

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

Un Brin de Causette...



L'année 1937 va-t-elle rabibiter les artisans, les hommes d'art, ceusses qui gagnent leur vie, rapport à la concurrence des mécanisations et standardisations industrielles ?

Du moins, c'est ce qu'on annonce, pique la nouvelle Exposition de Paris, su l'Art et la Technique, allant ouvrir un palais manifique de l'Artisanat français, un palais d'Art Baba moderne. — Sésame, ouvre toi !

C'est signe que les mécaniques avant point encore écorasé les bon-hommes, ni leur goût du fignolage... pas plus que les automobiles avant tujé le cheval, la pus belle conquête de l'homme. Mais leur développement les a foutrement handicapés, pisque beaucoup de p'tits artisans avant d'aller fermer boutique, pour aller s'embaucher dans les usines, les chantiers ou les administrations des grand' villes. Où sont y ces vieilles traditions artisanales, les tisserands, les couteliers, les serruriers, ferblantiers, horlogers, potiers ou vanniers de nos villages ? Sera t'y point trop tard de faire marche arrière, pour mettre les outillages à l'échelle humaine ?

Car avant de vouloir rabibiter l'homme, l'artisan, fallait d'abord remettre en honneur sa raison d'être, son gagne pain, son métier — c'est c'tui là qu'a été dévalorisé, déconsidéré comme propre à rien, comme une chose antique, une invention des fachistes ! Allez dan parler de travail manuel, ou vendre des objets tout faits à la main, qu'20^e siècle, ou que la Machine est reine et l'Electricité une fée moderne, qui tenant le monde au bout de son fil.

L'Exposition de Paris 1937 m'avant tout l'air de mettre la charrette de devant les bœufs.

« Qu'apportez-vous de nouveau ? demande t-on aux artisans. Nous sommes sûrs que vous saurez justifier la confiance que les Français ont placée en votre valeur professionnelle. »

« Il ne s'agit pas, dit M. Tail-ladet, de reprendre les conceptions périmées des anciennes corporations. Il faut se secouer de la tendance parresseuse, qui porte à reproduire les styles d'un autre temps. Il ne s'agit pas de faire des objets des 17^e, 18^e et 19^e siècles avec de la matière fraîche... La création nouvelle doit résulter de la confrontation des inspirations locales, avec les exigences de la vie et du goût moderne. »

C'est des idées qui valent ce qu'elles valent, mais certainement point leur pesant d'or ! D'abord parce qu'avant pu d'or et que l'Art avant été dévalué, surbaissé comme le reste. Y a t'il un véritable « style moderne » inspiré du neuf, an'hui ouquin'on a abouti à un art — ni chaud, dépourvu de toute ornementerie, faisant des intérieurs glacials, que les meubles métalliques sont venus enlaidir, par d'ssus le marché ?

L'importe de réagir contre c'tunivers standardisé, contre c'te vie mécanisée où qu'on nous englobe. Les vrais artisans pouvant nous y aider. Mais qu'on remette avant en chantier les vieux métiers français et les belles corporations qu'ont fait la richesse, la renommée de not' pays.

maître jennost



NOËL pour les petits

Noël ! ô solennité magique, qui glace les corps et réchauffe les âmes, tu nous rapproches de nos semblables, faisant taire un instant tout sentiment de haine, autour de l'humble crèche — berceau du sublime Amour. Triste ou pleine de charmes, avec ton blanc manteau, tes pierrots engourdis, tes rigueurs... mais aussi tes espérances : Noël. Noël ! te voici revenue.

Faisons ensemble un voyage, à travers les monts et les plaines, chez les enfants bien sages — de France d'abord ! Puis, filons de nuit, sans perdre haleine, en direction du nord, aux pays tourmentés de la neige et des loupes — voyons ce que rêvent les petits, ailleurs que chez nous.

Noël, dans nos villages, est toujours la fête bénie, que nous avons connue, aimée dans notre jeune âge. Celle des petits, qui, formulent mille desirs : des jouets, des sucreries, bien entendu, apportés dans la hotte du bon vieux Père barbu. A l'approche du grand soir, se joignent avec plus de ferveur les petites menottes. Nous voici au 24 : c'est l'heure de la veillée où l'on dispose, avec soins, les sabots, dans la vaste cheminée.

Les tout jeunes sont au lit, sous les draps, bien au chaud, tandis que leurs aînés se hâtent pour la messe de minuit, vers l'église bourdonnante, où la bise glacée cingle les vitraux. Combien les cœurs palpitent ! Et les yeux éblouis se tournent vers la Crèche, où viendra tout à l'heure, sur la paille de l'humble écurie, l'Enfant Jésus, entouré des bergers pressant leurs agneaux.



Les chœurs s'élèvent : l'Office commence, au rythme des complaintes du vent, qui bruit au dehors. Instant sublime, plus solennel encore.

« Il est né le Divin Enfant, » Jouez hautbois, résonnez musettes ! »

Et pendant ce temps, les pauvrières closes, sous l'édrédon de plumes, les chérubins sourient aux Anges, au Père Noël ployé sous son fardeau, de jouets, de bâtons de sucre et d'oranges, qui circule de maison en maison — tandis que la froidure tombe. Noël, Noël !... c'est toujours Noël, depuis mille neuf cent trente-six ans !

Un nuage vient assombrir parfois leur rêve. Quelque chose passe... une bête noire sans doute ! Quel est donc le vilain, qui trouble leur quiétude, leur fait verser des larmes en une nuit si seraine, si fertile en beaux songes ? Hélas ! le destin cruel a marqué, de son sceau brutal, l'esprit des pauvres orphelins, des enfants qui ont perdu leur père, ou leur mère — et des déshérités de la vie que guette la misère.

Dormez en paix, petits orphelins de France ! Dans le souvenir de ceux qui ne sont plus, Voici Noël, toujours plein d'espérance. Séchez vos larmes : Voici l'Enfant Jésus !

Quittons notre Bretagne, l'Anjou, la Vendée, voguons maintenant vers de lointaines contrées. Franchissons l'Orléanais, la Champagne et les Vosges : c'est la nuit, nos ailes s'élèvent, la tourmente nous agite. Pauvre petite chose.

De la neige tombe à gros flocons, d'un ciel bas et morose, blanchissant les chaumières. Des toits pointus s'élève une fumée ; quelques lumières vacillent encore derrière des vitres givrées. Les cloches sonnent ; des groupes se dirigent à pas lents vers la petite église. — C'est la messe de minuit en Alsace reconquise !

Et que rêvent ces fillettes, ces garçons, gros bébés blonds joufflus, aux yeux bleus, endormis dans leurs draps de fine toile écarlate ? — Au Père Noël sans doute ; aux joujoux, aux contes de fées, comme les enfants de chez nous. A l'arbre illuminé, chargé de brillants, de poupées, de pétards en sucre, qui trônent demain dans la salle de l'école ? Mais encore aux soldats, aux tambours, aux trompettes, aux chants d'allégresse du pays délivré. — Vive l'Alsace aimée !

Traversons l'Allemagne : Stuttgart, Wiesbaden, Munich et Posen — le pays d'Hitler, des soldats de plomb, de la choucroute, de la bière... des réveillons bruyants.

Poussons plus loin notre randonnée. Voici des plaines neigeuses, des sapins, quelques isbas fumants, des traîneaux qui glissent. C'est le pays des loups, la Russie rouge d'aujourd'hui. Voici la capitale, Moscou. Descendons ici. Dans les quartiers populaires des bords de la Moskova, des gosses en haillons crient lamentablement misère. Le froid, la faim, la maladie : tout semble attrister ces pauvres taudis.

Noël ! Noël ! c'est pourtant vrai... Mais il n'y a plus de cloches en Russie et beaucoup n'ont plus de souliers pour garnir la cheminée. Que peuvent rêver ces petits ?

Aux sapins décorés de chaâdelles, aux fêtes du temps passé, où régnait le « tyran », aux chants graves des Slaves, ou aux pantins d'antan ? Nous ne le savons !... Mais combien ces marionnettes, dans les souhaits qu'ils font, doivent demander surtout des galettes de froment, du caviar — de quoi manger et boire, tout leur soûl ! Des vêtements chauds aussi, un gîte et peut-être leurs parents, assassinés, morts de faim, ou déportés en Sibérie ? — Pauvres bambins !

Laissons à l'U.R.S.S. ce triste esclavage et revenons, à tire d'ailes, vers un pays moins fou... Dormez, chers petits paysans de chez nous !

Aimez votre village, vos parents, votre futur métier. Noël vous protégera.

L'Enfant divin comblera tous vos souhaits !

Roland FAIVRE.

Cette semaine :
La Page de la Femme
et du Foyer

LES PRIX COGNACQ-JAY

Au village de Villette, en Teillé (Loire-Inférieure), la famille Gautreau reçoit une dotation de 20.000 francs



Reportage photo FAIRE.

EN HAUT : La ferme de la Pionnière, qu'exploite M. Gautreau.

EN BAS : Les heureux lauréats entourés de six de leurs enfants. En quatorze années de mariage, ils ont eu dix enfants, aujourd'hui tous vivants. L'aînée a 13 ans et le benjamin 5 mois.

Clôture générale de la Chasse

LE 3 JANVIER 1937

Article 1^{er}. — La clôture générale de la chasse à tir est fixée au dimanche 3 janvier 1937, à la chute du jour.

Il est rappelé que, par arrêté du 5 novembre 1936, la clôture de la chasse à la perdrix a été fixée au 6 décembre 1936.

Art. 2. — Sont toutefois permises :

1^o Jusqu'au 15 mars 1937 inclus, la chasse de la bécasse, mais seulement dans les massifs forestiers d'un moins 5 hectares d'un seul tenant ;

2^o Jusqu'au 31 mars 1937 inclus, la chasse à courre, à cors et à cris ;

3^o Jusqu'au 31 mars 1937 inclus, la chasse du gibier d'eau, y compris les pluviers et les vénaux, avec ou sans chiens d'arrêt. Toutefois la chasse et par conséquent le transport et la vente du canard sauvage commun (col vert) sont interdits à partir du 1^{er} février inclus. En dehors de la période d'ouverture générale et en temps de neige, le gibier d'eau ne pourra être chassé qu'en bateau ou sur les bords des fleuves, rivières et canaux, lacs, étangs, marais non desséchés, sans que le chasseur puisse s'écarter à plus de 30 mètres des rives.

Art. 3. — La destruction des animaux et des oiseaux nuisibles est autorisée dans les conditions prévues par l'arrêté réglementaire permanent du 18 août 1913 sur la police de la chasse, inséré au Recueil des Actes administratifs, dont un exemplaire est dans chaque mairie, à la disposition du public. Toutefois les pièges utilisés contre les quadrupèdes, notamment les renards et les blaireaux, ne peuvent rester tendus plusieurs jours de suite, mais seulement à l'entrée ou aux abords immédiats des terriers : les propriétaires, possesseurs ou fermiers pourront tendre ces pièges dans les vergers, jardins et potagers appartenant immédiatement à leur habitation.

