

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 Plantiers 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
270.51 pour le Syndicat de Défense

Un Brin de Causette...

Si la chasse avant ouvert huit jours de devant, les pressoirs avant commencé à presser deux semaines plus tôt. Encore un tour de c'te coquin de soleil, qu'étaient pressé de nous faire goûter le vin nouveau

Non, mais dégustez ce nectar, que j'ai distillé de mes chauds rayons. Quel grand vin de bouteille, dont vous ne sauriez calculer le prix...

En somme, un nectar c'est toujours cent ares ! que répond spirituellement un vigneron que vous connaissez bien.

L'avons point besoin de réfléchir, de midi à quatorze heures — moment où l'on a une « pause » son estomac — pour deviner que le vin sera bon, qui l'aura du corps et même une âme. Celle qui chante au fond des vieilles bouteilles, comme disent les poètes. Mais c'est les prix, chez nous, qui nous faisons tiquer, rapport à la p'tite quantité récoltée. On avait rarement vu des vendanges pareilles et on est quasiment terribles logés à la même enseigne :

A bonne enseigne... point de vin ! Hurlement que les vignerons émettent dans les rues. L'auront tous droits à des Prix de Vertus, rapport qui l'avant une patience d'ange, une persévérance de père sévère, le calme des gardes munités et qui se découragent jamais. Même quand les fonds sont au plus bas, dans les barriques.

Y avant point de raisins dans le muscadet ; fallant presque une longue vue pour apercevoir les grappes... Tant pis ! On vendange quand même ! Fallant faire la part du feu — du moins de ces maudites gélées, des pluies printanières de tous les raisins qu'avant pu échapper aux attaques du blanc et de la cochylys.

L'an prochain, on sera p't'être mieux partagés !

Vlà la belle philosophie qu'anime toujours les vignerons, ceusses qui travaillent pour manger — mais qui ne gagnent leur pain qu'en faisant boire les autres. Le piquet est pour eux un trésor, une monnaie d'échange. Une sorte de franc flottant, qui gagne en vieillissant. Avec la flotte en moins, comme de juste.

Vous connaissez certains, d'après l'ami Tologie, la légende de la découverte du Vin, par le père Dionysos, dit Bacchus, et comment qu'il recueillit, à Naxia, son patain, le jus des premières grappes qu'il donna aux hommes :

« Quand ils commençaient à boire, ils se mettaient à chanter comme des oiseaux. Quand ils buvaient davantage, ils devenaient fous comme des lions. Quand ils buvaient longtemps, leur tête se baissait et ils étaient semblables à des ânes. »

C'était p't'être, de crainte qu'on baisse trop la tête, que ce cher Bacchus nous avait donné, c'est-à-dire, une aussi pauvre récolte ?

A moins que ce soye pour nous empêcher d'entrer un p'tit dans les vignes du Seigneur ? Ou qu'on avant point su y faire...

Buvons quand même un coup à sa santé. — Ça serait un coup pour qui nous oublie point l'année prochaine dans ses prières !

maître Jeannot

On vendange quand même...

L'Assemblée générale de l'Union Vinicole de Vallet FUT RICHE D'ENSEIGNEMENT

Ainsi que nous l'avions annoncé, l'Assemblée générale de l'Union Vinicole s'est tenue dimanche dernier à Vallet, salle du Rouaud, en présence d'une grande affluente de viticulteurs du canton.

Sur l'estrade, autour de M. Etienne Sautjeau, avaient pris place : MM. J. de Camiran, président de la Confédération des Vignerons de Loire-Inférieure ; Bertrand, président du Syndicat Sèvre-et-Maine ; Edouard Guilbaud, maire de Mouzillon, vice-président de l'Union Vinicole ; Mahot, conseiller général, maire de La Chapelle-Heulin ; Grasset, maire de La Regrippière ; Boquin, président de la section de La Chapelle-Heulin ; et Choblet, secrétaire de l'Union Vinicole.

M. Huët, le sympathique maire de Vallet, retenu par une séance du Conseil municipal s'était fait excuser.

Après lecture du procès-verbal de la dernière assemblée — qui fut adoptée à l'unanimité — M. Choblet, en l'absence du trésorier, exposa la situation financière de l'Union, situation satisfaisante, laissant une encaisse actuelle de 1.235 francs. Ces temps de déficit, on ne saurait se montrer trop exigeant. Quitus fut donc donné au trésorier.

La tâche accomplie

Il appartenait à M. Sautjeau, le très dévoué président de l'Union Vinicole, de jeter un coup d'œil sur l'année écoulée, de retracer brièvement tout ce qui avait été fait pour la défense du vignoble, la propagande du Muscadet, l'enseignement d'hier peut nous être précieux pour demain...

Après avoir remercié les personnalités présentes et rendu un juste hommage à tous ses collaborateurs, ainsi qu'aux délégués de la Petite Viticulture, M. Sautjeau nous dit que c'est vers la lutte contre la cochylys que se portèrent leurs premiers efforts. Tout le monde a encore présent à la mémoire les remarquables conférences de M. Andouard, à Vallet, et de M. Chaquin, en différents centres du vignoble. Nous avons créé un groupement de défense, ayant pour centre la Morandière, en Mouzillon, avec un terrain d'expériences. Les résultats ont-ils été satisfaisants ? Nous ne le saurons qu'après les vendanges. Les techniciens, chargés de faire un rapport, estiment que 70 % des insectes n'ont pu aller jusqu'à la chrysalide... mais ils ont pu faire de nombreux dégâts en première génération. Il importe de chercher de nouvelles armes, de trouver un poison plus virulent.

Il faut combattre les arguments de ceux qui disent qu'il n'y a rien à faire. Une subvention de 2.500 francs a été mise à notre disposition par le Ministère de l'Agriculture pour entreprendre des essais. Les progrès de la science arriveront bien à nous débarrasser de nos ennemis.

Nous avons lutté aussi contre le mildiou, poursuit l'orateur, et avons créé des stations spéciales d'observation et d'avertissement.

En ce qui concerne la propagande, nous avons pris part au Rallye des Vins de l'Ouest, et les nombreux touristes, de passage dans notre vignoble, y ont emporté le meilleur souvenir... Puis, à Vertou, la fête du Muscadet, avec l'élection de la Reine et la remise de la bannière, remportèrent un plein succès, marquant le lien plus étroit qui unit toutes les Associations viticoles de Loire-Inférieure. Enfin, devons-nous rappeler notre participation à la Fête des Vins de France, à Angers, en présence d'une foule considérable. Ce fut une occasion de porter haut et ferme l'étendard du Muscadet ! Cette fête nous a montré ce qu'un vignoble uni peut réaliser. Il y a là un précieux enseignement à en tirer...

Au point de vue financier, le Président de l'Union exhorta les vignerons à verser la contribution du sou à l'hectolitre, non seulement pour le Muscadet, mais aussi pour tous les vins. Puis, il fit l'éloge de M. Paul Garnier, l'actif secrétaire général de la C. G. V. C. O., homme

extrêmement habile, doué d'une grande puissance de travail, qui fut l'âme des questions viticoles en France et sut défendre vaillamment notre Vignoble nantais.

Certes, conclut M. Sautjeau, les Associations viticoles ne mettent pas de vin dans les vignes, mais elles savent défendre les vignerons !

Nous avons la chance d'avoir des vins de qualité exceptionnelle cette année. Bien des Muscadets feront 13 degrés et plus. Il faut adopter nos prix à la qualité et au rendement. Les viticulteurs doivent s'entendre pour que tout soit vendagé à la fois et en même temps. Si nos vins ne sont pas exclusivement mis en bouteilles, mais vendus comme vins de chopine, nous aurons une grande concurrence avec les vins d'Algérie... Nous ne pourrions pas vendre nos vins au prix qu'ils nous coûtent, d'autres régions ayant été plus favorisées. Si la qualité se rapproche de 1928, nous devons nous reporter aux cours de cette année fameuse, où les Muscadets valaient 1.000 à 1.200 francs, et d'autant, la barrique.

Nous avons aussi envisagé, hier à Nantes, avec les marchands de vins, le prix de base du gros-plant. Vous verrez, tout d'abord, le reste de l'accord établi à ce sujet, qui sera communiqué à toute la Presse... Nous avons eu des échos de la détresse de nombreux petits vignerons de notre région. Nous exposerons leur misère aux Pouvoirs publics. Sachez que vous trouverez toujours à l'Union Vinicole la défense de vos intérêts !

Pour faire de bons vins

M. Bertrand finit à donner quelques conseils pratiques, pour l'obtention d'un vin de qualité, le Muscadet 1937 devant faire un excellent vin de bouteille.

Je ne m'appesantirai pas, dit-il en substance, sur le nettoyage des fûts et des pressoirs. L'important est de tenir compte de la fermentation des Muscadets, qui s'effectue entre 15 et 18 degrés. Il ne faut pas fouler le raisin dans les poroirs et ne pas laisser ceux-ci au soleil, où la température atteint 25°. L'entonnage devra se faire immédiatement.

La conduite de la fermentation est difficile dans nos celliers, exposés aux différences de température. Il faudra laisser le Muscadet fermenter durant un bon mois, dans les celliers ne dépassant pas 18 degrés de température, si on veut éviter la « casse magnétique » qui, en 1933 et 34, a donné un goût de cidre. Au besoin, il faudra aérer les celliers la nuit, sans les refroidir. Car, l'autre inconvénient serait une température trop basse, comme en 1928 et 32, où un petit coup de froid arrêta la fermentation. Au-dessous de 9°, le vin est muté, comme on dit. Le plus simple est alors de chauffer le cellier, avec de la brasse de bouillanger, qui ne laisse aucune odeur et ne fait pas de fumée.

En suivant ces quelques conseils, vous serez assurés d'obtenir un vin limpide et bon.

A quoi attribuer la mauvaise récolte ?

