de broch. contre 0,25 en timbre

Laboratoire "HIDALGO" de PARIS
Passage Pommeroy, à Nantes
au-dessous des Grands Dentistes

Préparez vos plus gros profits dès maintenant

SOIGNEZ VOS HERBAGES SOIGNEZ VOS PRAIRIES

avec

L'ENGRAIS DES PRÉS SALMON

13 + 6 = 19 %

Le plus sûr...

Le plus économique...

des engrais de prairies

Prix basé sur celui des scories de plus grand dosage



Grains et Farines

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

Farine de froment.....	212
Blé.....	cours légal
Avoine grise ou noire.....	109
Avoine bigarrée.....	106
Sarrasin Bretagne.....	94
Orge indigène (Côtes-du-N.)	106
Orge Maroc.....	102
Maïs Indo-Chine.....	104
Son région, bonne fabricat.	77
Riz Saigon n° 1.....	89

Fourrage

Paille de blé :	
botteée.....	235
pressée.....	235

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 27 novembre

VEAUX : 485. — Le kilo sur pied : 5,50 à 6,50 ; moyenne, 6 fr. A déduire 0,80 pour la campagne ; moyenne, 5,20.

BŒUFS : 49. — Le demi-kilo : Devant : 1^{re} qualité, 3 à 3,50 ; 2^e qualité, 2,25 à 2,75 ; 3^e qualité, 1,50 à 2 fr. Derrière : 1^{re} qualité, 3,75 à 4,25 ; 2^e qualité, 3 à 3,50 ; 3^e qualité, 2 à 2,75.

MOUTONS : 204. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,50 à 7 fr. ; 2^e qualité, 5 à 6 fr.

AGNEAUX sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 2 décembre.
Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, le paquet, 0 fr. 50. — Céleri rave, les six, 4 fr. — Céleri blanc, les six, 1 fr. 50. — Choux pommes, les 16, 9 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Choux Bruxelles, le kilo, 1 fr. 25. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 2 fr. 50. — Endives, le kilo, 4 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. 50. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. 50. — Navets, le paquet, 1 fr. 50. — Noix, le kilo, 3 fr. — Oseille, le kilo, 0 fr. 50. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 1 fr. 30. — Pissen-lits, le kilo, 3 fr. 50. — Poireaux, la botte, 2 fr. 50. — Poires, le kilo, 3 fr. — Radis, les 12, 4 fr. — Salsifis, le paquet, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 25. — Tomates, le kilo, 4 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 75.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 2 décembre.

POMMES DE TERRE

Les 100 kilos vrac départ : Hénaut du Loiret, 70 à 72 ; Parisienne du Loiret, 60 ; Royale d'Orléans, 66 ; Hollande de Bretagne, 48 à 50 ; Saucisse rouge de Bretagne, grosse triée 60 à 62, toute venant 46 à 49 ; du Pottou et Loiret, 62 ; Early de la Sarthe, 50 à 51 ; de Touraine, 63 à 64 ; Etoile du

Nord du Loiret, 42 à 43 ; Fin de siècle de Bretagne, 42 à 43 ; Beauvais de la Sarthe et Mayenne, 50 ; Waltham de Seine-et-Oise, 33 ; Géante bleue ou blanche, 37 à 38 ; Maerker de Bretagne, 35 à 36 ; Berstelingen du Nord, 48 à 49 ; Oise et Sarthe, 50, ainsi que Maine-et-Loire et Somme ; Loiret, 50 à 52 ; Ronde jaune de Bretagne Sarthe et Mayenne, 39 ; Loiret, 40 ; Creuse, 44 ; Alsace, 36 à 37 ; Auvergne, 44 ; Rose de la Marne, 83 à 84 ; Ardennes et Meuse, 80 à 82 ; Sarthe, 77 ; Loiret, 76 à 77 ; Morbihan, 78 ; Côtes-du-Nord, 79 à 80.

CAROTTES. — Auxonne, 25 ; Luc, 20 à 22 ; Saint-Omer, 20 à 22 ; Meaux, 25 à 26.