Le transport et la vente des lapins de garenne morts seront libres en tout temps.

Art. 4. — Les propriétaires, possesseurs, fermiers ou détenteurs du droit de chasse sont autorisés, d'une façon générale, à détruire ou faire détruire, sur leurs terrains, les sangliers en tout temps (même la nuit à l'affût) et par tous les moyens, sauf le poison, qui, par mesure de sécurité, ne doit être employé qu'après autorisation préfectorale.

Les gardes-chasse munis du permis de chasse sont autorisés d'une façon générale, à détruire en tout temps, même au fusil, les animaux classés comme nuisibles, sur les propriétés dont ils assurent la garde, sous réserve de l'assentiment de la personne qui les a fait commissionner.

Art. 5. — La destruction des corbeaux par le poison reste autorisée dans les conditions fixées par l'arrêté préfectoral du 27 août 1923.

Art. 6. — En vue d'empêcher la destruction des oiseaux utiles à l'agriculture, il est expressément interdit de laisser les chats errer dans les campagnes. Tout chat rencontré à plus de 150 mètres d'une habitation sera considéré comme un chat harret et pourra être détruit comme animal nuisible.

Art. 7. — Il est rappelé qu'aux termes de l'arrêté du 21 août 1909 et de l'article 10 de l'arrêté réglementaire permanent du 10 août 1913, en vue de prévenir la destruction des oiseaux et pour favoriser le repeuplement, il est expressément interdit aux propriétaires de chiens de chasse, de berger ou autres, de laisser divaguer ces animaux dans les terres non closes, cultivées ou en friche, ainsi que dans les bois.

Le Préfet de la Loire-Inférieure,
Fernand LEROY.

Nota. — Il est rappelé que, pour le transport et la vente d'un gibier déterminé, une tolérance de deux jours est accordée après la clôture de la chasse à ce gibier.

ENTRETIEN

des Instruments Agricoles

Dès que la neige — dont chaque couche, dit un proverbe véridique, vaut une couche de fumier — couvre la terre, le cultivateur ne peut que suspendre ses travaux extérieurs pour se consacrer uniquement à ceux de l'intérieur de la ferme.

Le moment est donc des plus propices pour appeler son attention sur une pratique un peu trop négligée malheureusement : l'entretien des instruments agricoles.

Bien rares, en effet, sont ceux qui s'appliquent à apporter aux appareils de culture tous les soins nécessaires pour les conserver dans un état de fonctionnement irréprochable et leur assurer une durée presque illimitée, ce qui compense largement l'argent et le temps consacrés.

Trop souvent, une fois le travail terminé, on laisse les machines aux champs exposées parfois à la pluie pendant un temps assez long. Cette négligence se produit surtout pour les herbes, charrues, rouleaux, etc. Presque toujours on les abrite sous un hangar, sans même prendre la peine d'enlever la terre qui y est adhérente et de les nettoyer tout au moins superficiellement. Ils restent dans ce lieu et dans cet état jusqu'à ce que leur usage soit redevenu nécessaire. Dans de pareilles conditions, toutes les parties métalliques s'oxydent, se rouillent pour mieux dire, et cette oxydation poursuit lentement, mais sûrement son œuvre de dégradation.

Si l'on n'a pas soin d'opérer un nettoyage sérieux, la déterioration s'accroît un peu plus chaque jour et peut, sinon mettre la machine hors d'état de servir, du moins en compromettre gravement le bon fonctionnement. Le travail produit se ressent inévitablement de cet état de choses qui, on le conçoit, est absolument préjudiciable aux intérêts du cultivateur.

A un cheval, dit-on, un coup d'étrille vaut un picotin d'avoine. Il en est de même pour les instruments agricoles. Un entretien soigné assure leur parfait fonctionnement et prolonge leur durée. Les appareils de culture doivent donc être appropriés, au moins superficiellement, chaque fois qu'on cesse de s'en servir. De temps à autre, surtout lorsqu'ils sont appelés à rester un certain temps au repos, leur nettoyage doit se faire d'une façon complète. Toutes les parties métalliques, sans exception, seront nettoyées, essuyées et graissées : vis, pignons, roues dentées, etc., démontées et huilées.

Le bois, qui entre dans la construction d'un grand nombre de machines, est la partie qui réclame les soins les moins sérieux, parce qu'il ne constitue aucune des pièces principales du fonctionnement. Nous n'insisterons donc pas à son sujet, disons seulement que pour assurer sa parfaite conservation, il convient de le nettoyer en le frottant soit avec un couteau, soit avec du verre. Si on le juge à propos, on le recouvre ensuite d'une peinture quelconque, facile à se procurer chez le droguiste le plus proche, qui indiquera en même temps la façon de l'employer.

Le cuir n'est guère utilisé que pour les courroies, la transmission, lorsqu'on emploie une force motrice, soit pour le battage des grains, soit pour certaines installations mécaniques, telles qu'il en existe dans de grandes exploitations.

L'entretien des courroies de cuir se fait avec de l'huile minérale que l'on applique sur la face extérieure, jamais sur le côté interne, pour ne pas encrasser la jante des poulies par son mélange avec la poussière. Il faut bien se garder de graisser au suif, comme cela se pratique trop souvent. Il va sans dire qu'avant d'enduire la courroie d'huile minérale, il faut la nettoyer soigneusement à l'eau tiède et la sécher ensuite du côté où doit se faire l'application. Pour sa bonne conservation, il importe de la maintenir dans un état à peu près constant de graissage, surtout pendant le temps de repos.

L'entretien des pièces métalliques est d'autant plus nécessaire qu'elles constituent les parties essentielles du mécanisme et qu'elles se détériorent plus facilement.

Un séchage soigné à l'aide d'un chiffon, suivi d'un simple graissage avec de la graisse de porc ou de préférence avec de la vaseline, suffit pour préserver de la rouille les

pièces en acier. Pour les appareils tels que les coupe-racines, dont les lames sont en contact avec des corps aqueux, il convient que cette application soit faite, sinon après chaque période de travail, au moins après la dernière de la journée.

On opère de la même façon pour les pièces en fonte qui ne peuvent recevoir une couche de peinture ou de vernis, comme celles qui existent dans les broyeurs de pommes, les presses.

L'acier, la fonte et surtout le fer se rouillent facilement. Pour enlever la rouille, nous conseillons les procédés suivants :

1^o Mettre dans un litre de pétrole vingt grammes de paraffine sous forme de râclures, laisser reposer quelques jours en ayant soin d'agiter le mélange de temps en temps. Au moment de s'en servir, on l'agite de nouveau et on étend la solution sur les parties à nettoyer avec un chiffon de laine ou un pinceau. Le lendemain, on essuie avec un chiffon sec et la rouille disparaît ; la paraffine a pour effet de neutraliser l'action oxydante du pétrole.

2^o Broyer ensemble de la fleur de soufre et du tripoli par parties égales, humecter cette poudre avec de l'huile et frotter ensuite, avec cette préparation, à l'aide d'une curette en bois ou d'un chiffon, toutes les parties attaquées par la rouille.

Pour prévenir l'oxydation des pièces métalliques, on les recouvre généralement d'une couche de peinture au minium pur et à l'huile siccatrice de lin dans la proportion d'un kilo d'huile de lin pour dix kilos de minium. On recommande également de les frotter avec un simple mélange composé de deux tiers de pétrole et d'un tiers d'huile d'olive.

Pour empêcher les vis de se rouiller et de se fixer aux pièces qu'elles réunissent, il suffit de les tremper dans un mélange d'huile et de graphite. Cela facilite même leur serrage à fond.

Nous avons résumé les principaux procédés pratiques permettant à l'agriculteur de donner à ses appareils de culture tous les soins nécessaires à leur bon fonctionnement. Nous ne saurions trop recommander leur application, surtout en ce moment où, n'étant aucunement occupé aux travaux de culture, il peut nettoyer et préparer à loisir son matériel agricole pour les travaux de la prochaine saison.

Jean D'ARAULES,
Professeur d'agriculture.

Fêtes de Noël et du 1^{er} de l'An

En raison de la fermeture de la Bourse de Commerce de Nantes, des Etablissements bancaires et de nombreuses maisons de commerce, le samedi 26 décembre, lendemain de Noël, et le samedi 27 janvier, lendemain du Premier de l'An, les bureaux de notre Syndicat et de notre Coopérative n'ouvriront pas ces jours-là.

Assurances Accidents Agricoles

Par suite de l'augmentation des salaires moyens agricoles fixés par l'arrêté préfectoral du 10 septembre dernier, l'assurance forfaitaire à 5 francs l'hectare, que consent la Compagnie « L'Urbaine » à nos adhérents, pour leurs salariés et les membres de leur famille, aurait dû subir une majoration de prime.

La Chambre syndicale a considéré qu'elle ne pouvait être envisagée dans les circonstances actuelles.

La prime sera donc maintenue à 5 francs l'hectare. Rien ne sera changé quant aux droits des salariés victimes d'accidents. Pour les seuls membres de la famille de l'exploitant, non salarié, les frais médicaux et pharmaceutiques seront réglés par l'assurance comme par le passé, mais l'indemnité journalière du demi-salaire ne leur sera plus payée pour les huit premiers jours d'incapacité de travail suivant l'accident.



RACE CHAROLAISE : Un grand concours de la race bovine charolaise aura lieu à Charolles, du jeudi 7 au dimanche 10 janvier 1937. Les éleveurs sont assurés d'y trouver un grand nombre de reproducteurs, tous inscrits au Herd Book.

FOIRE AUX VINS D'ANJOU : La prochaine Foire se tiendra, du 9 au 12 janvier, place de La Rochefoucauld, à Angers.

HAUSSE DES BOUCHONS : En Algérie, les lièges sont en hausse sensible : 80 à 100 %. Les bouchons subissent, d'ores et déjà, une hausse de 40 %.

EN ALGERIE, un nouveau poste de désinsectisation a été créé à Bougie pour compléter ce service qui a déjà assuré le contrôle de 170.000 kilos de figues.

POMMES DE TERRE ETRANGERES : Le transit, sur le territoire français, des pommes de terre originaires et en provenance de Belgique, Grande-Bretagne et Pays-Bas est autorisé pendant toute l'année, sous certaines conditions énumérées au « Journal Officiel » du 6 décembre.

CONFITURERIES : L'Angleterre consomme ou exporte annuellement au moins 600 millions de kilos de confitures. Il existe là-bas près de 250 confitureries, travaillant les oranges (50 0/0), puis les fraises (12 0/0), les framboises et abricots. En France cette industrie est en décadence.

Montant de la Prime à la culture du Chanvre

Le montant de la prime allouée aux chanvres d'origine et de provenance française, vendus au cours de la campagne allant du 1^{er} septembre 1936 au 31 août 1937, a été fixé récemment, par le Comité de Contrôle, à 1 fr. 10 par kilogramme de flasse. Cette prime sera versée aux intéressés, dans les conditions prévues par les décrets des 20 mai, 15 novembre 1932 et 20 juin 1934.