Pourquoi n'avons-nous pas eu de vin cette année, demande M. de Camiran, alors qu'il y a, au contraire, des hybrides, et surtout du noah ?

Le Muscadet est un plant difficile. La première raison... c'est qu'il n'est pas sorti de grappes au printemps. Pourquoi n'est-il pas sorti de vin ? D'abord à cause de la gélée du 12 octobre 1936, qui a occasionné dans les vignes la chute de toutes les feuilles. Notre vigne s'est trouvée en faiblesse et n'a pas sorti de bourgeons à fruits. Plus il y a de réserves de sucres dans le bois, plus il y aura de raisins...

Pour compenser les dégâts occasionnés par cette gélée, il nous aurait fallu du beau temps et de la chaleur au printemps. Or, nous avons eu un mauvais printemps ; notre Muscadet est resté les pieds dans l'eau. Seules, certaines vignes ont pu résister.

Puis, il y a eu les calamités : la cochylys de première génération, malgré les soins apportés ; le « blanc », invasion de mildiou, favorisée par la chaleur et les pluies d'orages de juin. Enfin, l'endémisme de la cochylys de deuxième génération, qui complèteront le désastre... De 12 à 13 barriques à l'hectare, nous sommes tombés à 2 barriques !

Pouvons-nous lutter ?

— Quel est le remède ? poursuit M. de Camiran.

Certes, contre la gélée il n'y a rien à faire. Mais nous pouvons atténuer les méfaits du mauvais temps, en faisant ce que nos pères faisaient autrefois : le drainage des terrains contre l'humidité. Nous avons démolli les « planches », mais nous n'avons pas changé le climat. Quand la vigne, au printemps, a les pieds dans l'eau, la récolte ne peut qu'être faible.

Pourquoi avons-nous tant de cochylys ? Au Comité de Vertou, nous avons étudié la question depuis 1907. Nous avions un savant au Muscadet de Nantes, M. Bureau. Il disait que si la cochylys causait de plus en plus de ravages, c'était à cause du mildiou et des sulfatages répétés. Autrefois, la cochylys se réfugiait dans la mousse, au pied des ceps. Il y avait, dans cette mousse, des cloportes, des perce-oreilles, d'autres insectes qui tuaient la cochylys. Les sulfatages, aujourd'hui, ont détruit cette mousse ; la cochylys se réfugie sous l'écorce et n'a plus d'ennemis redoutables.

Ce n'est pas une mesure qu'il faut pour lutter contre la cochylys, a dit M. le professeur Moreau, mais une série de mesures.

Nous avons les arsénates. Avez-vous eu des résultats ? demande l'orateur à l'assemblée. (Un vigneron déclare qu'il a fait des essais — mais les résultats ne semblent guère probants.)

Il y a des arsénates colloïdaux, qui se mêlant à l'eau, restent en suspension.

Notre Président a demandé à ses collègues, présidents des vignerons de Bourgogne et d'Alsace, quels moyens ils employaient pour combattre la cochylys ? Dans ces régions de crus réputés, les viticulteurs obtiennent les meilleurs résultats avec la nicotine. C'était la théorie de M. Danguy (notre ancien directeur des Services Agricoles). Mais il faut y ajouter des produits mouillants, des alcools terpéniques. Vous pouvez utiliser encore le lait écremé, qui est un « mouillant », ou l'eau de savon (mais, avec le savon, on ne peut y mettre de sulfate).

Nous allons donc essayer des traitements avec la nicotine et des mouillants.

Ne seriez-vous pas partisan des traitements d'hiver ? questionne M. Sautjeau.

J'ai essayé l'ébouillantage... mais j'ai tué mes ceps avec la cochylys.

Un moyen efficace serait de faire la chasse aux papillons, au printemps, tous les matins. C'est un moyen, bête, mais pratique. Cette chasse peut se faire avec de simples bâtons, de 7 à 10 heures, moment où les papillons sont un peu engourdis. On peut ainsi en détruire un grand nombre. Sur 500 de tués, il y a bien 200 femelles qui sont pleines d'œufs. Songez combien vous supprimez ainsi de cochylys chaque matin...

Enfin, nous avons les traitements de seconde génération. Un vigneron avait réussi, avec de l'arséniate, mais c'est trop près des vendanges et peut-être dangereux. Nous avons des poudres, à base de rotenone (plante qui pousse à Java). Il faut bien poudrer la grappe. Mais il y a une époque pour réussir ce traitement. Il faut arriver très juste, et c'est là que réside la difficulté.

Pour la lutte contre le « blanc », nous avons les sulfatages ; puis les poudrages aux poudres cupriques, au moment de la chute du « cha-peau floral ».

Et M. de Camiran de terminer cet intéressant exposé sur une parole d'espoir : Lorsque les vignes ne produisent pas une année, elles le font en quantité l'année suivante, car le bois se trouve riche. Il y a tout lieu de croire que 1938 sera, à l'opposé de 1937, une année d'abondance...

De vifs applaudissements saluèrent les différents orateurs. M. Sautjeau leva la séance, et l'on s'en fut, selon la tradition, déguster quelques bouteilles de cet excellent Muscadet, qui contribue à la gloire et à la réputation du Pays.

R. FAIVRE.

Pour la fixation des Cours du Vin

Un groupe de viticulteurs et de marchands de vins qualifiés de pays s'est réuni à Nantes le 11 septembre pour étudier la situation.

Les commerçants, comme les viticulteurs, estiment que la récolte muscadet sera extrêmement réduite cette année, une des vendanges les plus déficitaires que l'on ait faites. Par contre, la qualité sera celle des très grandes années.

Il convient donc de ne pas trop prodiguer ce vin à la consommation courante, afin d'en réserver le plus possible à la clientèle de vrais amateurs, qui peut payer plus cher. Il faut conserver le plus possible cette clientèle, dans l'intérêt du vignoble. Les vins de 1937 doivent donc faire surtout des vins de bouteille. Pour ce faire, il serait souhaitable que les récoltants très favorisés ne perdent pas de vue le but à atteindre, qu'ils apportent le plus grand soin à leurs vins, afin d'obtenir le plus de qualité possible.

On parle de prix à partir de 1.000 francs pour les petits lots vendus sur souches. Les vignerons ayant des lots de vin plus importants ont intérêt à l'offrir au commerce une fois bouilli, lorsque toutes les qualités du précieux liquide pourront être appréciées par l'acheteur.

Ces barriques soignées, ayant acquis la qualité incontestable qu'elles peuvent avoir cette année, pourront, pour la bouteille, obtenir des prix élevés.

On se souvient qu'en 1928, année plus abondante, mais très bonne comme qualité, les muscadets coûtèrent 12 à 1300 francs la pièce à la dégustation. Depuis, il y a eu la dévaluation du franc ; les prix forts peuvent être espérés pour les bons 1937.

Souhaitons que viticulteurs et négociants puissent, au cours de cette année calamiteuse, empêcher la belle clientèle d'amateurs que notre vin a acquis justement, d'oublier le muscadet nantais.

Les gros-plants auront aussi une haute qualité. Ils seront plus abondants que les muscadets. Le commerce espère en faire une large utilisation pour la consommation locale.

Les prix de ces vins, lorsqu'ils seront réus, sembleront devoir s'établir sur la base de 500 francs à l'hectare, avec des écarts sensibles suivant la qualité des crus de cette sorte, si divers sur la surface totale de notre vignoble départemental.

A travers le Vignoble...

— La vendange du Muscadet se poursuit un peu partout, à l'heure où nous écrivons. Hélas, la cueillette sera de courte durée...

— Des Coteaux de la Loire, nos amis nous signalent une récolte insignifiante... 1 barrique à l'hectare que 1/2 à l'hectare !

— Nous avons vendagé des Baco n° 1, nous écrit-on de Saint-Géréon. Ils tirent au mustimètre, avec correction de température, 14°7 et des Malvoisie 14°6.

— Dans les Gros-Plants, on estime à 8 barriques, en moyenne, la récolte à l'hectare. Peut-être profiteront-ils un peu des récentes pluies.

— Partout le vin sera de qualité exceptionnelle... à condition, encore, de bien savoir le faire.

Vignerons, dans votre intérêt,

— Ne vendangez pas deux jours de suite sans pressurer.

— Lavez vos pressoirs et rincez les poroirs à très grande eau, tous les matins, pour éviter le jaunissement du vin.

— Conservez votre vin quelque temps et faites-le bon. Vous ferez œuvre utile pour le Muscadet.

CHEZ NOUS

A la Coopérative

Le Conseil d'administration de notre Coopérative s'est réuni, le 10 septembre.

Il a constaté combien la tâche était devenue compliquée, par suite des prescriptions officielles administratives.

L'année du blé de 1936 est terminée. Elle s'est clôturée par un déficit, comme il était prévu. Ce ne pouvait être autrement puisque la Coopérative, bravement, avait payé tarif officiel plein. Ce n'est pas avec les primes de rétrocession à la meunerie qu'elle pouvait couvrir ses frais multiples : agents, magasinage, réexpéditions, taxes, bureau, etc...

Qu'on se rassure, l'Office du Blé a prévu la chose et doit nous allouer des frais de gestion.

Il y a très peu de Coopératives qui aient payé le prix intégral. La plupart (Vendée, Maine-et-Loire, Morbihan, etc...) font une réserve, sous le nom de marge de sécurité. Cette marge de sécurité s'élevait, l'an dernier, à 5 ou 10 francs. Elle est ristournée en fin d'année aux coopérateurs qui ont livré du froment.

Le Conseil a décidé de faire comme les autres. Il ne peut pas y avoir de bonne gestion sans cela.

Mais, nous sommes modestes et pensons qu'une marge de sécurité de 1 franc sera suffisante, parce que le blé est beau et sec, cette année.

Nous coopérateurs, au moment du paiement de leur blé 1937, ne s'étonneront donc pas de voir figurer sur le reçu une marge de sécurité de 1 franc.