NAVETS. — 17 à 20 francs les 100 kilos, vrac, départ.

OIGNONS. — Les 100 kilos logés, départ : Auxonne, 24 à 28 ; Saint-Brieuc, 23 à 25 ; Roscoff, 25 ; Poitou, 40 ; La Fère, 42 ; Verberie, 45 ; Luc, 32 ; Mazé, 48 fr.

PAILLE ET FOURRAGES

Paris. — Marché libre.

Balles pressées, haute densité, les 100 kilos départ Centre, Ouest, Nord : Paille de blé, 16,50 à 17,50 ; d'avoine, 15 à 16 ; d'orge ou escourgeon, 13 à 13,50.

Foin, 21 à 22 ; Luzerne, 24 à 25 ; Trèfle, 19 à 20.

LEGUMES SECS

Paris, le 2 décembre.
Les 100 kilos logés départ : Flageolet Nord, 295 ; Lingots Nord, 315 ; Vendée, 315 ; Landes, Pyr



Irène eut un petit rire bref et sardonique.

— C'était bien la peine, vraiment, qu'ils vous entourent de tant d'hommes, que Miheli Donac chante la jeune Grecque et ses yeux de lumière, que le comte Mathias délaissât pour vous le château de son oncle, où l'on donne des fêtes si exquises ! Vous êtes un cœur de marbre, Myrto !

Elle rit de nouveau et s'avancèrent lentement vers le milieu du salon, tandis que Myrto, dominant l'impudence irritée qui la gagnait, se penchait vers un casier à musique.

— Enfin, à défaut de votre mariage, je crois que nous en aurons un autre, continua tranquillement Irène. J'ai idée que le prince Milca... Il vient de s'en aller du côté des

elle... Et elle est très mondaine... dit Myrto.

Sa voix lui paraissait étrange, comme très lointaine, une sorte de brouillard passait devant ses yeux... — Oh ! il saura l'habituer à ses goûts, et comme elle en est fort éprise, elle se pliera volontiers à ce qu'il voudra. Je pense qu'il sera très heureux, et nous aurons une aimable belle-sœur qui égayera tout à fait cette demeure.

Myrto se pencha de nouveau vers le casier et attira à elle au hasard quelques morceaux de musique. Irène l'enveloppait d'un regard de satisfaction méchante, elle semblait noter le paléon de ce teint admirable, le frémissement des petites mains dont la forme idéale et la finesse avaient si souvent fait son envie.

Mais un appel de sa mère lui fit quitter le salon... Myrto remit alors en place les morceaux qu'elle feuilletait machinalement, ne se souvenant même plus de ce qu'elle cherchait. Elle sortit sur la terrasse, descendit les degrés et, toujours machinalement, se dirigea vers le parc.

Les paroles d'Irène bourdonnaient singulièrement dans son cerveau. « Je crois, Myrto, qu'il y aura ce soir une fiancée à Voracy. »... Jamais elle n'aurait pensé... non, jamais ! Pourquoi donc cette supposition

d'Irène l'avait-elle si profondément surprise et troublée ? Il n'y avait cependant rien d'étonnant à ce que le prince Milca, guéri de sa longue crise morale, cherchât à se refaire un intérieur... Seulement, il semblait bizarre qu'il eût choisi cette jeune femme très mondaine.

Il avait été séduit sans doute par son intelligence, par la vivacité de sa physionomie et le piquant de son esprit, par les délicates flatteries qu'elle ne lui ménageait pas...

Cependant, il se montrait simplement pour elle, comme pour tous les hôtes féminins de Voracy, un maître de maison très courtois, sans rien de plus. Adieu empressement, aucune sympathie même.

Mais il n'aurait peut-être pas à laisser voir ses sentiments, il les ferait connaître seulement à l'épouse... Myrto s'en allait comme en un rêve, les pensées s'entrechoquaient dans son cerveau... Elle se trouva tout à coup devant le temple grec, elle gravit les degrés et s'arrêta sur le péristyle.