Le prix de la Laine

Les ventes de laines aux enchères publiques ont eu lieu à Arles le 24 novembre. La presque totalité des lots ont été vendus très activement à des prix favorables pour les éleveurs.

Laines mérinos, de 8.50 à 10.85, selon beauté et propriété.

Laines communes de 5 à 5.25.

A Reims, des ventes de laines aux enchères publiques ont eu lieu, le 22 octobre dernier. Le catalogue portait sur 210.000 kilos environ de toisons et d'agneaux en suint. La presque totalité fut vendue au cours d'enchères très actives, à des prix nettement favorables aux vendeurs.

On a coté : mérinos, 8 à 8.30; croisé 1, 7 à 7.90; croisé 2, 6 à 7; commun, 5 à 5.75; agneaux, 7 à 8.50.

A Orléans, des enchères ont eu lieu le 19 octobre. Il était mis en vente 70.000 kilos de laines en suint dont la totalité a été vendue au cours de ventes animées par de nombreux acheteurs. Les prix ont été les suivants : croisé 1, 7 à 7.50 le kilo; croisé 2, 6.75 à 6.90; commun, 5 à 5.25; agneaux, 8.

Des ventes ont eu lieu au cours du mois de novembre à Tourcoing, les lundis 23, mardi 24 et mercredi 25 novembre.

Pour bien réveiller l'...

Achetez chez HIDALGO de PARIS vos ARTICLES de COTILLONS divers Coiffures de style en papier, etc... — Farces, attrapes, surprises — **PASSAGE POMMERAYE à NANTES** Au-dessous des Grands Dentistes de Paris

Dés herbant agricole

Ce produit, solide, concentré, pour la destruction des mauvaises herbes dans les céréales et dans les vignes n'est aucunement corrosif. Il ne décalcifie pas la terre; son magasinage est facile, sa conservation pratiquement indéfinie. On l'emploie à la dose de 7 à 9 kilos à l'hectare. On fait dissoudre cette quantité dans 1.000 à 1.200 litres d'eau que l'on épand avec les pulvérisateurs ordinaires.

Le prix de vente de ce dés herbant est de 115 francs le tonneau de 25 kilos pris à Nantes, emballage perdu. On ne livre pas de quantités inférieures à 25 kilos.

Ce prix s'entend sauf variation et jusqu'à nouvel ordre.

Recommandation importante : Ne traiter que par temps humide et terre mouillée, condition indispensable de réussite, et ne pas dépasser la dose indiquée ci-dessus.

Notice, sur demande, au Syndicat.

Culture du Châtaignier

La Commission départementale du Châtaignier a arrêté, ainsi qu'il suit, les conditions de livraison de ses plants de châtaigniers :

1^{re} CHATAIGNIERS COMMUNS

A) Plants de Montrevault

1 an-2 ans, 10/40 avec forte proportion de 20/40.....	15 fr. le cent
2 ans, 40/100.....	20 fr. —
3 ans, 1 mètre et au-dessus.....	25 fr. —
Baliveaux, 1 m. 50 à 2 mètres.....	75 fr. —
Baliveaux transplantés.....	250 fr. —
Tige, grosceur 6/8 à un mètre du sol.....	350 fr. —
Tige, grosceur 8/11.....	500 fr. —
Greffés en tête à gros fruits.....	1.300 fr. —

B) Plants du Gâvre

1 an.....	15 fr. le cent
2 ans.....	20 fr. —
3 ans.....	25 fr. —

2^{re} CHATAIGNIERS JAPONAIS

A) Plants de Montrevault

Semis 1 an, 10/40.....	20 50 le cent
Semis 1 an, 10/40.....	20 50 le cent
Semis 2 ans, 40/100.....	37 50 —
2 et 3 ans, 1 m. 50.....	60 fr. —
Hautes-tiges : baliveaux 1 m. 50.....	12 fr. pièce
Hautes-tiges : plus petits.....	10 fr. —
Châtaigniers français à gros fruits greffés sur pieds et racines japonaises.....	25 fr. —

B) Plants du Gâvre

1 an.....	20 50 le cent
-----------	---------------

Tous ces prix s'entendent emballage gratuit, mais port dû. Les commandes accompagnées de leur montant devront être remises ou adressées au Trésorier de la Commission du Châtaignier, Préfecture de Nantes, 2^e Division.

Les paiements devront être faits au compte chèque-postal de M. Savyeux, n° 306-86, Nantes.

La destruction des herbes vivaces dans les vignes

Les façons culturales effectuées dans les vignobles détruisent chaque année beaucoup d'herbes annuelles, mais elles sont presque sans effet sur les herbes vivaces que l'on englobe sous le nom de chiendent. Or, le chiendent cause le plus grand dommage à la vigne qu'il envahit et à laquelle il dispute l'eau et les matières nutritives.

Le détruire par des façons culturales nombreuses et répétées est un procédé long, coûteux et pas toujours efficace, car il exige qu'il ne survienne pas de pluies intempestives.

Avec les produits corrosifs et déshydratants (acide sulfurique) on atteint seulement les parties aériennes, mais la partie souterraine reste vivante et émet de nombreuses repousses très rapidement.

Au contraire, lorsqu'on utilise le chlorate à une période d'activité ralentie de la végétation (automne-début de l'hiver), la destruction lente, mais définitive de la partie souterraine est manifeste.

Mais une question capitale se pose : ce procédé ne nuit-il pas aux ceps ?

Des expériences, au nombre de plus de 150, nous dit M. Jean Masselin, dans le « Progrès Agricole et Viticole », ont été organisées depuis 1932 dans tout le vignoble français. Elles ont permis la mise au point d'une technique simple et pratique.

LA TECHNIQUE

La dose de chlorate nécessaire et suffisante est de 150 kilos, à l'hectare (200 kilos, dans les sols sablonneux très perméables). En octobre, novembre ou décembre au plus tard, choisir une période plutôt humide (petites pluies, brouillards) et épandre à la volée 150 kilos, de chlorate de soude finement pulvérisé (spécialement préparé pour cet usage). S'abstenir ensuite de labours pendant deux ou trois mois, puis reprendre les labours et surtout les façons superficielles habituelles.

Avec cette technique, le dés herbage est presque toujours radical ; on détruit, au printemps, des rhizomes noirs et en voie de décomposition.

Les très rares cas de résultats incomplets paraissent dus à la rencontre de deux facteurs défavorables, qui sont : sols de sable presque pur, perméables à l'excès, et chutes d'eau violentes aussitôt après l'épandage et entraînant le produit avant qu'il n'ait eu le temps d'agir.

Lorsque le dés herbage est bien fait, le chiendent disparaît et il n'y a pas lieu de renouveler l'opération l'année suivante. Tout au plus subsistent-il quelques touffes éparses, ayant échappé au traitement. Il suffit alors de quantités minimes de pro-

duits pour les faire disparaître. (La même dose doit toujours être employée, soit 15 grammes au mètre carré.)

Le liseron est également détruit d'une façon radicale.

RISQUES POUR LA VIGNE

Ces risques sont relativement très minimes. Toutefois, il y a deux cas où le chlorate de soude est nettement contre-indiqué : lorsqu'il s'agit de vignes en marais salants ou de plantiers.

Hormis ces cas, le chlorate de soude ne paraît pas avoir d'action nuisible sur la vigne, qui d'ailleurs fait toujours preuve d'une grande résistance aux produits chloratés. (Professeur Dufrenoy.)

En moyenne, dans 4 % des essais seulement presque exclusivement en terrains acides, mal drainés, à sous-sol perméable, on a constaté sur la vigne, au cours de l'été suivant, quelques brûlures peu graves sur les feuilles de la base des rameaux. La grappe est très peu sensible à l'action du chlorate et reste presque toujours indemne, même dans les expériences où l'on a volontairement forcé la dose.

Malgré cela et comme le viticulteur ne connaît pas toujours la nature exacte du sous-sol de son vignoble, il sera bon, avant de faire le dés herbage en grand, d'effectuer quelques petits essais pour étudier l'action du chlorate de soude. Si l'expérience est concluante — il est probable qu'elle le sera — on procédera l'année d'après à l'opération en grand.

CONCLUSION

Maintes fois nous avons signalé les dégâts causés aux cultures par les mauvaises herbes. Entre autres méfaits, elles accaparent une grande partie des engrais donnés pour nourrir la plante cultivée, ce qui augmente le prix de la fumure et diminue son action. La destruction des mauvaises herbes est donc le premier travail à accomplir par tout bon agriculteur ou viticulteur. Le chlorate de soude, déjà fort employé en agriculture, paraît être un des ingrédients les plus indiqués pour mener à bien cette lutte dans les vignobles.

Gants en Caoutchouc

En véritable Para gris, pour l'épandage de l'acide.

Moyenne taille, la paire..... 15 »

Grande taille, la paire..... 18 »

En vente à nos Bureaux du Syndicat, 3, place de la Petite-Hollande, Nantes.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 21 Décembre 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.....	8 10	7 10	6 10	8 80	4 86	3 90	3 05	5 45
VACHES.....	8 00	6 60	5 70	9 10	4 80	3 63	2 85	5 82
TAUREAUX.....	6 60	6 10	5 60	6 90	3 96	3 36	2 80	4 28
VEAUX.....	11 50	10 50	10 00	12 50	6 90	5 98	5 50	7 50
MOUTONS.....	14 60	10 60	8 50	15 80	7 30	4 99	3 74	7 90
PORCS.....	9 14	8 86	7 14	9 28	6 40	6 20	5 00	6 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE : 45 bœufs ; 40 vaches ; 10 taureaux ; 75 moutons ; 240 porcs.	MAINE-ET-LOIRE : 95 bœufs ; 60 vaches ; 25 taureaux ; 70 veaux ; 220 porcs.
VENDEE : 245 bœufs ; 225 vaches ; 35 taureaux ; 41 porcs.	MORBIHAN : Néant.

En raison des Fêtes de Noël, ayant avancé notre tirage de 24 heures, nous ne pouvons publier les cours du marché de jeudi.

La Vie Syndicale

Couëron

Dimanche 27 décembre, à 9 heures du matin, Salle Chausson, hôtel du Cheval-Blanc, place de l'Eglise, réunion des membres du Syndicat et Conférence agricole par M. R. Faivre. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

La Défense Paysanne à Saint-Lyphard

Malgré l'inclemence du temps — le froid et la brume — peu propice à un rassemblement en plein air, la réunion de dimanche dernier, à Saint-Lyphard, a remporté un gros succès. Le mérite en revient principalement à l'activité déployée par le Président du Comité de Défense Paysanne, M. Montfort-Coué, et par son secrétaire, M. P. Litoux, maire de Saint-Lyphard. Plus de cinq mille tracts avaient été distribués dans la Presqu'île et ce fut devant une assistance de 2.000 cultivateurs, environ, que se déroula cette réunion.