Le ministère exige, également, que nous fassions rentrer l'argent des parts non libérées entièrement. Nous procéderons par étape.

Pour cette année, nous exigeons que les porteurs de parts libèrent au moins une part. Rappelons que la part souscrite est de 25 francs, et qu'en la prenant le coopérateur a versé 5 francs. Il reste donc 20 francs à verser.

C'est le moins que nous puissions faire, à moins que le ministère ne soit plus exigeant.

Pour livrer et faire livrer le blé

Les livraisons directes du producteur au moulin, nous sont pratiquement interdites. Il faudra donc que tout le blé passe dans nos magasins, et que les cultivateurs y conduisent.

A l'arrivée, le réceptionnaire prendra le poids spécifique et notera le pourcentage des impuretés. Un bon de réception sera remis au cultivateur.

Celui-ci doit aussi remettre, à l'agent, le récépissé de sa déclaration de récolte. Ne pas tarder, donc, à les faire dans les mairies.

Avec ce bon de réception, ayant la déclaration de récolte, la Coopérative peut payer le blé à la requête du cultivateur. Elle le fera.

Paiement du blé

Les services de l'Office National du Blé exigent que tout le blé soit payé par un envoyé spécial du centre de Nantes, aux cultivateurs eux-mêmes, sans exception.

Les coopérateurs ayant livré du blé seront donc convoqués par nos agents, et invités à venir se faire payer le jour et à l'heure où notre payeur viendra dans leur commune. Ceux qui ne viendront pas, devront venir se faire payer à Nantes, ou attendront le prochain passage du payeur.





Le Concours de Pouliches et Poulinières à Châteaubriant

Le concours de pouliches et juvénements poulainiers des cantons de Châteaubriant, Rougé, Saint-Julien-de-Vouvantes et Moisson-la-Rivière, a eu lieu le 13 septembre, à Béré.

Ce concours, organisé par l'Administration des Haras, a obtenu un succès par le nombre et la qualité des sujets exposés. Le classement fut long et laborieux.

Les éleveurs depuis quelques années, ont beaucoup amélioré la race des chevaux de trait, en recherchant des étalons de choix mis à leur disposition par les Haras et les particuliers qui possèdent des chevaux autorisés.

Nombreuses personnalités ont suivi avec intérêt les résultats de ce concours.

LE PALMARÈS

Pouliches de 2 ans. — 1. 175 fr., M. Guérin, la Galissonnière, Châteaubriant, pour *Niponne*; 2. 150 fr., M. Chouin, Sainte-Anne-Erbray, pour *Nigette*; 3. 125 fr., M. Hogrel, Maisson-Brûlée, Châteaubriant, pour *Ninette*; 4. 120 fr., M. Haré, Rougé, pour *Linotte*; 5. 110 fr., M. Jonche-ray, à Rougé, pour *Noisette*; 6. 110 fr., M. Ferron, à Erbray, pour *Nougat*; 7. 110 fr., M. Rétif, à Erbray, pour *Navanne*; 8. 100 fr., M. Caneau, à Erbray, pour *Noisette*; 9. 100 fr., M. Roux, Châteaubriant, pour *Noisette*.

Mention honorable. — M. Bodier, à Issé, pour *Natallie*; M. Gasnier, à Soudan, pour *Nénette*; M. Goudé, à Châteaubriant, pour *Ninon*.

Pouliches de 3 ans. — 1. 350 fr., plus 600 fr., M. Marchand, à Rougé, pour *Madelon*; 2. 325 fr., plus 600 fr., M. Maheux, à Châteaubriant, pour *Mathis*; 3. 225 fr., M. Hogrel, à Châteaubriant, pour *Moutonne*; 4. 225 fr., M. Langlais, à Châteaubriant, pour *Mandoline*; 5. 200 fr., M. Hogrel, à Châteaubriant, pour *Moustache*; 6. 150 fr., M. Boucher, à Soudan, pour *Minute*; 7. 125 fr., M. Albert, à Saint-Aubin-des-Châteaux, pour *Mascotte*; 8. 100 fr., M. Gardé, Châteaubriant, pour *Muscadine*; 9. 100 fr., M. Deniel, à Saint-Aubin-des-Châteaux, pour *Margot*; 10. m. h., M. Duchêne, à Châteaubriant, pour *Joyeuse*; 11. m. h., M. Doineau, à Rougé, pour *Mivilie*.

Poulinières suitées. — 1. 200 fr., plus 400 fr., M. Rabouesnel, à Erbray, pour *Kalane*; 2. 300 fr., M. Chouin, à Erbray, pour *Immaculée*; 3. 325 fr., M. Charron, à Soudan, pour *Parnaut*; 4. 100 fr., plus 300 fr., M. Orain, à Châteaubriant, pour *Leda*; 5. 275 fr., M. Boucherie, à Soudan, pour *Eleur*; 6. 250 fr., M. 75 fr., M. Cerisier, à Soudan, pour *Garconne*; 7. 225 fr., M. Gaguère, à Soudan, pour *Feuille d'Or*; 8. 225 fr., plus 200 fr., plus 75 fr., M. Craud, à Moisson, pour *Lorraine*; 9. 150 fr., M. Orain, à Châteaubriant, pour *Joyeuse*; 10. 150 fr., M. Barré, à Erbray, pour *Kabillie*; 11. 150 fr., plus 75 fr., M. Bonné, à Petit-Auverny, pour *Vermouth*; 12. 150 fr., plus 50 fr., M. Hogrel, à Châteaubriant, pour *Choncho*; 13. 125 fr., M. Portais, à Châteaubriant, pour *Irène*; 14. 125 fr., M. Cognais, à Châteaubriant, pour *Lisette*; 15. 110 fr., M. Camus, à Saint-Aubin-des-Châteaux, pour *Cannette*; 16. 110 fr., plus 50 fr., M. Gautier, à Châteaubriant, pour *Lisa*; 17. 110 fr., M. Coconnier, à Soudan, pour *Kadiva*; 18. 110 fr., M. Biche, à Châteaubriant, pour *Lisette*; 19. 100 fr., M. Orain, à Châteaubriant, pour *Casi*; 20. 100 fr., M. Rabouesnel, à Erbray, pour *Ermine*; 21. 100 fr., M. Cadiot, à Châteaubriant, pour *Karoline*; 22. 100 fr., M. Aufray, à Châteaubriant, pour *Loterie*; 23. 100 fr., M. Riffet, à Erbray, pour *Périda*; 24. 100 fr., M. David, à Rougé, pour *Lorraine*; 25. 100 fr., M. Houssais, à Erbray, pour *Ivoire*.

Poulinières non suitées. — 1. 250 fr., M. Bouchet, à Issé; 2. 200 fr., M. Guérin, à Châteaubriant; 3. 175 fr., plus 200 fr., M. Portais, à Châteaubriant; 4. 175 fr., M. Raimbaud, à Soudan; 5. 150 fr., M. Maheux, à Châteaubriant; 6. 150 fr., M. Ledoux, à Issé; 7. 125 fr., M. Bossé, à Issé; 8. 100 fr., M. Portais, à Châteaubriant; 9. 100 fr., M. Cerisier, à Soudan; 10. 100 fr., M. Sauvage, à Rougé; 11. 100 fr., M. Leray, à Soudan; 12. 100 fr., M. Bouchet, à Soudan; 13. 100 fr., M. Masson, à Péré; 14. 100 fr., M. Bonhouard, à Saint-Julien-de-Vouvantes.

La Tombola de la Fête du Cheval à Cordemais

Voici la liste des numéros gagnants de la tombola tirée dans la Salle des Fêtes de l'Hôtel de Ville de Savenay, sous la présidence de M. H. Le Cour-Grandmaison, président de Nord-Loire Cavalierie :

22 117 204 245 517 992 1014 1752 1799 2251 2255 2262 2262 2596 2852 2870 2917 3021 3061 4080 3090 3179 3193 3317 3469 3633 3741 3743 3772 3821 3833 3852 3917 3920 3963

Les lots peuvent être réclamés aux moniteurs des S. H. R.

Lors de vos semis prochains Songez aux Engrais St-Gobain.

Cette mine de potasse d'Alsace est située à plus de 600 mètres sous terre... Cette masse saline, de couleur rouge, que nous voyons là, est le sel brut, la sylvinite... Nous voici dans une taille... Les mineurs s'apprêtent à allumer l'explosif qui abattra le minerai.

Voici encore... Mais, au fait, cette visite intéressante, instructive, pourquoi ne la feriez-vous pas... vous aussi ? Rien n'est plus simple.

Cette mine de potasse... extraordinaire bien reconstituée, vous la trouverez au Pavillon d'Alsace, dans le Centre Régional de l'Exposition. Descendez-y, vous ne le regretterez pas.

Les étés secs et le Fourrage rare

Les journaux agricoles s'accordent pour rélèver l'extrême sécheresse de l'été qui s'achève sans pluie et sans rosée, et déplorent la rareté des regains dans les prairies.

Cette constatation me reporte au n° 42 du Bulletin du Syndicat Agricole, daté du 15 octobre 1932 dans lequel fut inséré l'un de mes articles, intitulé : *Une plante intéressante : Le Polygonum Cuspidatum Sakhalinense*.

A cette époque, je donnais des précisions générales sur ce rustique et intéressant végétal, et j'en préconisais l'emploi en écrivant : « Planter le Polygonum Cuspidatum Sakhalinense ».

Je m'étendais surtout sur les avantages fourragers de cette polygone remarquable par la rapidité extraordinaire de sa végétation lorsqu'elle est dans un sol fertile.