Elle se trouvait près de la colonne où il était appuyé au moment où allait se consumer son crime... Et la pensée de cette scène, de l'émotion poignante de ces instants saisis Myrto, l'envahit, la pénétra de douleur et d'amertume immense.

Elle ouvrit la porte du temple. Une aïeule du prince Arpad avait fait de l'intérieur un sanctuaire dédié aux saints patrons de la Hongrie. Leur effigie était là, taillée dans le marbre... Entre tous, Myrto vénait la sainte duchesse de Thuringe, et ce fut devant elle qu'elle alla s'agenouiller, ce fut vers son doux visage qu'elle leva ses yeux suppliants.

Que demandait-elle ainsi ? Elle ne le savait pas exactement... elle souffrait et elle implorait le secours.

Peu à peu, quelque apaisement descendit en elle. Le compatissant regard de sainte Elisabeth versait un réconfort sur son cœur bouleversé par un mystérieux émoi. Elle joignit les mains en murmurant avec ferveur :

— Ma chère sainte, priez pour moi !... Qu'il soit heureux, que sa chère âme, surtout, soit sauvée... Son bonheur est mon bonheur, je sens que je l'achèterais avec joie par une grande souffrance.

Elle se releva et sortit du petit temple. L'heure s'avancait, on devait s'étonner là-bas de son absence...

Mais elle s'arrêta encore sur le péristyle. De nouveau, le souvenir de ce qui s'était passé là, l'étreignait, à la fois douloureux et si doux...

Combien, depuis lors, il avait su délicatement lui témoigner sa recon-

naissance !... Car elle avait compris qu'il ne la remerciait pas seulement de son dévouement pour son fils, mais plus encore, peut-être, de son intervention en cette minute tragique qui allait décider de son éternité. C'était par reconnaissance qu'il l'entourait d'attentions chevaleresques, par reconnaissance qu'il se montrait si empressé à prévenir tous ses désirs charitables, par reconnaissance encore qu'il mettait tant de charme pénétrant dans son regard et dans sa voix, qu'il les adoucissait si bien pour elle comme autrefois pour Kargoly.

Elle lui avait fait du bien, il le lui avait dit plusieurs fois. Ne devait-elle pas remercier Dieu d'avoir été choisie comme l'instrument, bien humble et bien imparfait, dont il s'était servi pour donner un peu de paix à cette âme révoltée ?... Maintenant, une autre continuerait la tâche. L'épouse aimée pourrait beaucoup si elle savait comprendre cette âme vibrante sous son apparence altière et froide, ce cœur qui avait, unies à une virile énergie, des délicatesses presque féminines, et d'immenses ressources d'affection, comme l'avait prouvé son ardent amour paternel.

Devant l'esprit de Myrto se dessinait la mince silhouette de Mme de

Soliers, son fin visage souriant et spirituel, au regard mobile, souvent moqueur...

— Le comprendra-t-elle ? Le rendra-t-elle heureux ?

Un étonnement lui demeurait que le prince eût choisi cette jeune femme... Et pourtant, Irène avait raison, ceci expliquait son séjour à Paris, et le changement qui avait fait du père désespéré un homme jeune et charmeur comme autrefois.

Elle le voyait là, assis au bas de ces degrés, près de la chaise longue de son fils. Combien il était sombre et froid !... Et cette volonté tyrannique dont Myrto, comme les autres, avait senti souvent le poids... Et cette scène à propos de Miklos...

Tous les souvenirs de ces dix-huit mois lui revenaient, tour à tour, poignants et doux, tandis que les larmes montaient lentement à ses yeux... Et de nouveau elle oubliait l'heure, elle laissait s'écouler les minutes dans ce retour vers le passé.

Le soleil, déjà bas sur l'horizon, enveloppait d'une lueur rose la jeune fille vêtue de blanc qui s'appuyait à la colonne de marbre, évoquant, dans sa pure beauté grecque, la pensée d'une jeune prêtresse de Minerve Athénée.

(A suivre).

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talence)

Le demi-kilo :

Beufs, — 1re catégorie, 6.50 à 12 fr. ; 2e catégorie, 3.50 à 4 fr. ; 3e catégorie, 2 à 3 fr.