Nos amis de l'Immaculée étaient représentés par une importante délégation, drapeau en tête ! Ceux de Guérande, de Batz, Montoir, Saint-André, Herbignac, Missillac, Assérac, etc... étaient aussi nombreux. Que tous en soient félicités. La défense paysanne est en bonne voie ! Qu'on en juge par les centaines d'adhésions recueillies et par les demandes de groupements qui parviennent au Comité.

M. Montfort-Coué commença par souhaiter la bienvenue et présenta les orateurs : MM. Faivre et Le Gouvello. M. Jean Bohuon, retenu par la grève des maraichers à Paris, put arriver suffisamment à temps et souleva l'auditoire, en son langage simple et imagé de cultivateur. Une ovation fut faite en l'honneur de Dorgères.

Voici l'ordre du jour voté à l'unanimité :

» Deux mille citoyens, cultivateurs, ouvriers agricoles, artisans et commerçants ruraux, adhérents ou sympathisants du Front Paysan de la Presqu'île guérandaise, réunis à Saint-Lyphard, le 20 décembre 1936, sous la présidence de M. Jean Bohuon, cultivateur, président du Comité Central de Défense Paysanne, applaudissent les orateurs qu'ils viennent d'entendre, MM. Faivre, Le Gouvello et Bohuon.

» Remercient particulièrement M. Bohuon d'avoir surmonté tous les obstacles pour être parmi nous aujourd'hui.

» Adressent leurs encouragements et l'expression de leur sympathie aux groupements maraichers qui luttent pour leur métier.

» Flétrissent les agissements de ceux qui, usant largement du droit de grève pour eux, prétendent le refuser aux autres travailleurs.

» Décident de continuer activement l'organisation du Front Paysan dans la région, pour la défense de nos droits, dans le cadre dressé par Dorgères, de la famille et du métier.

Après les grandes manifestations de Saint-André-des-Eaux et de Pont-Château, cette nouvelle manifestation paysanne de Saint-Lyphard a produit une forte impression dans toute la région.

R. F.

Et rappelez-vous que pour les Fêtes DE NOËL ET DU NOUVEAU AN les BILLETS ALLER et RETOUR

délivrés par les Grands Réseaux Français à partir du Samedi 19 décembre 1936 sont exceptionnellement valables jusqu'au Mercredi 6 janvier 1937

Les voyageurs peuvent rentrer à leur résidence le lendemain 7 janvier, s'ils ont pris à la gare de retour un train partant le 6 janvier avant minuit.

Cette validité spéciale vous permettra de passer agréablement ces fêtes en famille.



le pot d'acier contre le pot de fonte

C'est le dernier qui s'écroule puisque la buanderie « REX », en tôle d'acier galvanisée, est incassable. Elle est la seule qui soit garantie trois ans et ne craint ni les chocs, ni le manque d'eau, comme la fonte. Elle chauffe en outre beaucoup plus vite et l'économie ainsi réalisée paie la buanderie en moins d'un an.

Pour renseignements détaillés, demandez aujourd'hui même aux Etablissements Ernest RONOT, à Saint-Dizier (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré N° 59.

A plus forte raison, faut-il penser que, lorsque le fumier, mal soigné,

Préparez vos plus gros profits dès maintenant

SOIGNEZ VOS HERBAGES SOIGNEZ VOS PRAIRIES

avec

L'ENGRAIS DES PRÉS SALMON PHOSPHO - POTASSIQUE

13 + 6 = 19 %

Le plus sûr...

Le plus économique...

des engrais de prairies

Prix basé sur celui des scories de plus grand dosage

Une surprenante prodigalité

Le cultivateur, qui a la réputation bien établie d'être économe, se montre parfois d'une prodigalité surprenante. Alors qu'il connaît et qu'il vante la valeur fertilisante du fumier de ferme, et qu'il déplore n'en avoir jamais assez, il en laisse trop souvent perdre la meilleure part, sans aucune excuse et par simple négligence.

Si on l'accusait de jeter son argent par les fenêtres, il se fâcherait tout rouge en protestant qu'on se moque de lui, et cependant, quand on lui dit que le purin qu'il laisse couler dans l'ornière ou dans le ruisseau emporte avec lui les éléments fertilisants qu'il est obligé ensuite d'acheter dans des engrais qu'il trouve trop chers, il fait preuve d'une insouciance complète.

Quand le fumier est bien fait, et qu'il provient d'une exploitation dont les terres sont de bonne qualité, le fumier peut contenir par tonne, 4 à 5 kilos d'azote, 2 à 3 kilos d'acide phosphorique et 5 kilos de potasse, ce qui correspond, pour une demi-fumure de 20.000 kilos de fumier à l'hectare, à 100 kilos d'azote, 50 kilos d'acide phosphorique et 100 kilos de potasse.

Mais, pour un bon fumier, combien en est-il employé de médiocre ou de mauvais ! L'azote s'est en partie évaporé dans l'atmosphère sous forme d'ammoniacque ; la potasse a coulé dans la cour de la ferme et dans les fossés avec le purin, et l'acide phosphorique lui-même, cependant mieux fixé dans la masse, a été entraîné par les pluies qui ont lavé le tas.

Il suffirait pourtant, pour éviter ces pertes coûteuses, de prendre quelques précautions bien simples : enlever le fumier de l'étable ou de l'écurie le plus souvent possible pour empêcher la fermentation ammoniacale de se développer ; tasser le fumier régulièrement sur une aire imperméable, et le maintenir humide en l'arrosant avec le purin soigneusement recueilli ; ne transporter le fumier dans les champs qu'au moment de l'emploi, et l'enfourer sans retard.

Le raisonnement l'observation ont montré que le meilleur fumier avait besoin d'être complété dans son action fertilisante, par un apport d'engrais minéraux ; particulièrement pauvre en acide phosphorique, ce n'est qu'en culture maraîchère, et grâce à un emploi massif (et fort coûteux) qu'il peut, tout seul, donner de bons résultats ; partout ailleurs, il est indispensable de lui adjoindre, toujours du superphosphate, parfois des sels de potasse et souvent un engrais azoté.

A plus forte raison, faut-il penser que, lorsque le fumier, mal soigné,

a perdu une bonne partie de sa richesse, il est nécessaire de fournir aux plantes les éléments qu'elles réclament, par un large et plus coûteux emploi des engrais complémentaires.

Plus que jamais donc, à notre époque d'économie sévère, il est indispensable que le cultivateur se corrige, à l'égard de cette richesse qu'est le fumier de ferme, d'une prodigalité qu'il n'aurait jamais consentie, s'il en avait jamais eu l'exacte notion.

P. CORMIER,
Ingénieur agronome.

La protection douanière et les importations de céréales secondaires

Sous le titre « Décision inopportune et illégale », la Confédération Nationale des Producteurs de pommes de terre, dans son dernier bulletin de novembre, constate que « la loi du cadenas est violée pour le droit de douane sur les pommes de terre », par le décret du 17 novembre.

« Le décret incriminé ne touche pas seulement les producteurs de pommes de terre ; il touche toutes les productions inscrites à la loi du cadenas. »
« Si cette première violation d'une loi essentielle pour l'agriculture est approuvée, il est fort à craindre que d'autres suivent. »
« Si le Parlement accepte cette première entorse à ses prérogatives, il est probable qu'il y en aura d'autres, et qui ne seront pas plus justifiées que celle-ci. »

« Il appartient maintenant à l'enquête agricole de faire connaître, son sentiment, et au Parlement de décider s'il ratifiera ce décret et celui du 29 septembre 1934, qui sont deux violents ouvertement la loi du cadenas. »

Nous appuyons entièrement la protestation justifiée de la Confédération des Producteurs de pommes de terre.

Mais les violations du Gouvernement en matière douanière n'interdisent pas seulement les pommes de terre ; elles se multiplient.

Voici en ce qui concerne les céréales :
Pour l'avoine, l'arrêté du 30 sep-

Défense Paysanne

CORPORATION

« Les Agriculteurs commencent à comprendre que tous leurs intérêts sont aussi solidaires que les membres du corps humain. Ils doivent donc s'enrôler dans une association qui maintiendra l'hygiène, la discipline et la cohésion dans tout le corps professionnel. »

(L'Agriculteur de Constantine.)



Une belle récolte de fruits se prépare en hiver : par une taille classique par une fumure appropriée et... par un traitement énergique à l'IVERNOL, qui nettoie les branches et les branches et détruit les parasites : insectes et germes de maladies qui hivernent à l'abri des vieilles écorces.

Société « LE FLY-TOX »
22, r. de Marignan, Paris (8^e)

Renseignements au Syndicat

EN VENTE au Syndicat Agricole

tembre prévoyait : « Toutefois, pourra être autorisée l'importation d'avoine pour les besoins de la défense nationale non couverts par la production nationale. » Manière habile d'autoriser des importations hors continent.

Combien de quintaux d'avoines étrangères ont été importés par l'armée en vertu de cette disposition ?

Pour l'orge de brasserie, nous avons signalé l'ouverture d'un contingent supplémentaire de 400.000 quintaux. Or, avant même que celui-ci ait été annoncé au « Journal Officiel », les licences ont déjà été distribuées.

Le Gouvernement, pour faire du neuf, a-t-il décidé de réduire ou de tourner toutes les barrières douanières ?

LA PAGE DE LA FEMME ET DU FOYER

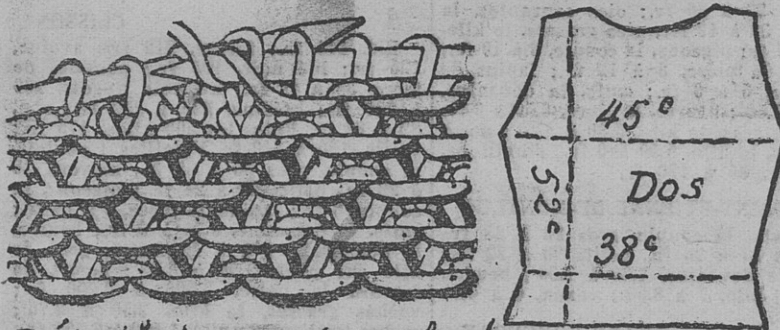
TRICOT

BLOUSE POUR DAMES ET JEUNES FILLES

Cette blouse, de forme nouvelle, est découpée et gracieusement boutonnée sur une encolure tricotée au point de mousse (toutes les mailles à l'endroit). Ce même point se retrouve au bord des manches, un peu bouffantes, et compose la ceinture.

Point employé pour la blouse. — Quand on a fait le premier rang à l'endroit, en revenant, faire trois mailles endroit et une maille envers, trois mailles endroit, etc., jusqu'au bout du rang; un rang tout à l'endroit ensuite, et refaire comme au second rang, trois mailles endroit et une maille envers sur celles du premier rang; faire six rangs de même, puis faire encore le même point, mais en mettant les mailles envers au-dessus de la troisième maille à l'endroit des rangs précédents.

Exécution. Dos de la blouse. — Montez 105 mailles, tricotez le point décrit ci-dessus.