Aujourd'hui, devant la disette des regains, je salue aux « sept vaches maigres du Pharaon d'Egypte », et je reviens au même sujet, car je ne pense pas qu'on ait beaucoup suivi mon conseil ; peut-être que mon article n'avait pas retenu l'attention, et c'est pourquoi je redonne les détails suivants :

Le Polygonum, qui est originaire de l'île Sakhalin, s'est parfaitement acclimaté dans nos régions. Il résiste aux hautes comme aux basses températures. Ses racines sont traçantes et retiennent les terres des falaises. Il est à conseiller dans les endroits bas et humides, car il absorbe beaucoup d'eau.

Très vivace, il se propage promptement et résiste dans les terrains les moins fertiles.

Ses jeunes tiges herbacées, dont le bétail est très friand, sont fortes et nombreuses, tendres comme des frondes d'asperges ; elles se développent rapidement au printemps et atteignent de un à deux mètres de hauteur, selon la qualité du terrain et son exposition.

Lorsque les feuilles commencent à se développer, coupez les tiges près de terre pour les donner en pâture à la basse-cour : chèvres, moutons, lapins, etc... Mélangez-les au fourrage ordinaire pour le gros bétail.

Vous pourrez recommencer l'opération plusieurs fois dans l'année, car les coupes donnent naissance à de nouvelles tiges qui se développent jusqu'au milieu de l'automne.

Sa végétation s'arrête à l'entrée de l'hiver et les tiges disparaissent pour repartir avec plus d'abondance au printemps suivant.

Cultivateurs, fermiers, propriétaires terriens qui avez des coins de terre qui ne rapportent rien ; des versants ingrats ; des talus incultes que vous laissez improductifs, défoncez au moyen de l'Explosif agricole azoté. Planter le Polygonum et vous retrouverez toujours le bénéfice dû à votre peine.

Adressez-vous aux pépiniéristes, horticulteurs et aux entrepreneurs de jardins.

R. L.

Chaulons économiquement

L'apport de chaux qu'entraîne l'épandage de la Cianamide de Chaux est loin d'être négligeable : 70 pour cent, telle est en moyenne sa teneur en Chaux, dont 55 % à l'état de chaux combinée et 15 % à l'état de chaux vive, donc particulièrement active.

Cette chaux, utilisée sous une forme assimilable, permet de constater une amélioration notable des phénomènes de nitrification et d'assimilation de principes vitaux nécessaires aux plantes.

L'emploi régulier de la Cianamide de Chaux permet, sinon de supprimer, tout au moins d'espacer considérablement les chaulages. Ces petits chaulages rapprochés ont d'ailleurs une efficacité réelle et très supérieure à celle des apports de chaux massifs et espacés.

Chronique de l'Exposition

Une descente au fond de la mine

A toute vitesse, un ascenseur nous descend dans les entrailles de la terre et... voici le gisement salin.

Une vaste galerie s'ouvre devant nous, de loin en loin un fanal l'éclairait. Des « berlines » chargées de minerai sont là, prêtes à prendre notre place dans la cage d'extraction, pour être remontées au jour.

Mais une voix s'élève... un chef mineur, un vrai porion, que nos yeux mal habitués à la demi-obscurité n'avaient pas encore remarqué, se met à notre disposition.

Il porte la lampe spéciale des mineurs, nous le suivons dans les profondeurs des galeries, tandis qu'il satisfait notre curiosité.

Le gisement de potasse d'Alsace est situé à plus de 600 mètres sous terre... Cette masse saline, de couleur rouge, que nous voyons là, est le sel brut, la sylvinite... Nous voici dans une taille... Les mineurs s'apprêtent à allumer l'explosif qui abattra le minerai.

Voici encore... Mais, au fait, cette visite intéressante, instructive, pourquoi ne la feriez-vous pas... vous aussi ? Rien n'est plus simple.

Cette mine de potasse... extraordinaire bien reconstituée, vous la trouverez au Pavillon d'Alsace, dans le Centre Régional de l'Exposition. Descendez-y, vous ne le regretterez pas.

Les Aphorismes et le Vin

M. de Sepangueul a fait paraître, dans « La Revue des Boissons », quelques maximes qui se rapportent au vin. Nos lecteurs en apprécieront la saveur et la nouveauté. Ces aphorismes sont extraits d'un ouvrage de l'auteur intitulé : « Parmi les Ceps et les Poinçons ».

Il vaut mieux gaspiller son vin que ne pas le boire.

Faire un mince éloges d'un grand vin est plus qu'une injustice : c'est une injure.

Dis-moi le vin que tu préfères, je le dirai qui tu es.

Il est rare que le bon vin provienne de basse extraction. C'est celui qui naît à flanc de coteau qui prend généralement le chemin des étables.

Beaucoup de grands vins n'ont pas méprisé certains crus modestes parce qu'ils en sont les débiteurs.

On est souvent trop éloquent lorsqu'on vante les vins que l'on ne connaît qu'un peu.

On met de l'eau dans un verre de vin quand on le donne accompagné d'un reproche.

Entre le vigneron et le marchand de vin, il y a la terre.

Un homme riche dont la cave est mal garnie est en réalité un indigent.

Il est plus facile de boire du vin chaque jour que d'être un jour sans en boire.

Prendre un verre de trop n'est, après tout, que mettre en coupe son superflu.

Un vin qui désillusionne est comme un ami qui vous trompe.

Défendre un mauvais vin, c'est faire bon marché de l'estime qu'on a pour soi-même.

Un très bon vin jeune est souvent comme les enfants prodiges : il tient rarement ce qu'il promet.

La prohibition américaine équivaut à cette formule : « Défendre à Dieu d'entrer ».

Parmi ceux qui se sont enrichis en misant sur le vin, il en est beaucoup qui ont triché.

La vérité est dans le vin ou dans le puits, mais jamais avec les deux ensemble.

On s'aperçoit de la valeur de certaines bouteilles comme de celle de certains hommes : quand elles ne sont plus.

On met du vin en bouteilles pour soi et on l'y conserve pour ses amis.

Il faut parfois plus de temps pour juger un vin que pour juger un homme.

Le vin ne joue jamais un rôle puéril. Même joyeux, il parle et agit toujours en homme.

Laisser vanter un mauvais vin sans protester est pire que de témoigner en faveur d'un coupable ; c'est prouver qu'on peut laisser condamner un innocent.

La preuve de la duplicité de Satan : il a proposé la pomme au lieu de la grappe de raisin.

Les méchants font le mal par habitude. Le vin par exception.

Il n'est des vins comme des hommes. Ceux qu'on estime doivent souvent être préférés à ceux qu'on aime.

Un vin médiocre ne se défend pas : il se livre.

La répétition est presque toujours fastidieuse quand il ne s'agit pas d'une bonne bouteille.

Il faut se méfier d'un vin trop gouléant à l'égale de la fortune : il endort jusqu'à la chute.

L'esprit qui court les rues, comme chacun sait, s'allie avec le bon vin quand il veut se faire héberger.

On n'aime jamais un mauvais vin, mais on n'aime pas forcément tous les bons vins, car certains d'entre eux sont trop personnels, de sorte qu'on s'éloigne d'eux comme on fuit les hommes atteints du même défaut.

L'excès en tout est un défaut, mais l'excès en vin est moins pire que l'excès en eau.

En présence d'un bon vin ce n'est pas toujours le silencieux qui est le moins éloquent.

Parmi les buveurs, on distingue au moins trois catégories : Ceux qui profitent de l'occasion ; Ceux qui font mal l'occasion ; Et ceux pour qui tout est occasion.

Dans la solitude, on a un ami : le vin.

Dans la foule on a des amis avec le vin.

MONSIEUR DE SEPANGUEUL.

Le Jardin d'agrément

Quelques bonnes Plantes grimpantes pour les tonnelles, pergolas et berceaux

de bons arrosages pour donner le maximum d'effet.

Les *Cucurbitacées*, ou *colocynthes*, *colocynthes*, si jolies, curieuses et variées, vues en collection, de même que la riche série des *courges potagères*, belles et bonnes, qui donne une si vibrante touche de couleur et des formes si originales à nos expositions florales d'automne. Certaines sont délicieuses à la cuisine. La *Courge melon de Malabar*, qui grimpe à plusieurs mètres de haut, à gros fruit marbré, dit *Boule de Siam*, la *Courge vivace*, *encurbita perennis*, d'Asa Gray, du Texas et Californie, à racine tubéreuse volumineuse, peut grimper à 10 m. de haut et à grosses feuilles. Elle aime les endroits chauds et aérés. La série des *concombres potagers*, cités pour mémoire : le *concombre multifère*, E. Mey, d'Afrique australe, 1 m. 50 de haut, à fruits curieux.

Le *concombre des Antilles*, à fruits longuement pédonculés, gros comme un œuf, jaune-clair, couvert d'épines.

Le *concombre Duddaim*, L., dit *concombre odorant*, à fruits gros comme un mandarin, à odeur de melon mûr.

Le *concombre flexueux*, de Linné. Les fruits, de 1 m. de long, sont contournés en zig-zag.

Le *Sinca odorifera*, Naudin, du Brésil, qui, dans son pays, atteint 15 m. de long ; le fruit, lui, à 0 m. 40-0 m. 50 et dégage une odeur de pomme de Reine, une fois mûr.

Le *Sinca atropurpurea*, Ed. André, à un fruit d'un beau rouge violet rappelant une aubergine.

La *Momordica charantia*, L., *Mar-gosse* ou *Momord*, à feuilles de vigne, atteint 2 m. ; fleurs monoïques ; les fruits, très jolis, de vert devenant jaune orange une fois mûrs ; souvent au sommet en trois valves et laissent voir une pulpe rouge sang de bœuf, à l'intérieur.

La *Momordica balsamina*, L., ou *Pomme de Merveille* des Indes, demande la chaleur. La feuille, découpée, en est élégante ; le fruit, pendule, décoratif.

Le *Melothria scabra*, Naud., du Mexique, atteint 3 m. et est très utile pour orner les treillages.

L'*Echinocystis lobata*, Ton et Gray, d'Amérique du Nord, peut atteindre 10 m. de long. Les fruits sont hérissés de petites pointes et décoratifs.