Veu, — 1re catégorie, 5.50 à 10 fr. ; 2e catégorie, 5 fr. ; 3e catégorie, 4 fr.

Mouton, — 1re catégorie, 10 fr. ; 2e catégorie, 8 à 10 fr. ; 3e catégorie, 5 fr.

Porcs, — 4 à 7.50.

Beurre, — 6 à 8 fr.

Oufs, — La douzaine, 8 à 9 fr. 50.

Lapins, — 5 à 6 fr.

NANTES, place Viarme, 1er décembre.

Chevaux amenés, 125, vendus de 2.500 à 3.500.

Poulains, 40, vendus 1.500 à 1.800.

Vaches, 49, vendues 1.500 à 2.000.

Genisses, 17, vendues, 800 à 1.200.

Porcs de lait, 11, vendus, 100 à 120.

Nonrains, 3, vendus, 150 à 180.

Prochaine foire, 8 janvier.

ANCENIS

Poulets, le demi-kilo, 3.50 à 4 fr. ; canards, 2 à 2.50 ; oies, 3 fr. ; pigeons, 6 à 8 fr. ; lapins, 2 à 2.50 ; œufs, la douzaine, 9 à 9.50 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 7.50 ; veaux, 5.50 ; porcs, 5 à 5.50 ; porcs de lait, 100 à 110 fr.

CANDÉ, 30 novembre.

Blé, les 100 kilos, 142 ; orge, 95 à 100 ; avoine, 100-105.

Poulets, la couple, 20-24 ; poulets, 20-26 ; canards, 20-24 ; oies courantes, 34-38 ; oies grasses, le kilo, 6 à 6.50 ; pigeons, la couple, 8 à 10 ; lapins, la pièce, 8 à 12 ; lapins de garenne, 5 à 5.50 ; perdrix, 9 à 9.50 ; œufs, la douzaine, 9 à 9.50 ; beurre, la livre, 6 à 6.50.

A AFFERMER pour le 1er novembre prochain, commune de Nantes-Doulon, à La Halluchère, près la route de Paris, FERME d'environ 8 hectares. S'adresser à M^r Pineau, greffier à Carquefou.

CIDRE conservé, clarifié, coloré, guéri de toutes les maladies

par les

PRODUITS CIDRIQUES AMAND MARIE

LA MIXTURE qui le conserve doux toute l'année, l'empêche de devenir dur, aigre, noir ou filant.

LA POUDRE qui lui donne la belle couleur et l'aspect d'un cidre de grand cru.

Toutes Pharmacies et Laboratoires AMAND MARIE, à Vire (Calvados).

Guérissez-vous par les Plantes

La merveilleuse méthode de l'abbé HAMON vous guérira sûrement

Sa place est dans toutes les familles

Diabète • Albuminurie • Rhumatismes, Goutte, Sciatique • Anémie, Retour d'âge, Puberté, Pâles couleurs • Ver solitaire • Maladies des nerfs, Epilepsie, etc. • Coqueluche • Maladies des femmes • Vers intestinaux • Diarrhée et Entérite • Obésité, Paralysie, Goitre, Artério-Sclérose • Peau, Boutons • Maladies de l'estomac • Circulation du sang, Varices, Congestion, Phtisie, Hémorroïdes • Affections pulmonaires, Toux, Bronchites • Cœur, Reins, Foie, Voies urinaires • Constipation • Ulcères de l'estomac • Ulcères variqueux, Plaies malades • Cure de saison • Cure fébrile.