Détail du point employé

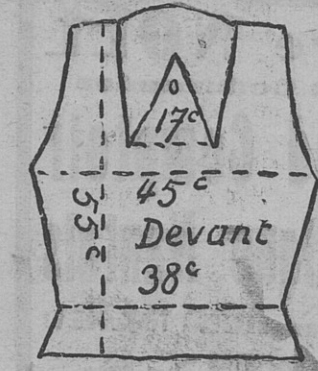
Sur les bords du travail, faire une diminution tous les quatre rangs environ, de façon à n'avoir plus que 38 cm. de large à la taille (10 cm. de haut). Ensuite on rajoute une maille au commencement et à la fin d'un rang (tous les six rangs environ). On doit obtenir 45 cm. de large quand on a 33 cm. de longueur totale. Creusez les emmanchures en rabattant d'abord quatre mailles de chaque côté, puis une maille tous les deux rangs pendant quelques rangs. Il doit rester 35 cm. de large. A 50 cm. de longueur, rabattez 20 mailles au milieu de l'ouvrage et tricotez séparément chaque épaule en rabattant des mailles pour biaiser les épaules et creuser l'encolure.

Encolure. — Montez 120 mailles, tricotez 10 rangs au point mousse et rabattez en serrant un peu.

Assemblage. — Faites des coutures sur les côtés, les épaules et le dessous des manches. Frontez la manche sur le dessus du bras et montez les emmanchures. Puis, avec un crochet, faites le rang de mailles serrées pour border le décolleté, le bas des manches, les pointes, la basque et la bande d'encolure; celle-ci fermée au milieu du dos et fixée à ce dernier par des boutons pressions, est retenue de même aux épaules. La pointe du corsage se rabat sur l'encolure; elle est fixée, ainsi que les pointes des manches, par un bouton de fantaisie.

Devant. — Montez 42 mailles, tricotez en ajoutant à droite une maille tous les deux rangs pendant 5 cm. de haut.

Faites un second morceau semblable, mais en ajoutant les mailles



Petits Conseils de Beauté

LES RIDES

Il ne faut ignorer que les pensées communiquent à notre visage une expression qui s'y fixe petit à petit; ainsi que la bonté, le calme, la patience, la douceur y impriment des signes ineffaçables. Il est donc possible, avec la volonté, de donner à sa physionomie une expression de sympathie attirante et de grâce séduisante.

La peau garde l'empreinte que lui impriment les contractions les plus habituelles des muscles; par exemple elle se plisse par l'action répétée du froncement de sourcils, de même que la bouche se déforme par « la moue » et aussi par un « tic ». Souvent, sans y penser, on s'enlaidit et on se vieillit.

On peut empêcher la formation des rides et aussi les effacer au moyen de massages; une hygiène bien comprise, une nourriture modérée, de l'exercice quotidien, une lecture qui élève l'esprit ont une influence incontestable sur la santé et donnent un teint reposé qui embellit le visage.

Les rides précoces causées soit par la maladie, soit par le chagrin ou les inquiétudes s'effacent par le traitement suivant, qui rendra à la peau son élasticité :

1° Lotionner le visage matin et soir avec la préparation tonique et astringente dont voici la recette : Faire dissoudre 3 grammes de sulfate d'alumine dans 300 grammes d'eau de rose et ajouter 75 grammes de lait d'amandes épaisses.

2° Prendre cette tisane : hysope, 10 grammes dans un litre d'eau (une tasse à café le matin et le soir).

3° Préparer soi-même un savon

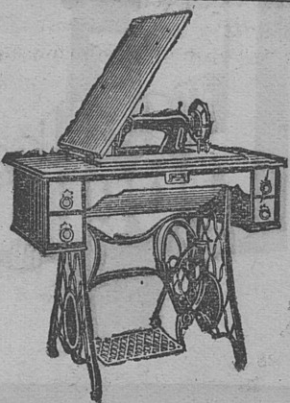
ainsi composé : savon de Marseille de bonne qualité, 300 grammes; borate de soude, 15 grammes; essence de patchouli, 3 grammes; essence de citron, 2 grammes; essence de bergamote, 1 gramme; essence d'amandes amères, 1 gramme.

Râper le savon, le faire fondre au bain-marie, y ajouter le borate. Bien remuer avec une spatule. Incorporer les autres produits, bien mélanger. Couler la pâte dans des moules et laisser sécher.

On se servira de ce savon pour le cou, les épaules, les mains. Pour les ablutions du visage, on emploiera de l'eau de son tiède.

LORRY.

Machines à Coudre



Notre Coopérative peut fournir, à des conditions avantageuses, des machines à coudre de toutes premières marques. Nous consulter.

LA BONNE TABLE

Potage Bortsch. — Préparez en julienne deux carottes, trois poireaux, un oignon, deux branches de céleri. Faites fondre un bon œuf de beurre, mettez étuver la julienne, mouillez de deux litres de consommé, ajoutez un bouquet de fenouil et de marjolaine, une livre et demie de poitrine de bœuf et trois ou quatre couss de volailles, bœuf et couss découpés en petits morceaux. La cuisson étant à point, passez le bouillon à la serviette, mettez-y 50 grammes de betterave rouge infiniment émincée; faites bouillir doucement un quart d'heure; passez à nouveau; servir avec petits pâtés chauds garnis de farce gratinée.

Œufs pochés aux champignons. — Faire cuire des champignons hachés dans du beurre, ajoutez sel, poivre, le jus d'un demi-citron (pour une demi-livre de champignons). Dans un plat allant au four mettez les champignons, les œufs qui auront été pochés dans de l'eau salée et bien égouttés. Faites une béchamelle épaisse, couvrez-en les œufs, chapelurez, parsemez de petits morceaux de beurre. Passez au four 10 minutes.

Les croquettes au fromage. — Pour utiliser vos blancs d'œufs, battez-les en neige ferme, ajoutez suffisamment de fromage râpé (gruyère ou parmesan) pour en faire une pâte pas trop molle. Faites-en des croquettes rondes, très petites, car cela gonfle énormément, roulez-les dans la chapelure et faites frire. Servez de suite.

Le nègre en chemise. — Faites dissoudre dans un demi-litre de lait, 100 grammes de chocolat. Lorsqu'il est bien cuit, ajoutez 250 grammes de biscuits à la cuillère, 100 grammes de beurre frais, quatre œufs entiers. Sucrez selon les goûts. Saupoudrez d'une cuillerée de farine, ce mélange vous donnera une pâte épaisse que vous verserez dans un moule bien beurré et ferez cuire ensuite au bain-marie un quart d'heure; laissez refroidir avant de démouler. Cet entremets est presque noir et se sert avec une crème blanche légèrement liquidée, vanillée et au rhum.

Les galettes normandes. — Prenez 100 grammes de farine, 50 grammes de sucre en poudre, 75 grammes de beurre frais, une pincée de bicarbonate de soude, du zeste de citron. Mélangez le tout en une pâte brisée,

laissez reposer cette pâte quelques heures. Étendez-la au rouleau sur quelques millimètres d'épaisseur. Avec un verre à liqueur ou un emporte-pièce, découpez-la en rondelles. Mettez celles-ci sur une toile beurrée. Dorez les galettes au blanc d'œuf et enfournez quelques minutes à four chaud.

Le gâteau anniversaire. — Peu coûteux à réaliser, ce gâteau donne au repas un air de fête et les cris de joie qui saluent son apparition sont une belle récompense pour la peine que vous aurez eue à la confectionner. Voici comment vous y prendre pour avoir un gâteau excellent, et dans lequel il sera possible de planter les petites bougies. Prenez un quart de livre de chocolat, cassez-le en menus morceaux et faites-le fondre dans une casserole où se trouve déjà un verre de lait. On met au feu. Ajoutez aussi un peu de vanille. Quand le chocolat est fondu et qu'on a obtenu une bouillie épaisse, on tient la casserole sur le coin du fourneau, on joint 75 gr. de beurre et trois jaunes d'œufs, un quart de livre de sucre en poudre, 75 gr. de farine tamisée et 20 amandes pilées.

Travaillez le tout et mettez-y les trois blancs d'œufs battus en neige. Beurrez une tourtière et emplissez-la de la pâte, posez le gâteau à four modéré pendant 25 minutes. Laissez refroidir.

Faites un sirop de sucre assez épais, et à l'aide d'un entonnoir, versez le sucre tiède sur le gâteau en écrivant le nom. Laissez bien refroidir.

Puis plantez autour les petites bougies en ayant soin de mettre à la base une petite rondelle de papier pour que la cire ne coule pas sur le gâteau.

Si vous fêtez quelqu'un dont les années sont si nombreuses qu'il faudrait pour les contenir un immense gâteau, mettez au centre une ou plusieurs bougies un peu plus grosses que les autres. Les dixaines. Je vous conseille, en tous cas, de tricher sur les années que vous allez célébrer, car au-dessus de 20 ans, si l'on est heureux d'être gâté et ravi d'une attention telle que celle-ci, il n'en reste pas moins évident que le rapet des ans inexorables n'est jamais agréable à personne.

TANTE YVONNE.

COMMENT SE SOIGNER

Les Engelures

Pendant la saison d'hiver nous souffrons tous du froid et des intempéries, mais les réactions sont différentes selon le tempérament de chacun. Certains supportent très bien les froids intenses, d'autres s'accommodent mieux des temps pluvieux et humides, il y a aussi les grands frileux qui ne se trouvent bien qu'après d'un bon feu.

On a remarqué que les femmes et les enfants ont le plus à souffrir de cette affection, assez rare chez les hommes.

Ne laissez pas sans soins cette infirmité temporaire si gênante et si douloureuse. Combien de petits écrouelles et ecchymoses ont grand-peine à écrire parce que leurs doigts sont gonflés et saignotants à cause des engelures.

L'engelure présente trois degrés : le premier consiste en une enflure avec démangeaisons; dans le deuxième degré l'enflure augmente puis il se produit une excoarlation de l'ulcère; dans le troisième degré, c'est l'inflammation qui peut dégénérer en gangrène.

Voilà ce qu'il faut éviter.

Donc dès que l'engelure commence à poindre, frottez les régions atteintes avec de l'alcool camphré. Quand les engelures sont déclarées, on obtient du soulagement en employant ce mélange :

Laudanum de Sydenham, 2 grammes; camphre, 10 grammes. Mélangez avec une quantité suffisante d'eau-de-vie pour obtenir un sirop épais.

Avec cette préparation, on enduit les parties malades le soir, au coucher. On les enveloppe ensuite avec des linges, soit avec des gants pour les mains, des chaussettes pour les pieds.

Les badigeonnages de teinture d'iode donnent toujours de bons résultats (quand les engelures ne sont pas ulcérées).

Enfin, quand il y a ulcération, on peut faire usage de la pommade suivante :

Baume du Pérou..... 1 gr. 50
Huile d'olive..... 10 gr.
Vaseline..... 100 gr.

Prendre un petit carré de gaze à pansements, mettre dessus un peu de cette pommade, le placer sur l'ulcération. Recouvrir ensuite d'un linge propre et d'un petit bandage très peu serré.

On peut aussi avoir recours aux cataplasmes émollients, appliqués froids.