Le *Cyclanthia pedata*, Schrad., d'Amérique du Nord, peut atteindre 5 m. ; les fruits sont décoratifs.

Le *Siegos angulata*, L., d'Amérique septentrionale, atteint 3 m. ; les fruits sont couverts de poils piquants.

Le *Thladiantha Aubia*, Bunge, est une plante vivace, à tubercules ovoides ; tiges de 3 m. ; fruits très rouges une fois mûrs.

Le *Thladiantha Oliveri*, coign. de Chine, a une tige peu commune. Les tubercules, en sont gros, rares, très enterrés. Les tiges ont 10 m. de haut et sont munies de robustes

vrilles. Les dragons peuvent passer sous les murs.

L'*Abrola viridiflora*, Naud., d'Amérique du Sud, est vivace, à racine pivotante napiforme (en navet). Les tiges, grêles, atteignent 10 m. Les fruits sont petits, pendans, jolis, rouge carmin vif à maturité. Il faut, par prudence, en couvrir la souche en hiver.

On voit qu'avec cette riche et belle famille des Cucurbitacées, on a un choix immense, et qu'il y en a pour tous les goûts.

Voici maintenant une élégante *Bignoniacée*.

L'*Eccremocarpus Scaber*, Ruiz et Pavon, ou *Eccremocarpus grimpant* du Chili, de 4-5 m. de haut, à feuillage élégant, à jolies petites fleurs nombreuses d'un rouge orangé brillant, à corolle tubuleuse, en grappes axillaires. Il lui fait chaleur et soleil. Belle et bonne plante.

Le *Boussingaultia baselloides*, Kunth, de l'Equateur, a une souche polytuberculeuse. La tige peut grimper à 6 m. ; les feuilles sont cordiformes. Les fleurs sont odorantes. Cette plante est une *Chénopodiacée*.

On peut couvrir, l'hiver, le tubercule sur place, pour le protéger des froids. Citons rapidement la série connue des *Iponées*, *Convolvulus*, *Volubilis*, *Gumocili*, à fleurs écarlates et si étrangement géométriques, je dirais même symboliques et mystiques, vues sous l'angle occulte, avec leur belle étoile fine à cinq branches (symbole de l'homme), gravée en creux dans un pentagone rigoureusement régulier.

Le *liseron pourpre*, l'*Iponée* à feuilles de lierre, l'*Iponée Bonaparte*, l'*Iponée* à grandes fleurs blanches odorantes du Mexique (très belles et larges). L'*Iponée Rubro-cerulea*, à ton azuré superbe, du Mexique, qui, à côté de capucines jaunes d'or, donne une harmonie complémentaire ravissante que préconise avec juste raison l'horticulteur-esthète Viand-Bruant, de Poitiers, dans ses excellents livres, vraies bibles d'art naturaliste. Je cite aussi les *Haricots d'Espagne*, si faciles à cultiver, et les *Pois de senteur annuels*, et les trois variétés de *Pois vivaces*, si solides, que j'en connais de fort beaux qui poussent tout seuls dans des crevasses de vieilles tombes...

La *Morrelle douce-amère*, belle plante solanée indigène, à fleurs si jolies avec leur complémentaire violet de la corolle et jaune des étamines, ses grappes de fruits rouges, translucides comme des groseilles à grappe. Liane des plus solides. J'en connais de même un fort pied qui, gémé sur le toit d'une chapelle néo-gothique d'un grand cimetière nantais, a traversé tout le monument et ressort... par une crevasse des plaques de marbre du fronton, en touffes énormes éclatantes de fleurs et de grappes de fruits vermillons. De quoi se nourrit-elle pour être si forte sur du granit pur ? Mystère !

Le *Tennis Communis*, herbe indigène solide, est de la famille des

La culture du Tabac en 1937

La récolte a été influencée par les mauvaises conditions de la température. Au printemps les terres n'ont pu être préparées convenablement à cause de l'humidité, puis la sécheresse est venue, qui a empêché de donner à la culture les façons voulues, notamment le buttage, qui a souvent été impossible. Il est bon d'ajouter, à ce sujet, que beaucoup de planteurs entreprennent cette main-d'œuvre trop tard. Faute en temps voulu, elle ne peut qu'avoir une bonne influence sur la venue des récoltes.

La dessiccation a lieu sans avarie de fermentation, mais elle est généralement trop rapide, au détriment de la coloration, qui reste bigarrée dans la plupart des séchoirs.

Différentes modifications ont été apportées au régime des primes.

et le 25 septembre inclus, qui aura bénéficié de la prime en 1936.

La date de la cueillette donnera lieu à une déclaration écrite du planteur. A cet effet, une carte postale a été remise à chaque intéressé, elle devra être mise à la poste dès l'achèvement de la cueillette.

En cas de fausse déclaration, le planteur sera exclu du bénéfice de la prime de cueillette à bonne époque et de la prime à l'éclairage, et sera en outre passible d'un procès-verbal administratif pouvant entraîner une réduction de culture pour l'année suivante.

PRIME DE TRIAGE, HOMOGENEITE DES BAUTTES ET PRESENTATION DES RECOLTES

Nouvelle prime applicable à toute récolte qui aura reçu une cote rela-



PRIME A L'AMELIORATION DE LA PRODUCTION

Prime applicable à toutes les récoltes d'une même Commission d'expertise, dont le classement a été reconnu correct par le directeur du département, au vu du recensement en magasin. (Sans changement.)

PRIME AU TAUX D'ECLAIRAGE

Prime applicable à toute récolte, dont chacune des plantations la composant aura été éclairée régulièrement et dont le taux moyen d'ensemble est supérieur ou égal à 8. (L'an dernier, il existait deux échelons pour cette prime : 9 et 10.)

Le taux a donc été abaissé au taux unique de 8, cela paraît logique, car les planteurs dont les terrains sont moins fertiles et qui ne peuvent élever à 9 ou 10, et font cependant un effort pour élever régulièrement, pourront bénéficier des mêmes avantages pour cette prime que leurs collègues mieux favorisés au point de vue terrain.

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

tive au triage, à l'homogénéité des bautes et la présentation.

La cote variera de 0 à 4 — 0 entrainera un procès-verbal administratif.

La prime au nombre de feuilles au kilo est supprimée.

La même remarque que pour l'abaissement du taux de la prime à l'éclairage est à faire à ce sujet. En effet, l'an dernier de nombreux planteurs avaient éliminé à un taux excessif, afin d'obtenir le maximum de cette prime, il en était résulté des feuilles de couronnes de faible développement, de conservation difficile, sans aucun intérêt pour le planteur ni pour l'Administration. De plus il est parfois arrivé que de très belles récoltes perdant la prime, parce que trop lourdes. D'autres, au contraire, de mauvaise qualité, bénéficiaient de cette prime sans discussion, parce qu'elles étaient légères. La suppression de cette prime fera disparaître ces anomalies.

Les avantages de la production des tabacs fins sont suffisamment connus des planteurs pour que ces modifications (suppression de la prime au nombre de feuilles au kilo, abaissement du taux d'éclairage pour l'obtention de la prime à l'éclairage) ne les incitent pas à revenir à la production des tabacs grossiers.

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

Prime applicable à toute récolte dont la cueillette aura été complètement achevée le 20 septembre, au plus tard.

Une demi-prime sera accordée à tout planteur récoltant entre le 21

Prime de cueillette à bonne époque.

MARCHES DE LA VILLETTE									
Du Lundi 13 Septembre 1937									
ANIMAUX	COURS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS				
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	
BŒUFS	10 00	8 90	7 50	10 80	6 00	4 90	3 75	6 57	
VACHES	9 80	8 20	7 30	10 90	5 88	4 50	3 65	6 97	
TAUREAUX	13 70	7 90	7 40	9 20	5 22	4 35	3 70	5 70	
VEAUX	13 80	12 80	11 80	14 40	8 28	6 72	6 50	9 17	
MOUTONS	15 60	11 50	9 10	16 70	7 75	5 40	4 00	8 35	
PORCS	10 72	10 28	8 56	11 00	7 50	7 20	6 00	7 70	

Du Jeudi 16 Septembre 1937									
ANIMAUX	COURS OFFICIELS				PRIX APPROXIMATIFS				
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	
BŒUFS	10 00	8 80	7 40	10 60	6 00	4 85	3 70	6 57	
VACHES	9 70	8 00	7 10	10 90	5 82	4 40	3 55	6 97	
TAUREAUX	13 70	7 90	7 40	9 20	5 22	4 35	3 70	5 70	
VEAUX	13 80	12 80	11 80	14 40	8 28	6 72	6 50	9 17	
MOUTONS	15 70	11 60	9 20	16 80	7 85	5 45	4 05	8 40	
PORCS	10 72	10 28	8 56	11 00	7 50	7 20	6 00	7 70	

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE. — 40 bœufs; 30 vaches; 10 taureaux; 190 moutons; 200 porcs.
VENDÉE. — 70 bœufs; 40 vaches; 1 taureau; 25 porcs.

MAINE-ET-LOIRE. — 150 bœufs; 70 vaches; 20 taureaux; 90 veaux; 700 moutons; 220 porcs.

MORBIHAN. — Néant.

A la Commission des Cours

La Commission des cours a pris les décisions suivantes :
Bœufs, hausse de 20 centimes en extra et 1re, 10 centimes en 2e et 3e qualités.
Vaches, hausse de 10 centimes en 3e, 20 centimes en autres qualités.
Taureaux, hausse de 20 centimes toutes qualités.

Veaux, baisse de 20 centimes toutes qualités.
Moutons, hausse de 20 centimes en extra, 30 centimes en autres qualités, au kilo de viande nette.
Porcs, hausse de 20 centimes en extra et 2e, 30 centimes en 1re, 10 centimes en 3e qualité, au kilo poids vif.