Brochure explicative gratuite sur demande : En vente toutes pharmacies et PHARMACIE DE PARIS, 17, rue d'Orléans, à NANTES

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRATES

NITRATE DE SOUDE

CIANAMIDE

POTAZOTE

NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

8, rue Anizon, Nantes

foire qui se tenait à Bouvron le même jour. Sur le champ de foire, environ 80 paires de bœufs de labour, dont les prix oscillaient entre 3.200 et 5.000 fr. ; quelques paires — rares — ont été traitées à plus de 5.000 fr. ; les bœufs non accouplés se vendaient de 800 à 1.500 fr. ; les vaches et génisses, au nombre d'environ 60, étaient offertes entre 350 et 1.500, suivant âge et qualité ; les porcs de 6 semaines à 3 mois se vendaient entre 90 à 200 fr. Porcs gras, le kilo, 4.85 à 5.10 ; canards, 210 à 220 fr. ; pigeons, 2.70 à 3.25 ; taureaux, 2.20 à 2.80 ; vaches, 2 fr. à 2.70 ; génisses, 3 à 3.50 ; veaux, 5 fr. ; moutons et agneaux, 4.50 à 5.50. Blé, taxe officielle ; farine, 207-210, 100 kil. ; sons, 80-84 ; avoines, 110-115 ; sarrasin, 90-95 ; seigle, 110-115 ; orge, 105-110. Paille, 120-125 les 500 kil. ; foin, 100-110. Beurre de laiterie, 8 à 8.50 ; œufs, 8 à 8.50 la douzaine ; lait, 1 fr. le litre. Volailles : poules et poulets suivant âge et qualité, 18 à 36 la couple (4.25 à 4.50 la livre) ; pigeons, 7 à 8 fr. la paire ; lapins, 12 à 20 fr. (4.25 à 4.50 kilo vif) ; oies, 38 à 40 fr. ; canards, 12 à 20 fr. la pièce. Gibier : lièvres, 18 à 26 fr. ; levrauts, 12 à 17 fr. ; perdrix, 8 à 9 fr. ; pigeons, 2 à 3 fr. ; canards, 8 à 9 fr. ; bécasses, 5 à 6 fr. ; lapins de garenne, 6 à 7 fr. Cidre, 80 à 90 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus) ; au détail, 0.75 le litre ; pommes à cidre, 130 à 140 fr. la tonne. Pommes de terre, 40 à 60 fr. les 100 kil., suivant espèce.

NOZAY, 30 novembre.

Blé, cours officiels : avoine 108 à 109 fr. ; seigle, 94 à 100 fr. ; sarrasin, 90 à 91 fr. ; son, 84 à 85 fr. ; son de sarrasin, 89 à 90 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 130 à 135 fr. ; foin, suivant qualité, 100 à 110 fr.

Cidre ordinaire, 60 à 70 fr. la barrique, droit en sus.

Aux 500 kilos : pommes à cidre, 60 à 65 fr.

Poulets jeunes et en chair, la couple, 24 à 32 fr. ; 3 fr. le kilo vivant en chair, lapins, la pièce, 9 à 14 fr. ; bons lièvres,

20 à 22 fr., en baisse ; lapins de garenne, 5.50 à 6 fr. ; perdrix, 7.50 à 8 fr.

Beurre en gros, 11 ; le kilo au détail, 12 à 12.50.

Au kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité moyenne, génisses lourdes, 3 à 3.40 ; bœufs, 2.75 à 3 fr. ; vaches, 2 à 2.50 ; veaux, 4.20 à 5 fr. ; moutons jeunes, 4.75 à 5 fr. ; moutons vieux, 4 à 4.25 ; porcs gras, 5 à 5.10.

Porclets laitons de 6 à 8 semaines, 70 à 100 fr. ; porclets de 3 à 3 mois, 110 à 170 fr. ; courants de 3 à 4 mois, 180 à 250 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 30 à 32 fr. ; moyens 26 à 28 fr. ; petits 22 à 24 fr. ; œufs, la douzaine, 10 à 12 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7.50 à 8 fr.

Veaux, le kilo, 6 à 6.50.