Les Aphtes

Les aphtes sont de petits ulcères superficiels qui se montrent sur le palais de la cavité buccale, spécialement à la face interne des joues et de la lèvre supérieure, sur les parties latérales de la langue, aux amygdales et au voile du palais.

Ces petites inflammations sont fort gênantes; non seulement elles produisent une sensation de brûlures, mais elles rendent difficile la déglutition et la mastication.

Le mal se déclare par des petites taches rouges, puis il se forme des vésicules remplies d'une humeur glutineuse. Ces vésicules crèvent après deux ou trois jours et l'ulcération apparaît.

Cette maladie est commune pendant les périodes de froid humide; elle atteint souvent les enfants; elle n'est pas grave, sa durée n'est guère que d'une huitaine de jours. La cautérisation des ulcères se fait souvent naturellement et sans laisser de traces; cependant, il ne faut pas risquer des complications en négligeant de soigner ce mal, léger en apparence, mais qui peut affecter d'autres organes.

S'il s'agit d'une simple inflammation de la langue, sans fièvre, il suffira de se gargariser avec de l'eau d'orge miellée, ou avec une décoction de figues et de racines de guai-mauves.

On peut aussi employer une décoction de feuilles de ronces édulcorée de miel rosat.

On se sert également de borax pour toucher les aphtes avec un pinceau ou du coton hydrophile.

Pour les enfants : 15 grammes de chlorure de chaux dans un demi-litre d'eau donne un bon collutoire. On trempe un petit tampon d'ouate que l'on tient dans la bouche de l'enfant.

Les pastilles de chlorate de potasse sont recommandées, leur action est assez vive.

Chez les adultes, quand il se déclare des ulcères ou chancres de nature rebelle, dans la bouche ou le pharynx, le meilleur moyen est de les toucher avec un crayon de nitrure d'argent ou pierre infernale, de faire des lotions à l'eau oxygénée.

Pour se préserver des aphtes, il faut faire de fréquents lavages de la bouche avec de l'eau tiède additionnée de bicarbonate de soude ou de jus de citron. Éviter l'air humide et impur, soigner sa nourriture en évitant les mets épicés et les boissons irritantes.

Mères sublimes

Il est question d'élever un monument « aux mères sublimes » et je crois que l'on entend par ce qualificatif, les mères infortunées dont les fils ont été sacrifiés en holocauste sur l'autel de la Patrie pour ramener la paix, la concorde et la joie de vivre parmi nous, pour faire régner parmi tous les hommes un peu plus de charité, d'humanité et d'entente.

Certes, les mères à qui l'on a arraché le cœur, dont les fils sont morts dans des conditions épouvantables, à qui il ne reste, suivant une expression populaire, que les yeux pour pleurer, ont droit à un respect sans borne, à une admiration et à une reconnaissance unanimes; mais, en conscience, ce sont toutes les mères qui sont sublimes et le monument gagnerait en ampleur, en portée et en signification, s'il était élevé à la gloire de toutes les mères.

Ce sont les mères qui ont donné le jour à ceux qui sont appelés à devenir des héros; elles ont trempé leur âme et formé leur caractère; elles leur ont donné le goût des hautes actions, des généreux sacrifices, du courage, de la volonté.

Et il ne s'agit pas ici uniquement des héros qui, sur un champ de bataille, se couvrent de gloire et moissonnent les couronnes de laurier. Mais de l'innombrable contingent de héros obscurs dont les mérites ne sont pas clabouffés par les trompettes de la renommée, ne sont, souvent, pas même soupçonnés de ceux qui les connaissent et les appréhendent.

C'est une mère sublime qui a donné à celui-ci le désir de se rendre utile à ses semblables en devenant un savant opiniâtrement acharné à combattre les maux qui affligent l'humanité ou un poète qui rappelle aux humains qu'ils ont une âme, qui sait les émouvoir et les attirer par le spectacle de tout ce qui peut les consoler et les rendre meilleurs. C'est une mère sublime qui a donné aux plus modestes le courage de se conduire dignement dans la vie, d'accepter une destinée ingrate, d'élever une famille nombreuse, de supporter vaillamment les déceptions et les traitements du sort, de ne rien posséder de ce que les autres convoient, d'endurer, se disputent.

La maternité est la sublime consécration de la femme et il ne devrait pas être, à nos yeux, de dignité plus élevée et plus impressionnante.

C'est parce que la véritable vocation d'une femme est d'être mère que nous devons nous incliner avec respect devant toutes les femmes, protéger leur faiblesse, leur épargner tous les ennuis, tous les fardeaux, toutes les peines.

Nous n'avons bien connu chacun

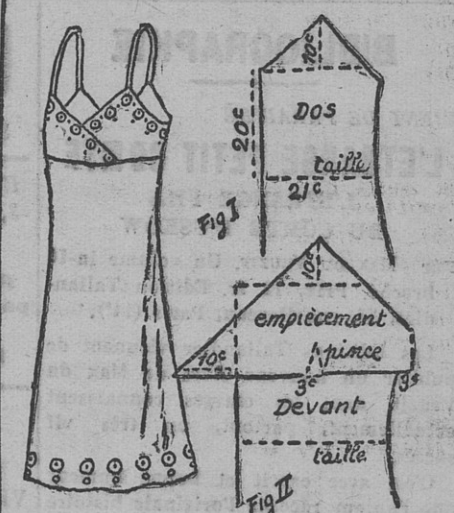
Claude MONTORGE.

LINGERIE

Combinaison en linon blanc avec applications de couleur

Cette combinaison-jupon, assortie à la culotte pour dames, est en linon blanc avec application de même tissu rose ou bleu.

Le tracé du patron représente la moitié de chaque pièce dont est composée la combinaison : dos (figure 1), devant (figure 2), et l'empèchement (devant) de forme soutien-gorge, fait en deux parties.



Le milieu du dos et le milieu du devant sont droit fil. L'empèchement comporte une pince de chaque côté sous la poitrine. Cette pince est d'environ trois centimètres, elle maintient la combinaison, l'empêche de remonter devant et de descendre dans le dos.

Sur les côtés, depuis l'intersection de l'empèchement jusqu'à la taille, l'otoffe est biaisée pour ajuster la combinaison à la taille. Depuis la taille jusqu'en bas, la ligne est oblique et légèrement arrondie vers les hanches.

Les mesures indiquées sur notre schéma correspondent à celles d'une taille moyenne. La longueur totale se détermine lors de l'essayage. On doit procéder à l'essayage alors que les coutures et les pièces sont seulement bâties, pour faire des rectifications si celles-ci sont nécessaires.

Ce modèle doit tomber parfaitement. Toutes les coutures se font en « coutures anglaises », à l'endroit d'abord, puis à l'envers.

De même que pour la culotte, le contour des applications est brodé au point bourdon et le centre des points lancés.

TANTE YVONNE.

La Fatigue Musculaire et l'Alimentation

L'exercice étant le plus grand ressort de la santé, les agriculteurs, en général, devraient donc bien se porter, puisque le travail de la terre est certainement celui qui exige le plus de mouvements et d'exercice, mais malheureusement, ils ont trop tendance à abuser de leurs forces. Or, si un exercice modéré est indispensable au bon entretien de la santé, un exercice exagéré est nuisible. La suractivité des cellules qui en résulte entraîne, en effet, une surproduction de déchets : urée, gaz carbonique, et développe dans les muscles la présence d'acide lactique.

Lorsque le sang ne peut plus suffire à éliminer ces déchets, les cellules qui en sont imprégnées en démeurent, en quelque sorte, engourdies, c'est ce que l'on appelle la fatigue. D'autre part, les poumons éprouvent de grosses difficultés à éliminer le gaz carbonique : c'est l'essoufflement. Dès l'apparition de ces premiers symptômes, cessez le travail, car à partir de ce moment tous les mouvements musculaires deviennent dangereux.

L'alimentation joue un rôle considérable dans la santé du travailleur. Nous avons vu plus haut que la fatigue provient de l'accumulation dans le corps de toxines que le sang ne peut plus éliminer; pour éviter la fatigue ou reculer son apparition, on devra donc rechercher les aliments qui donnent plus de force et plus de vigueur au sang et à l'organisme, tout en produisant le moins de déchets possible. Le sucre, sur-nommé à juste titre « le charbon de la machine humaine », remplit admirablement bien ce rôle léger et substantiel; il est pur et ne surcharge pas l'organisme de matières inutiles. De plus son prix actuel, excessivement avantageux, nous permet de confectionner un nombre infini de plats, tous également nourrissants et économiques.

Conseils aux Jeunes Mamans

TROUBLES INTESTINAUX DES PETITS NOURRISSONS. — Les causes toxiques qui déterminent la redoutable diarrhée des bébés dépendent de l'alimentation, mais elles diffèrent selon que l'enfant est au sein ou qu'il est élevé au biberon.

INFECTIONS DUES AU LAIT DE VACHES. — On sait que le lait passe par trois stades de fermentation avant de « tourner » : 1° Fermentation lactique; 2° Fermentation de la caséine; 3° Fermentation butyrique. La toxicité du lait augmente au cours de ces trois phases.

L'infection du lait provient elle-même, avant tout, de traîtes malpropres, de récipients mal nettoyés ou des microbes de fermentation pullulent.

Quelquefois, l'alimentation de la vache prédispose les enfants nourris de son lait à la diarrhée ou aux gas-

trites : herbe trop verte, résidus de « tourteaux », etc. Il faut changer de lait avant toute chose.

Enfin, chose triste à dire mais nécessaire, c'est quelquefois la négligence de la maman qui fait incuber. Le lait s'altère par manque de précaution dans la manière de le faire bouillir, de le conserver; par nettoyage insuffisant des casseroles ou des biberons.

Le « coupage » du lait est une autre cause d'erreurs graves pour de jeunes mères sans expérience. Après avoir fait consciencieusement bouillir leur lait, elles le coupent d'eau non bouillie, par exemple, ou d'eau qui a séjourné trop longtemps dans une bouteille mal bouchée. Tout cela, qui paraît peu de chose, risque d'entraîner des accidents si terribles qu'on ne saurait être trop sévère pour ces négligences ou ces étourderies.