A Béré,

5.000 Cultivateurs acclament les Orateurs de la Défense Paysanne

Répondant à l'appel de leurs Comités et à l'invitation lancée par la Presse agricole, plus de cinq mille cultivateurs castelbriantais se trouvèrent réunis, mardi 14 septembre, sur le vaste Champ de Foire de Béré.

Le temps voulut bien se mettre de la partie... une grosse averse orageuse ayant attendu la dislocation de la réunion pour déverser sa manne bienfaisante sur la terre assoiffée. Ça et là, de fiers gars, portant la chemise verte, assuraient le service d'ordre, ou vendaient des insignes. De la fête voisine, la foule accourait, se pressait au pied de la tribune pavée, ornée de l'emblème de la Défense paysanne et d'un portrait de Dorgères.

Tout à l'heure, et en toute simplicité, mais avec une verve accrue, on entendit : MM. Henri Gautier, le jeune chef des « Chemises Vertes » en Loire-Inférieure, principal animateur de la réunion; Guiguené, encore un jeune, président du Comité de Derval; Robert Bonnard, qui fut arrêté à Saint-Malo le 27 juin et condamné à 13 jours de prison, sans sursis, avec 200 francs d'amende, pour avoir défendu les producteurs de pommes de terre et réclamé la hausse du prix de cette marchandise, qui se vendait alors de 15 à 20 francs les 50 kilos...

M. Legoux, petit fermier de l'Eure, vice-président du Comité central, leur succéda devant le micro et apporta le salut des paysans normands qui, eux aussi, sont organisés. Parlant de la révalorisation des produits agricoles, que nous réclamions, il démontra que cette révalorisation était plus apparente que réelle, et qu'en fin de compte, le paysan français faisait les frais de la dévaluation, de toutes les mesures démagogiques... Il termina par un émouvant appel aux ouvriers agricoles, pour qu'ils se joignent à notre mouvement, et réclama, une fois de plus, les allocations familiales égales pour tous et payées par l'Etat, pon-

tuant les motifs de cette principale revendication des Comités de Défense Paysannes, cependant antichristiques.

Enfin, Jean Bohanon, avec sa bonhomie coutumière, plus en verve que jamais, malgré de dures fatigues, tint la tribune une bonne demi-heure, et fut vigoureusement applaudi. En une improvisation, tantôt amusante, spirituelle, tantôt mordante, image, il défendit successivement le métier, la famille, nos enfants (qui constituent notre grand de préoccupation), sans oublier le pays — cette France que nous aimons et où nous voulons vivre en paix, des fruits de notre travail.

Cette belle réunion ne fut troublée qu'un instant, par deux perturbateurs (sans doute en service commandé), qui furent vertement corrigés par les paysans — simple avis aux futurs amateurs de désordre ! Il n'y eut aucun ordre du jour, mais un appel à l'union de toutes les forces paysannes. La séance fut levée dans l'enthousiasme.

R. F.

elle vaut son pesant d'or

puisque c'est une buanderie « REX » en toile d'acier galvanisée qui est pratiquement intangible. C'est la seule sur le marché qui soit effectivement garantie 3 ans. La buanderie « REX » utilise toutes sortes de combustibles, même des morceaux de bois de fortes dimensions. Elle chauffe beaucoup plus vite que les buanderies à fonte et l'économie ainsi réalisée permet de l'amortir en moins d'un an. Pour renseignements détaillés, demandez aujourd'hui même aux Etablissements Ernest REXOT, à St-Dizier (Haute-Marne), le nouveau catalogue illustré n° 59.

Crétyl-Jeyes

Véritable crétyl microbicide, antiseptique, le plus puissant contre la fièvre aphteuse, désinfectant d'une innocuité parfaite, adopté par les Ecoles Nationales Vétérinaires.

Le bidon d'un litre, 16 fr. 50. Remise à nos Adhérents. En vente au Syndicat à Nantes.

Plus que jamais...

vos intérêts est d'employer un engrais qui vous garantisse les meilleurs résultats à dépense égale

PHOSAMO

est l'engrais qui convient le mieux et qui a été préféré par les meilleurs agriculteurs depuis plus de 10 ans

pour les SEMAILLES d'AUTOMNE

En vente : Syndicats agricoles et Négociants en grains

Le Prix du Lait

Réponse des Producteurs aux articles parus cette semaine contre la hausse du lait et du beurre

Relever les incohérences de certains journaux en matière agricole, il n'y faut point songer, cette tâche serait au-dessus de nos forces et nous perdriions notre temps.

Un seul moyen nous reste de convaincre les auteurs d'articles tels, par exemple, que ceux parus dans deux journaux nantais, cette semaine, contre la hausse du lait; la voici :

Invitions-les à venir travailler un an ou deux chez nous, il y a de plus en plus de la place, et puisqu'ils prétendent qu'il y a gros à gagner dans nos exploitations, qu'on y spéculait tout à son aise, nous serions heureux de les considérer à l'œuvre et le voir « y faire leur beurre ».

Nul doute qu'ils ne cherchent à nous supplanter.

En ! ma foi, pourquoi n'irions-nous pas, pendant ce temps, les remplacer ? Et puis, il y a les congés payés, la semaine de quarante heures — peut-être bien l'échelle mobile, etc., etc. — chacun son tour, vive l'égalité.

Mais voilà ! serions-nous, alors, bien certains de manger aux mêmes prix qu'ils actuellement ? Hum, c'est autre chose !

Moralité. — Ils ont certainement avantage à se taire. — Mais nous, unissons-nous toujours mieux pour

nous défendre, car bientôt, on finira, ô ironie ! par nous accuser d'avoir fait la vie chère.

Haro sur le Baudet ! disait le Père Lafontaine dans sa fable, qui reste vraie dans notre siècle.

L'Union Centrale des Producteurs de Lait

A NANTES

L'Union Centrale des Producteurs de Lait réunie en assemblée générale de ses délégués, le 12 septembre, après examen de la situation laitière, a décidé de porter le prix de vente du litre de lait à la consommation dans la ville de Nantes, à 1 fr. 60 à partir du mercredi matin, 15 septembre.

Cette hausse de 0 fr. 20 centimes est justifiée par la sécheresse persistante des quatre mois derniers, dont les effets sont déjà désastreux et désormais irréparables.

A PARIS

Paris, 14 septembre. — La Fédération des Coopératives et Syndicats laitiers de la région de Paris communique une note annonçant que le prix de vente du lait au détail à Paris est fixé à 1 fr. 80 le litre, depuis le lundi 6 septembre 1937.

Faites des Cultures dérobées

Le temps ne semble guère inviter l'agriculteur à faire des cultures dérobées, et cependant, s'il consulte son véritable intérêt, il ne peut guère hésiter à mettre tout en œuvre pour profiter des premières pluies, même si elles viennent un peu tard.

Que risquerait-il, en effet, en préparant ses terres, et même en semant ses cultures dérobées ?

Il va donner à ses déchaumages quelques façons supplémentaires, dont le premier effet sera d'un accroître l'efficacité.

Il va avancer à la terre des engrais, qu'il retrouvera si la sécheresse se prolonge.

Il va peut-être perdre quelques litres de semence de peu de valeur, s'il ne veut pas attendre pour semer la conjoncture favorable.

C'est tout et c'est bien peu. Par contre, que va-t-il gagner dès que viendra la pluie ?

Il va d'abord éviter, à coup sûr, la perte des nitrates qui se sont formés dans le sol surchauffé.

Il va pouvoir récolter d'abondants fourrages verts, qui lui seront précieux après la sécheresse. Les betteraves, les rutabagas souffrent grandement du manque d'eau, leur rendement sera réduit et la nourriture des bestiaux, cet hiver, est gravement compromise.

Les pluies risquent-elles de se faire trop attendre, l'agriculteur aura encore la ressource de faire pâturer l'herbe, trop courte pour être fauchée. Il pourra même l'ensouffler comme engrais vert, si l'époque des pâtures est passée.

L'agriculteur joue donc cartes sur table et ne peut que gagner à prendre une décision.

Mais qu'il prenne toutes les précautions pour que ses cultures réussissent, pour qu'elles puissent profiter du moindre orage, de la moindre humidité.

Qu'il fasse, en déchaumant, assez de guéret pour pouvoir ameublir facilement la terre, déjà brisée par le labour.

Qu'il sème en ligne, pour obtenir une levée rapide, régulière et drue.

Qu'il se ménage ainsi la possibilité de biner ses cultures, « un binage vaut un arrosage ». Cela sera possible si dans l'exploitation existe une houe à céréales, cela sera possible partout pour le navet.

Et surtout qu'il donne aux plantes tout ce qu'il leur faut pour pousser très vite et donner une récolte abondante.

Les plantes employées en culture dérobée sont pressées et gourmandes, il faut leur donner des aliments de choix.

Apportez les engrais sous une forme très assimilable. Donnez l'azote sous forme de nitrate.

Une très grosse dépense inutile

C'est celle qui consiste à semer plus de deux hectolitres à l'hectare sous prétexte que l'on craint d'avoir brûlé un certain nombre de grains en les traitant au sulfate de cuivre contre la carie. Certes, ce produit brûle irrémédiablement beaucoup plus de grains qu'on ne pense et par conséquent il apparaît juste de semer davantage, mais on peut neutraliser la causticité du sulfate de cuivre par un second traitement au lait de chaux ou un pouillage à la chaux.

Le plus simple et le mieux est encore d'utiliser la Poudre Saint-Eloi, dont l'efficacité est reconnue depuis plus de trente ans et qui ne brûle jamais les semences. Vous éviterez ainsi une double manipulation.

Libération des deux derniers dixièmes de la récolte des vins DE 1936

Le Journal Officiel du 12 septembre a publié le décret suivant :

Art. 1^{er}. — La formalité de l'échelonnement des sorties de la propriété est levée pour les vins provenant de la récolte 1936.

Art. 2. — Les ministères de l'Agriculture et des finances sont chargés de l'exécution du présent décret.