LA ROCHE-BERNARD

Blé, 138-140 fr. ; avoine, 105-110 fr. ; blé noir, 90-92 fr. ; seigle, 88 fr. ; orge, 88 fr. ; foin, les 500 kilos, 105 fr. ; paille, 110 fr. ; poulets, la couple, gros 30 à 40 fr. ; moyens 25 à 30 fr. ; petits 15 à 23 fr. ; canards, la pièce, 13 à 15 fr. ; oies, 22 à 26 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 11 fr. ; lapins la pièce, 13 à 20 fr. ; œufs, la douzaine, 8.25 à 9 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7.50 à 8 fr. Cidre nouveau, la barrique, 85 fr. ; droits en sus. Beufs gras, le kilo sur pied, 2.80 à 3.25 ; bœufs de travail, la paire, 3.100 à 4.200 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2.60 à 2.90 ; vaches laitières, 1.300 à 1.600 fr. ; taureaux, le kilo, 2.50 à 2.65 ; veaux, la paire, 2.300 à 2.650 fr. ; veaux de lait, le kilo, 5.75 à 6.50 ; génisses, la pièce, 1.000 à 1.300 fr. ; moutons, le kilo, 4.40 à 6 fr.

PORNIC

Poulets, la couple, gros 22 à 37 fr. ; moyens 25 à 28 fr. ; petits 20 à 24 fr. ; canards, la pièce, 15 à 20 fr. ; pigeons, la couple, 9 à 9.50 ; beurre, le demi-kilo, 7.50 à 8.25.

CLISSON

Blé, 142 fr. ; farine, 210 fr. ; avoine, 120 fr. ; son, 80 à 82 fr. ; pommes de

terre, 35 à 40 fr. ; haricots lingots, 280 à 290 fr. ; bœufs, 230 à 240 fr.

Foin, les 500 kilos, 175 fr. ; paille, 135 fr.

Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr. ; moyens 25 à 29 fr. ; petits 22 à 24 fr. ; pigeons, la couple, 8 fr. ; lapins, 8 à 15 fr. ; œufs, la douzaine, 8 à 9 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7 à 8 fr.

Beufs gras, le kilo sur pied, 2.50 à 3.75 ; bœufs de travail, la paire, 3.000 à 5.000 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2.50 à 3.75 ; vaches laitières, l'unité, 1.500 à 2.500 fr. ; veaux, le kilo, 4.50 à 5.50 ; porcs, 5.50 à 5.60 ; porcs de lait, 200 à 250 fr.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES, le 30 novembre.

Blé, à la taxe : avoine, 110 à 115 ; seigle, 100 à 105 ; orge, 110 à 120 ; sarrasin, 90 à 95 ; son, 45 à 50.

Les 500 kilos : paille de blé, 130 à 140 ; paille d'avoine, 110 à 115 ; foin, 100 à 120, suivant qualité.

Cidre ordinaire, 60 à 65 ; première qualité, 70 à 75 la barrique.

Pommes à cidre, 110 à 120 les 1.000 kilos.

Beurre ordinaire, le kilo, 5 à 5.50 ; beurre fin, 6 fr. ; œufs, la douzaine, 8 à 8.50.

La pièce, poulets, 12 à 16 ; poules, 10 à 14 ; canards, 12 à 14 ; pigeons, 4 à 4.50 ; lapins, 8 à 12.

Bœufs de travail, de 2.200 à 3.500 fr. la paire ; bœufs gras, de 3 à 3.25 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, vendues 1.200 à 1.400 pièces ; vaches grasses, de 2.25 à 2.50 le kilo ; veaux de lait, de 4.10 à 4.60 le kilo ; veaux gras, de 4 à 4.40 le kilo ; moutons, de 4.10 à 4.25 le kilo ; porcs de lait, de 80 à 120 francs pièce ; porcs gras, de 5.20 à 5.30 le kilo.

Le Gérant : R. FAIVRE.

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

une réussite...

Votre volaille fera prime sur le marché si vous l'engraissez avec l'aliment de complément le plus efficace et tout compte fait, le plus économique.

le RIZ

BUREAU DE PROPAGANDE 62, RUE DE RICHELIEU, PARIS-21

PROVENDEINE

vous donnera plus de Profits !

Provendeine n'est pas un condiment ordinaire.

Provendeine est un produit riche en Vitamines D, qui, ajouté à la ration de vos porcs, prévient ou guérit le mal de pattes (rachitisme) stimule la croissance des porclets, accélère l'engraissement.