— Mais tout a fait raisonnable, il me semble... N'est-ce pas, Arpad ?
— Oh ! certes ! Tu auras ton cheval, Renat... Et Mitzi, que veut-elle ? L'enfant rougit et dit timidement :
— Moi, je voudrais beaucoup, beaucoup d'argent...
— De l'argent ?... Serais-tu avare, Mitzi ? s'écria le prince d'un ton surpris.
Elle rougit plus encore et balbutia :
— Il y a beaucoup de petits enfants qui ont faim, et d'autres qui n'ont jamais de jouets, ni de gâteaux. Je voudrais tant pouvoir en donner à tous !
Le regard du prince, profondément ému, se reporta de l'enfant sur Myrto, ses lèvres murmuraient :
— Elle est bien votre élève, Myrto !

brillant, Myrto, et pourquoi le prince Milcaza l'aurait-il si content.
— Vraiment, mon petit ? Et pourquoi donc ?
Renat eut un coup d'oeil craintif vers son frère.
— Je ne serai pas grondé parce que j'ai deviné, Myrto ?
— Non, non, soyez sans crainte ! dit-elle avec un sourire. Qu'avez-vous deviné, Renat ?
— Que vous allez vous marier avec le prince Milcaza ! s'écria triomphalement l'enfant.
— Allons, ce n'est pas mal trouvé ! dit gaiement le prince. Mais tu auras soin de te faire jusqu'à ce que je te permette d'ouvrir la bouche sur ce sujet. Tu sais que je ne supporte pas les indiscrets et les bavards.
— Oh ! je ne dirai rien du tout ! répliqua gravement Renat. Mais je suis content !... content !
Et il exécuta une magnifique cabriole, tandis que Mitzi, appuyé calmement sur sa joue contre la main de son frère aîné, disait d'un ton joyeux :
— Oh ! quel bonheur, Arpad ! Je l'aime tant, notre Myrto !
— Notre Myrto ! répéta le prince avec une douce ferveur.
Ils revinrent tous quatre vers le château... Et Irène, penchée sur la balustrade de la terrasse, pâlit en les apercevant.
— Je lui ai raconté qu'il y aurait ce soir une fiancée à Voracy... Aurais-je, par hasard, dit vrai ? murmura-t-elle entre ses dents serrées.

XVI
La réception magnifique, donnée par le prince Milcaza en l'honneur de l'archiduc François-Charles, fut l'occasion d'une présentation solennelle de la nouvelle fiancée à toute la noblesse accourue à l'invitation du jeune magnat. Myrto, d'une beauté saisissante dans sa vaporisée et très simple toilette blanche, obtint un triomphal succès, capable de griser tout autre que cette petite tête sensée et sérieuse. L'archiduc et tous les invités, émerveillés de cette grâce ravissante, unie à la plus charmante modestie, félicitèrent chaleureusement le prince Arpad, dont le regard exprimait un bonheur contenu mais profond.
Après cette fête pour laquelle le prince avait déployé toutes les splendeurs d'autrefois, Voracy retomba dans le calme et l'intimité. Les fiancés, accompagnés de la comtesse Gisèle, de Terka et de Mitzi, firent seulement un court séjour à Paris, pour choisir le trousseau et la corbeille de la future princesse, et aussi pour assister au baptême de la petite fille d'Albertine. Mme Millon avait écrit à Myrto pour lui demander d'être la marraine, en laissant entendre qu'elle ne savait trop quel choisir comme parrain, leur parenté étant fort réduite. Le prince Arpad avait dit aussitôt : « Ce sera moi, s'ils le veulent bien. »
Personne n'avait dit non... pas même Pierre Roland, qui eût dû tressaillir jusqu'au fond de son âme de fougueux démocrate à cette pensée de donner un prince pour parrain à sa fille. Il se montra même le plus enthousiaste, le plus orgueilleusement joyeux...
C'est que le prince Milcaza était, lui, le plus magnifique des parrains. Outre un superbe cadeau à la mère, il constituait à l'enfant un joli petit capital dont les revenus devaient servir à son éducation... Et ma foi, n'est-ce pas, démocrate ou non, l'intérêt avant tout ?
Quant à la marraine, elle reçut, à cette occasion, la plus merveilleuse petite couronne qui ait jamais paru sur un front de princesse.
— Pour votre présentation à la cour Myrto, dit son fiancé en la lui offrant.
Il lui donnait relativement peu de cadeaux, en dehors de ceux nécessaires par son rang, car il connaissait les goûts de sa Myrto. Mais il

avait mille attentions délicates qui la ravissaient plus que ne l'eussent fait toutes les merveilles du monde. C'est ainsi qu'avant appris que les meubles de Mme Ellyani se trouvaient toujours en dépôt chez une voisine des Millon, il les avait fait transporter secrètement dans une chambre de son hôtel, et y avait ensuite conduit Myrto, émue et touchée au point que les larmes avaient jailli de ses yeux en présence des chers souvenirs, et aussi à cette constatation nouvelle de la délicate affection dont elle était l'objet.
Les fiancés se retrouvèrent avec joie à Voracy, qui leur était cher à tous deux. Quelques jours après son arrivée, le prince Milcaza demanda un entretien à sa mère, et lui apprit ce qu'il comptait faire à l'égard de ses sœurs et de son frère. A Renat, il donnerait à sa majorité le domaine des comtes Zolanyi, racheté par lui après la mort du second mari de la comtesse. Terka et Mitzi se voyaient constituer des dots superbes...
— Quant à Irène, ajouta le prince, je me réserve de lui apprendre moi-même ce que je compte faire à son égard. Vous voudrez bien, ma mère, lui dire de venir me parler demain matin.
La jeune fille passa la fin de la

journée et toute la nuit dans de véritables trances. Ce n'était évidemment pas un traitement de faveur qui lui réservait son frère. Depuis ses fiançailles il avait adopté à son égard une attitude d'indifférence absolue. Jamais il ne lui adressait la parole, et, tandis qu'il avait comblé de cadeaux Terka et Mitzi pendant leur séjour à Paris, il n'avait rien rapporté à Irène, demeurée pendant ce temps au château de Sezly, chez sa marraine la comtesse Sarolta Giza, alors que Renat lui-même avait vu arriver à son adresse une légère petite voiture et un poney qui avaient réalisé son rêve le plus cher.
Il semblait vouloir l'ignorer absolument... Et l'amertume s'accumulait dans l'âme d'Irène, non contre lui, mais contre Myrto, amertume d'autant plus intense qu'elle n'osait plus la faire sentir à sa cousine.
Ce fut donc l'âme remplie d'une sourde angoisse qu'elle entra, le lendemain, dans le cabinet de travail de son frère. Le prince, occupé à écrire, lui désigna un siège en disant froidement :
— Asseyez-vous, Irène, je suis à vous dans cinq minutes.

(A suivre).

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAÎTRE

L'ETRANGE PETIT COMTE L'ETRANGE FILS DU COMTE D'USKOW

Par Max du Veuze, Un volume in-16 broché. Prix, 12 fr. Edition Tallandier, 75, rue Dareau, Paris (14°).

Les Editions Tallandier viennent de publier un nouveau livre de Max du Veuze, dont les œuvres connaissent actuellement, partout, un très vif succès.

C'est avec esprit et bonne humeur que l'auteur raconte l'originale histoire d'un avorton misogyne qui, se faisant une gloire de ses extraordinaires conceptions sur l'asservissement de la femme, prétend faire l'âme d'un enfant à ses démolitions théoriques.

Et ceci nous ramène à cette éternelle question qui a fait couler tant d'encre sans qu'un argument décisif l'ait résolue : la femme est-elle inférieure, égale ou supérieure à l'homme ?

Les héros de *L'Étrange Petit Comte*, au début du livre, semblent concéder que le génie est plutôt l'appanage du sexe fort et qu'il s'apparente mieux à l'homme qu'à la femme. La suite de l'intrigue, cependant, fait naître le doute. Et, en toute logique, il est permis de se demander si la supériorité intellectuelle de l'homme, quand elle exalte son cerveau vers toutes les prédominances, ne confine pas à la folie ? N'est-ce pas toujours au détriment de l'équilibre physique et mental qu'elle atteint un tel paroxysme ? L'auteur se garde bien de conclure.

Prix des Engrais

Engrais azotés
Sulfate ammoniacal, 20.40... 89 50
Nitrate de chaux 15 %... 86 »
Ammonitrite 15.50 %... 79 »
Nitrate de soude 16 %... 87 »
Les 100 kg, départ sur wagon ou camion Nantes.

Engrais phosphatés
Superphosphate 14 %... 29 »
— 16 %... 32 »
— 18 %... 35 »
Les 100 kg, départ sur wagon ou camion Nantes.
Phosphate 26 %... 22 75
— 29.5 %... 25 25
— 33 %... 20 75
Les 100 kg, départ sur wagon ou camion Nantes.

Engrais potassiques
Sylvinit 18 %... 29 50
Chlorure 49 %... 75 50
Les 100 kg, départ sur wagon ou camion Nantes.

Sulfate de cuivre

Belge... 212 »
Anglais... 217 »
Les 100 kg, départ sur wagon ou camion Nantes.

Savons

Croix d'Or, 380 fr. les 100 kg, par caisse de 50 kg.
G. H. B., 380 fr. les 100 kg, par caisse de 50 kg.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 28 décembre. — Moisdon-la-Rivière.
Mardi 29. — Le Pin.
Mercredi 30. — Saint-Nazaire, Mauvissin.
Jeudi 31. — Ancenis.
Vendredi 1^{er} janvier. — Chauvé, Clisson, Nort-sur-Erdre.
Samedi 2. — Abbaretz, Guenrouët, Guérande.

Ne réterminez pas ce journal sans avoir parcouru nos petites annonces des « OFFRES ET DEMANDES ». L'une d'elles peut vous intéresser.

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 Emériau 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 remontants, 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, 8365, 8745, 8916, Baco N° 1, Gaillard N° 2, Bertille-Seyve 2862 (dit Commandant), etc...

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

Hybrides nouveaux recommandés, greffés sur 3309 : Blancs : Seibel 10173, 10868, Seyve-Villard 5276. Rouges : Seibel 5455, 7053, 8365, 8745, 8196, 10096, 11803.

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

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, 11803.

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.).

219. — TRES BELLES GRIFFES ASPERGES sélectionnées, Grosse Hâtive Argenteuil un an, extrafortes deux ans. Réussite printemps 1936, 95 %. Nombreuses références-lettres félicitations. Félix Jouis, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

221. — A louer pour le 1^{er} novembre 1937, UNE FERME de 8 hect. 1/2, située à Saint-Herblain. S'adresser à M. Gicquaud, 18, rue Mercœur, ou à M. Dezaunay, rue Tournefort, à Nantes.

226. — A vendre CHIEN BRACK du Bourbonnais, deux ans, chasse parfaite, ferait bon bécassier. S'adresser au Syndicat.

227. — A affermer pour le 1^{er} novembre 1937, FERME de 20 hectares, située commune de La Varenne (M.-et-L.). S'adresser au Syndicat.

228. — A affermer pour le 23 avril 1938, moitié fruits ou à denrées, la PETITE FERME du Château de Montbert, contenant 28 hectares; exploitation facile. 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 143-53.



NOS MERCURIALES

Grains et Farines
Voici les Cours officiels des céréales et farines dans notre région à ce jour :
Nantes, le 23 décembre.

Farine de froment... 212
Blé... 109
Avoine grise ou noire... 109
Avoine bigarrée... 106
Sarrasin Bretagne... 95
Orge indigène (Cotes-du-N)... 106
Orge Maroc... 102
Maïs Indo-Chine... 106
Son région, bonne fabrication... 76
Riz Saigon N° 1... 103

Fourrages

Paille de blé :
bottée... 245
pressée... 245
Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ lieu de production.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 18 décembre
VEAUX : 429. — Le kilo sur pied : 5.50 à 6.80 ; moyenne, 6.15. A déduire 0.80 pour la campagne ; moyenne 5.35.
BOEUF : 87. — Le demi-kilo : De vant : 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 : 178. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6.50 à 7 fr. ; 2^e qualité, 5 à 6 fr.
AGNEAUX sans tarifs.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 23 décembre.
Artichauts, les 12, 20 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, — Céleri blanc, les six, 2 fr. 50.