Traitement à sec des semences de céréales avec

RECABEL

augmentera votre récolte.

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 5 lignes maximum 1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

242. — PETITE FERME de 6 hect. 50 ares, située commune de Saint-Herblain, près Nantes, à louer dès la Toussaint prochaine.

245. — A louer, pour le 25 avril prochain, à 10 km. de Nantes, FERME de 17 hectares, Prix d'argent ou de denrées. S'adresser à M. Templier, 50, avenue Pasteur, Nantes.

250. — Suis acheteur d'UN BON CHEVAL demi-sang (pour camionnage), âgé de 5 à 7 ans, doux, bien attelé, trotant vite, mesurant au moins 1 m. 65. Ecrire H. Roussel, 28, boulevard Saint-Félix, Nantes.

254. — A vendre d'occasion, mais en bon état, CABANES démontables, grillages, couvertures et éleveuses artificielles. S'adresser Paul Frumau, éleveur, au Fougan-de-Mer, par Bouguenais (L.-I.).

255. — Etude de M^{re} René Jouzel, notaire, rue du Commandant-Boulay, n° 4, à Nantes (place Royale, n° 1 bis). A vendre à l'amiable, partie de la PROPRIÉTÉ DU ROCHER, commune de Bouguenais, contenant 9 h. 27 ares, dont 2 h. 80 en vignes de Muscadet, 2 h. 14 en cépages divers et le surplus en prairie. Vignoble produisant du vin de qualité. Pour traiter, s'adresser à M. Templier, expert, 50, boulevard Pasteur, Nantes. Tél. 323.87.

256. — A vendre UN TRACTEUR « Fordson », avec ses charrettes. S'adresser au Syndicat.

257. — GRIFFES DE MUGUET à vendre. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

119. — On demande une JEUNE BONNE de 18 à 25 ans, pour culture maraîchère. S'adresser au Syndicat.

124. — Suis acheteur CAMION plateau à cheval, essieux patentes. Ecrire ou téléphoner M. H. Roussel, 28, boulevard Saint-Félix, Nantes. Tél. 317.64.

127. — On demande JEUNE MENAGE, ou jeune homme, pour faire vigne et un peu de culture maraîchère, aux environs de Nantes. Séries références exigées. S'adresser au Syndicat.

128. — Suis acheteur DEUX FOUDRES, contenance de 60 à 80 hectos environ. Ecrire aux Lyons, à Rocheservière (Vendée).

129. — On demande UNE CHARRETTE anglaise, bon état, et un harnais pour cheval moyen. S'adresser au Syndicat.

130. — On demande UN MENAGE, toutes mains, pour culture 7 hectares, environs de Nantes. Très sérieuses références exigées. S'adresser au Syndicat.

131. — On demande, pour propriété à 8 kilomètres de Nantes, MENAGE jardinier quatre branches, femme basse-cour. S'adresser au Syndicat.

132. — On demande CULTIVATEUR-VIGNERON toutes mains, permis de conduire. S'adresser au Syndicat.

Destruction des Taupes

Fusées spéciales, très efficaces pour la destruction des taupes. La boîte, 12 francs. Transmettre les commandes au Syndicat.

Machines agricoles

Par suite des hausses successives et des changements trop fréquents de tarifs, nous nous trouvons momentanément empêchés de publier dans le Bulletin les prix des diverses machines agricoles, instruments et outillage de ferme.

Nous sommes cependant toujours à même de fournir à nos adhérents et aux meilleures conditions : tous instruments de culture, tout matériel d'intérieur de ferme, tous appareils de cidrerie et vinification, hangars, clapiers, toiles ondulées, articles de clôture, etc., etc.

Nous consulter au Syndicat à Nantes ou s'adresser à nos Agents.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 15 septembre.

Avoine grise ou noire Bretagne 119
Avoine bigarrée Bretagne 114
Sarrasin Bretagne 135
Orge indigène (Côtes-du-Nord) 136
Orge Maroc 143
Maïs Indo-Chine 135
Son région, bonne fabrication 95
Riz Saigon N° 1 147

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 10 septembre

VEAUX : 462. — Le kilo sur pied :

1^{re} qualité, 5,10 à 7,10 ; moyenne, 6,10. A déduire 0,50 par kilo pour la campagne ; moyenne, 5,30.

BŒUFS : 19. — Devant : 1^{re} qualité, le demi-kilo, 2,75 à 3,25 ; 2^e qual., 2 à 2,50 ; 3^e qual., 1,50 à 1,75. Derrière : 1^{re} qual., 6 à 6,50 ; 2^e qual., 5,25 à 6,75 ; 3^e qual., 4,50 à 5 fr.

MOUTONS : 181. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,75 à 6,75. Agneaux sans tarif.

Fourrages

Paille de blé : bottée 230, pressée 235. Ces prix s'entendent par quantité minimum de 5.000 kilos, départ lieux de production.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS Nantes, le 16 septembre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 2 fr. — Céleri rave, la botte, 5 fr. — Choux-fleurs, les 16, 30 fr. — Choux-pommes, la pièce, 4 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. 50. — Haricots verts, le kilo, 4 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Melon, la pièce, 4 fr. — Tomates, le paquet, 1 fr. 50. — Oignons, le paquet, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 1 fr. — Pommes de terre, le kilo, 1 fr. — Raisin, les 12, 12 fr. — Radis, les 12, 12 fr. — Romaine, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 fr. — Scorsonères, le paquet, 1 fr. 50. — Salads, le paquet, 2 fr. 50.

Pommes de Terre

Marché des Innocents

Paris, le 15 septembre.

Les 100 kilos, vrac, départ grands réseaux : Hénaut Loiret, 86 à 87 ; Royale d'Orléans, 74 à 75 ; Julie Bretagne, 68 à 70 ; Mayette Bretagne, 56 à 57 ; Hollande Bretagne (Duchesse), 56 à 56 ; Sauterie rouge de Bretagne, toute venant, 48 à 49 ; grosse tréce, 53 à 55 ; Vendée, 72 à 73 ; Idéal Nord 41 à 42 ; Beauvais Sarthe, 43 à 44 ; Elle Bretagne, 36 ; Flouche Bretagne, 45 ; Wolthmann, 31 (rare) ; Erstelingen Nord, 44 à 45 ; Oise, 46 ; 46 à 46 ; Sarthe, 46 ; Anjou, 47 ; Loiret, 46 ; Ronde Jaune Bretagne, 36 à 37 ; Sarthe, 40 ; Rosa Maine, 77 à 78 ; Sarthe, 75 ; Morbihan, 65 à 68 ; Côtes-du-Nord, 70 à 71.

Carottes

Les 100 kilos vrac : Auxonne, 90 ; Poitou, 110 à 115 ; Appoigny, 100.

Navets

Pen d'affaires, 80 fr. environ départ, toutes provenances.

Oignons

Les 100 kilos, logés, départ : Auxonne, 130 à 135 ; Saint-Brieuc, 120 à 125 ; Roscoff, 110 ; Poitou, 135 à 140 ; Alsace, 140 ; Verberie, la Ferme, incotés ; Charleville, 90 ; Agen, 105.

Pailles - Fourrages

Paris, le 15 septembre.

Les 100 kilos, logés, départ : Flageolet Nord, 320, Lingots Nord, 410 ; Vendée, 400 ; Landes ou Bourgois, 350 (différence de qualité), Cheviottes Appaion, Dourdan, extra, 110 ; ordinaire, 355 ; Plats Midi, gros, 345 ; extra, 355 ; Cocos Landes, 325, Poirs ronds Nord, 210 ; décoratives, 295, Lentilles vertes du Puy, 400 ; Cantal, 310, Féveroles Landes, 145.

Pommes à Cidre

En disponible, 230 départ Eure (Pont-Audemer) et livraisons hebdomadaires, sur octobre ; 270 à 300, départ Vaux d'Anges.

Cours des Vins

La barrique, prise à l'anche et suivant régions :

MUSCADET 1.000 à 1.100
GROS-PLANT 450 à 550
SEIBELS 475 à 525

POUR combattre le surmenage, la neurasthénie, la gastralgie, la prémenstruelle et toutes fatigues.

LE NERVOTHYL

LE PLUS PUISSANT RÉGÉNÉRATEUR DE LA SANTÉ

16 francs dans toutes Pharmacies ou Laboratoire



L'angoisse des ténèbres

PAR

CHARLES FOLEY

— Ne vous tourmentez pas ainsi, bonne amie — pria Lisbeth, émue de tendresse et de pitié. C'est à moi de m'excuser de mes suppositions purement gratuites. La brève, la froideur apparente des lettres récentes de votre fils s'expliquent par la hâte du départ et la nécessité de les dicter à un secrétaire dactylographe quelconque. Peut-on, ayant recours à l'entremise d'un étranger, parler librement flangailles ou mariage ? En outre, cher Xavier j'ai même confiance qu'en vous. Pas plus, par monsieur de Saint-Rambert que par moi — j'en ai l'espoir — vous ne serez déçu.

— Qui sait ? — soupira la vieille dame, qui, déjà déprimée par l'absence du docteur et le souci de ses yeux, se défendait mal contre cette

crainte nouvelle. Après de si longues années et menant une existence si différente de la nôtre, il se peut que mon fils ait changé, le vais-je retrouver homme et c'est enfant qu'il m'a quitté...

— L'homme tiendra les promesses de l'enfant — reprit la jeune fille en parti pris d'optimisme. Je vous affirme qu'aucun, parmi les rares jeunes gens qui me furent présentés, ne me convenait. Même s'il me faut renoncer à devenir votre bru, heureuse entre mon père et vous, je resterai vieille fille sans rancœur. A ce sujet, n'avez ni peine, ni remords. Si notre projet ne se réalise pas, nous le regretterons ensemble... Et c'est de quoi me consoler.