Faites-en l'essai. Mélangez chaque jour un peu de Provendeine à la nourriture d'un lot de porcs et voyez comment ils se développent rapidement.

Employer Provendeine, c'est s'assurer plus de succès, plus de profits.

Exigez la Provendeine Sanders la seule véritable 14 Francs (impôts compris).

PROVENDEINE

LA GARANTIE DE LA VITAMINE "D"

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

Employez l'EXPLOSI F AGRICOLE

pour dérocher, dessoucher, creuser rapidement vos fosses de plantation pour pommiers

Brochure illustrée gratuite sur demande à R. POIRIER, ingénieur, CRAON (Mayenne)

Fermentation des Cidres RAPIDE, TOTALE

PRIX : pour 10 hectos : 10 francs

LABORATOIRES BOUFFORT à FOUGÈRES (I.-et-V.)

Pour Noël

Voitures de Poupées Autos Bicyclettes (tous les beaux jouets) Baigneurs

A. MAINGUY

23, Chaussée Madeleine - NANTES (face Hôtel-Dieu)

La grande Spécialité Nantaise de Voitures d'Enfants et Lits

Pourquoi 90 femmes sur 100 vieillissent avant l'âge

La vieillesse n'est autre chose que l'envahissement du corps par des poisons naturels que les fonctions ralenties n'éliminent plus !

Or, cette « auto-intoxication » peut être provoquée prématurément par la « constipation ». Cette maladie du tube digestif laisse séjourner dans l'organisme des déchets qui fermentent et débloquent de dangereuses toxines qui se répandent peu à peu, par l'intermédiaire du sang, dans toute l'économie.

Les femmes, par nature, sont particulièrement sujettes à la constipation, que favorise encore la vie d'intérieur, le manque d'exercice, les soucis du ménage.

C'est pourquoi on voit tant de jeunes femmes flétries, usées, vieillies avant l'âge.

Et pourtant, que faudrait-il pour rendre à ces malheureuses la jeunesse, la santé et la gaieté ? Une bonne cure de désinfection, d'abord, et puis un traitement de réduction de leur système digestif. La TISANE DES CHARTREUX DE DURBON réalise l'un et l'autre.

Grâce aux merveilleuses propriétés désinfectantes et tonifiantes qu'elle doit aux plantes vivaces des Alpes, la TISANE DES CHARTREUX DE DURBON dépeste les poisons qui imprègnent l'organisme, les draine, les chasse du sang, rend à celui-ci pureté et richesse, rétablit la bonne marche des fonctions et notamment de la fonction digestive, rééquilibre les sécrétions et les réflexes de l'intestin ; dès lors la constipation est guérie, l'auto-intoxication enrayée, la jeunesse retrouvée avec la santé !

Grâce à cette action à double détente (désinfection-réduction), la TISANE DES CHARTREUX DE DURBON constitue le remède complet de la constipation et réussit là même où tout a échoué ; nous n'en voulons pour preuve que la lettre suivante, prise entre mille :

10 Décembre 1934.

Souffrant depuis plusieurs années d'une constipation opiniâtre, après avoir essayé beaucoup de laxatifs sans obtenir de guérison, j'ai fait une cure de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON. Depuis six mois ma constipation a complètement disparu, aussi je recommande votre Tisane aux personnes souffrant de constipation et je vous suis vivement reconnaissant.

M^r E. LENOSTRE, 11, rue Thiers, à MONTVILLIERS.

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

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON

la santé du sang

Documentation gratuite N° P sur demande

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

POTAZOTE

de la S^{te} Chimique de la G^{re} Garosio.

Un résultat entre MILLE pour culture de pommes de terre

M. Pierre LOUET, à Nîmes (Loire-Hérault) 9 000 kgts fumure courante avec POTAZOTE (350 kgts) - 15 000 kgts

L'ENGRAIS PHOSPHATÉ DES TERRES PAUVRES EN CHAUX

SCORIE THOMAS

ÉCONOMIQUES

Toujours à la base d'une belle récolte !

PUBLICITE R. DANAUD PARIS