Pour engraisser rapidement le bétail, rien de tel que le Riz. C'est l'aliment de complément le plus nutritif, le plus économique, le plus sain.

le RIZ

BUREAU DE PROPAGANDE
42, RUE DE RICHELIEU, PARIS-2^e

Fermentation des Cidres RAPIDE, TOTALE

PRIX : pour 10 hectos : 10 francs
LABORATOIRES BOUFFORT
à FOUGÈRES (L.-et-V.)

N'achetez pas vos MEUBLES sans visiter les DOCKS DU MOBILIER

11, Rue de Flandres
NANTES
Les Plus Grand Choix Les Meilleurs Prix

Choux pommes, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. 50. — Choux Bruxelles, le kilo, 1 fr. 50. — Cresson, les 12, 3 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. 50. — Endives, le kilo, 4 fr. — Escaroles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Laitues, les 20, 3 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. 50. — Navets, la botte, 1 fr. — Noix, le kilo, 3 fr. 50. — Oseille, le kilo, 0 fr. 60. — Oignons, le kilo, 0 fr. 50. — Pommes, le kilo, 1 fr. 25. — Pissenlits, le kilo, 4 fr. — Poireaux, la botte, 3 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Radis, les 12, 4 fr. — Salsifis, la botte, 1 fr. 50. — Samsonnières, la botte, 4 fr. 25. — Tomates, le kilo, 3 fr. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 75.

Cours des Vins

MUSCADET... 650 à 700
GROS-PLANT... 300 à 400
SEIBELS... 325 à 350
OTHELLO... 250 à 325
NOAÏ 19 francs le degré-barrique, nu, départ.

Poil angora

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

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)
Le demi-kilo :
Boeuf. — 1^{re} catégorie, 6 à 11 fr. ; 2^e catégorie, 3 à 4 fr. ; 3^e catégorie, 2 à 2.50.
Vau. — 1^{re} catégorie, 5.50 à 9 fr. ; 2^e catégorie, 4.50 à 5 fr. ; 3^e catégorie, 3 à 4 fr.
Mouton. — 1^{re} catégorie, 9 à 10 fr. ; 2^e catégorie, 7 à 8.50 ; 3^e catégorie, 5.50.
Porc. — 4 fr. à 7 fr. 50.

Voici des Etrennes utiles

Cycles LE GUI
Satisfaction totale — Les meilleurs prix
MACHINES À COUDRE « EXCELS »
Vélo-Moteurs — Motos — Propulseurs marins
pour la Pêche, le Sport, la Campagne
DOCKS du CYCLE 2, rue Jean-Jacques NANTES — Tél. 146-05

Chaussures LETOURNAUX



DEGRÉ 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



Toujours à la base d'une belle récolte!

Beurre. — 6 fr. 50 à 9 fr.
Œufs. — La douzaine : 7.50 à 8 fr.
Poulets. — 5 fr. 50 à 6 fr.
Lapins. — 5 fr.
ANGENIS
Poulets, le demi-kilo, 4 à 4.25 ; canards, 3 fr. ; lapins, 2 à 2.50 ; oies, 3 à 3.25 ; beurre, le demi-kilo, 7.50 à 7.75 ; œufs, la douzaine, 7.50 à 8 fr. ; pigeons, la paire, 6 à 8 fr. ; veau, le kilo, 5 à 5.50 ; porc, 5.75 à 6.80 ; porcelets, 100 à 110 fr.

NOZAY, 21 décembre.
Avoine, 194 à 105 fr. seigle, 109 à 110 fr. ; orge, 100 à 101 fr. ; sarrasin, 90 à 91 fr. ; son, 85 à 86 fr. ; sarrasin, 89 à 90 fr.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 130 à 140 fr. ; foin, 115 à 120 fr. Cidre ordinaire, 60 à 70 fr. la barrique ; première qualité, 70 à 80 fr. droits en sus.

Beurre, le kilo en gros, 12 fr. ; détail, 13 à 13.20 ; œufs, 6 fr. ; Poulets jeunes et en chair, la couple, 18 à 22 fr. (8 fr. le kilo vivant environ) ; pigeons, la couple, 6.50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 9 à 13 fr. ; oies grasses, 5 fr. le kilo vivant environ.

Bons hérons, 20 à 22 fr. ; levrauts, 12 à 17 fr. ; lapins de garenne, 5 à 6 fr. ; pigeons ramiers, 5 à 6 fr.

Foire de Noël. — Bons bœufs de travail, de 4.300 à 5.400 fr. la paire ; jeunes, bien conformés, 3.800 à 4.500 fr. la paire ; bonvards non accomplis, 1.400 à 1.900 fr. pièce ; vaches, depuis 500 fr. en vieilles bêtes usées à 1.000 fr. et 1.200 fr. en bonnes bêtes d'herbe, et jusqu'à 2.000 fr. en bêtes prêtes à vêler. Une génisse grasse de première qualité a été vendue entre 2.200 et 2.400 fr. Le kilo sur pied : génisses lourdes, 3.75 à 4 fr. ; bœufs jeunes en chair, 3.60 à 3.80 ; vaches, 2.50 à 3 fr. ; vœux, 0 à 5.25 ; moutons jeunes, 4.90 à 5 fr. ; porcs gras, 5.40 à 5.50.
Porceteils laitons de six à huit semaines, 100 à 130 fr. ; porcelets de deux à trois mois, 140 à 200 fr. ; coulantins de trois à quatre mois, 210 à 300 fr.

CANDE, 21 décembre.
Blé, 143 fr. ; orge, 100-110 fr. ; avoine, 105-110 fr.
Poulets, la couple, 22 à 24 fr. ; canards, la couple, 22 à 26 fr. ; oies courantes, la couple, 38 à 42 fr. ; oies grasses, le kilo, 6.75 à 7 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 12 fr. ; lapins de garenne, 5 à 6 fr. ; œufs, la douzaine, 7.25 à 7.50 ; beurre, le livre, 5.50 à 5.75. Porcs gras, le kilo, 5.50 à 5.70 ; porcs maigres, le kilo, 5.50 à 6 fr. ; porcelets, la pièce, 85 à 120 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC
Poulets, la couple, gros 26 à 28 fr. ; moyens 24 à 26 fr. ; petits 20 à 22 fr. ; œufs, la douzaine, 7.20 à 7.80 ; beurre, le demi-kilo, 7 à 8 fr. ; vœux, 6 à 6.50 le kilo.

GRAND-FOUGERAY
Blé, 143 fr. ; avoine, 103 à 105 fr. ; blé noir, 93 à 95 fr. ; foin, les 500 kilos, 130 à 140 fr. ; paille, 120 à 145 fr.

Poulets, gros, le kilo, 8 fr. ; lapins, la pièce, 5 fr. ; œufs, la douzaine, 6 à 6.50 ; beurre, le demi-kilo, 6.75 à 7 fr. ; Cidre nouveau, la barrique, 70-75 fr. ; vœux de lait, 4.75 à 5.25 le kilo sur pied ; porcs, 5.40.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES
Blé, 143 fr. ; avoine, 105 à 110 fr. ; blé noir, 95 à 100 fr. ; seigle, 95 à 100 fr. ; orge, 108 à 110 fr. ; foin, les 500 kilos, 135 à 140 fr. ; paille, 125 à 130 fr. ; Poulets, la couple, gros 25 à 30 fr. ; moyens 20 à 25 fr. ; petits 15 à 20 fr. ; canards, la pièce, 12 à 14 fr. ; oies, 18 à 22 fr. ; lapins, 9 à 12 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 12 fr. ; œufs, la douzaine, 6.50 à 7 fr. ; beurre, le demi-kilo, 6 à 6.50 ; Cidre nouveau, la barrique, 60 à 75 fr. ; Beufs gras, le kilo sur pied, 3.10 à 3.25 ; bœufs de travail, la paire, 3.800 à 4.500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2.30 à 2.50 ; vaches laitières, 1.600 à 2.000 fr. ; taureaux, le kilo, 3.30 à 3.50 ; vœux, 4.10 à 4.50 ; vœux de lait, 4.50 à 4.80 ; génisses, 1.200 à 1.400 fr. ; moutons, le kilo, 4.10 à 4.30 ; porcs, 5.20 à 5.35 ; porcs de lait, 90 à 120 fr.

SAINT-JEAN-DE-CORCOUË
Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr. ; moyens, 40 à 45 fr. ; petits 35 à 40 fr. ; canards, la pièce, 13 à 17 fr. ; pigeons, la couple, 10.50 à 11 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 14 fr. ; œufs, la douzaine, 9 à 9.25 ; beurre, le demi-kilo, 7.75 à 8.25.
SAINT-JEAN-DE-CORCOUË
Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr. ; moyens, 40 à 45 fr. ; petits 35 à 40 fr. ; canards, la pièce, 13 à 17 fr. ; pigeons, la couple, 10.50 à 11 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 14 fr. ; œufs, la douzaine, 9 à 9.25 ; beurre, le demi-kilo, 7.75 à 8.25.

Destruction des Rats

Raticide puissant, s'emploie en appât sur un morceau de pain. Le flacon, 4 francs. En vente au Syndicat.

Le Gérant : R. FAIVRE.

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

COUVERON

On nous prie de faire savoir qu'il existe à Couveron des foires, le deuxième jeudi de chaque mois, et que bon nombre d'animaux y sont amenés.

CLISSON

Blé, 143 fr. ; farine, 212 fr. ; avoine, 125 fr. ; blé noir, 105 fr. ; pommes de terre, 35 à 40 fr. ; haricots lingots, 280 à 290 fr. ; brézins, 325 à 340 fr. ; son, 82 à 84 fr. ; Foin les 500 kilos, 175 fr. ; paille, 130 à 140 fr. ; Volailles : poulets, la couple, gros 30 à 35 fr. ; moyens 25 à 29 fr. ; petits 22 à 24 fr. ; canards, la couple, 8 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 15 fr. ; canif, la douzaine, 8.75 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, 3.500 à 6.000 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2.50 à 3.75 ; vaches laitières, l'unité, 1.500 à 3.000 fr. ; vœux, le kilo, 5 à 5.50 ; porcs, 5.80 ;

POURNIC
Poulets, la couple, gros 35 à 40 fr. ; moyens 28 à 32 fr. ; petits 22 à 25 fr. ; canards, la pièce, 13 à 17 fr. ; pigeons, la couple, 10.50 à 11 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 14 fr. ; œufs, la douzaine, 9 à 9.25 ; beurre, le demi-kilo, 7.75 à 8.25.

SAINT-JEAN-DE-CORCOUË
Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr. ; moyens, 40 à 45 fr