— Quelle raisonnable et charmante petite épouse tu feras ! —

s'exclama Mme de Saint-Rambert, en prenant et gardant dans sa main la main de sa jeune amie. Si Xavier n'a pas le coup de foudre à la première entrevue, c'est à croire qu'il est plus aveugle que sa mère !

— Ne lui faites pas mon éloge, ne l'influencez pas, marraine. Je veux être choisie de plein gré, sans intervention ni...

Ici Lisbeth, dont la voix venait de faiblir et dont le regard fixe sondait, de l'autre côté de l'étang, les profondeurs du sous-bois, laissa sa phrase en suspens.

Ce silence subit, inattendu, étonna d'abord, puis, prolongé, inquiéta la châtelaine. Elle pressa nerveusement les doigts de la jeune fille et demanda avec impatience :

— Tu ne dis plus rien... Pourquoi ? Je sens ta main qui tremble. Que se passe-t-il, ma chérie ? Tu sais que je ne vois pas : parle, réponds... j'ai peur !

CHAPITRE II

— Je viens d'avoir peur aussi ! — avoua Elisabeth d'un ton qui, cependant, raffermi, révélait encore quelque trouble. Ne vous effrayez pas, marraine, ce n'est rien... ou si peu de chose ! J'ai cru voir, ou plutôt j'ai réellement vu un homme se glisser, se faufiler jusqu'à la disière

des taillis. N'apercevant personne dans le parterre, ni sur les pelouses, ni aux fenêtres du manoir, il s'est risqué à faire lentement, prudemment, deux ou trois pas à découvert, comme pour examiner les abords de la demeure. Puis, tournant la tête, il nous a remarqués, assises sur ce banc. Aussitôt il s'est vivement retourné et il a disparu dans le fourré. Je vous sais brave, marraine, c'est pourquoi je vous raconte en toute franchise ce qui, sur l'instant, m'a rendu muette de surprise et d'effroi.

J'ai craint bien pis, Lisbeth. L'idée m'est venue qu'un malade soudain, oppression, ou syncope, l'empêchant de parler. Cette apparition furtive n'a rien d'extraordinaire. C'est le garde en tournée, le jardinier ou l'un de ses deux garçons revenant de corvée. Nous voyant en causerie intime, cet homme a, par discrétion, rebroussé chemin au lieu de couper au plus court en passant devant nous.

— Je connais le garde et les jardiniers. Homme amical. Ce n'était aucun d'eux. L'inconnu dont je vous parle était coiffé d'une casquette beige et vêtu d'un complet de même teinte : il ne revenait certainement ni de tournée, ni de corvée. Ce devait être, plutôt, soit un touriste

égaré, soit un promeneur curieux. — Le parc, quoique très grand, est clos de murs, tu le sais, et je ne permets l'entrée que le dimanche. — Ne serait-ce pas, alors, un visiteur, quelque voisin ou un nouveau venu dans le pays qui, las de vous attendre au salon, est sorti, et...

Pourquoi s'écarterait-il au lieu de venir à nous ? D'ailleurs les domestiques m'auraient prévenue. Ne mets pas l'esprit à la torture pour me rassurer, Lisbeth : je ne suis pas peureuse et cet incident-là ne m'inquiète pas autrement... Mais le ciel a dû s'annager ou bien le soleil est caché derrière la cime des arbres, car je ne sens pénétrer de fraîcheur. Revenons ! S'il s'agit d'un visiteur, inconnu ou connu, nous le retrouverons au manoir. Et nous éluciderons le mystère en lui offrant une tasse de thé.

Toujours bras dessus bras dessous, les deux amies regagnèrent le château. Plus préoccupée qu'elle ne voulait le paraître, la comtesse, en pressant le pas, demeurait silencieuse.

La terrasse traversée, elles trouvèrent les salons vides. Interrogé, tandis qu'il servait le thé, le fidèle Célestin, maître d'hôtel depuis seize ans, certifia qu'aucun visiteur ne s'était présenté.

L'apparition demeurait mystérieuse. — La châtelaine et sa filleule ne firent plus allusion à l'inexplicable incident. Elisabeth essaya de distraire sa marraine et d'animer la conversation. Elle y parvint sans peine.

Quand la pendule du salon sonna six heures, la vieille dame conseilla : — Il faut partir, ma petite Lisbeth. Je sais combien ton père s'alarme au moindre retard. Es-tu venue seule en auto ?

— Seule. On avait besoin du chauffeur à la maison. D'ailleurs j'ai mon diplôme et je conduis assez bien. Faites-en l'épreuve, marraine. Laissez-moi vous enlever. Vous direz et coucherez à la maison.

— Infirme comme je le suis, que feriez-vous de moi ? Ici, je connais les pièces et les couloirs, sachant l'emplacement de chaque meuble, je circule tant mal que bien. Chez vous je tâtonnerais à vide, je me perdrais dans le noir. Et si mon fils arrivait pendant ce temps-là ! J'irai chez toi quand je serai guérie. Sauve-toi, ma chérie. Je n'aime pas te savoir en route, soleil couché.

— Et si je restais ? Bastien, votre garde, irait à bicyclette prévenir mon père. Il n'y a que deux lieues des Presnes à Saint-Rambert. Je

voudrais tant vous être utile ! — A quoi ? Je suis entourée de serviteurs dévoués. Mon brave Célestin, ma bonne vieille Catherine sont au courant de mes affaires d'argent et de ménage. C'est le cas ou jamais de dire que je leur confie, les yeux fermés, les clés de mes armoires, de mes commodes et de mon secrétaire. Ton père n'a que toi. T'accaparer — et cette tentation me vient pourtant souvent — serait d'un égoïsme féroce. Verseuil s'attriste dès que tu n'es plus là.

— C'est vrai ! soupira la jeune fille. Nous devrions vivre ensemble, marraine : ça me deviendrait tellement simple et facile de vous aimer tous les deux.

— Dis tous les trois, ce sera de meilleur augure, rectifia la vieille dame. Cette existence en commun se produira de soi quand tu seras Mme de Saint-Rambert.

Puis, sans donner le temps de répliquer, la châtelaine ajouta : — Maintenant, au revoir, Lisbeth... et reviens demain.

— Demain ? Ce n'est pas certain, marraine. Mon père m'a demandé de l'accompagner à Rouen... Mais après-demain, sûrement.

— Soit ! après-demain. Ne manque pas, j'ai idée qu'il y aura du nouveau... (A suivre.)

CHATEAUBRIANT

Foire de Béré, 14 septembre. Bœufs de travail accouplés : ceux de six dents ou rangés, 5,900 à 5,800 fr.; de quatre dents, 4,500 à 4,800 fr. Bœufs non accouplés, quatre dents, 2,200 à 2,500 fr. Bœufs de boucherie, 1,800 à 2,200 fr. Bœufs de boucherie, 1,200 à 1,500 le kilo : taureaux, 4 à 4,50.

Bonnes vaches pleines ou en lait, 2,800 à 2,900 fr. et plus. Vieilles vaches, 1,500 à 1,800 fr. vaches bretonnes en lait ou prêtes, 1,000 à 1,300 fr.; veaux, quatre dents, 1,800 à 2,400 fr.; deux dents, 1,500 à 1,700 fr. vaches de boucherie, 3,75 à 4 fr. le kilo; génisses, 4 à 4,50; vaches d'hiver, 1,300 à 1,500.

Porcs maigres de trois à quatre mois, 350 à 400 fr.; porcs de lait, 120 à 130 fr. pièce. Moutons de boucherie, 5 à 5,50 le kilo; jeunes mâles, environ 300 fr. pièce; agnelles pour faire des brebis, 250 à 280 fr.

Les chevaux bien conformés, bien membrés, aptes à faire des châlons, dépassaient 3,000 fr. Les autres se vendaient de 2,500 à 3,000 fr.; les moyens, de 2,000 à 2,400 fr.; les inférieurs, de 1,200 à 1,500 fr.

Les chevaux de trait de quatre à six ans, de 4,000 à 5,000 fr.; les poulains de 18 mois, de 3,000 à 3,500 fr.; ceux plus âgés, de 3,500 à 4,000 fr. Chevaux de boucherie, 1,200 à 1,800 francs, suivant poids et qualité.

CHATEAUBRIANT, 15 septembre. Avoine, 115 à 120 fr.; seigle, 130 à 135 fr.; orge, 130 à 140 fr.; sarrasin, 130 à 135 fr.; pois, 105 à 110 fr.; son de sarrasin, 100 à 105 fr.

Les 500 kilos : paille de blé, 135 à 140 fr.; paille d'avoine, 130 à 132 fr.; foin, 145 à 150 fr.

Cidre ordinaire, la barrique, 80 à 85 fr.; première qualité, 85 à 90 fr. droits en sus. Pommes à cidre, 90 à 100 fr.; pommes de distillerie, 85 à 90 fr.

Pommes de terre, 60 à 70 fr. Beurre en gros, le kilo, 19,50 à 20 fr.; beurre fin, au détail, 21 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 6,25 à 7 fr.

Pigeons, 12 à 15 fr.; canards, 18 à 20 fr.; pigeons, 5 à 5,50; lapins, 10 à 14 fr.; lièvres, 20 à 21 fr.; lapins de garenne, 5 fr.; perdreaux, 5,50 à 5,75.

BLAIN, 14 septembre. Blé, 181 fr.; farines, 249-251 fr.; sons, 100-104 fr.; avoines, 120-128 fr.; seigle, 123-128 fr.; orge, 138-140 fr.; blé noir, 130-140 fr.; riz, 145-150 fr. Paille, 120-130 fr.; les 500 kilos : foin, 190-210 fr. Beurre de laiterie, 12,25 à 12,75 la livre; beurre ordinaire, 10 à 10,50; œufs, 5,75 à 6 fr. la douzaine; lait, 1,30 le litre. Volailles, 16 à 30 fr. la couple (5,50 à 6 fr. la livre vif); pigeons, 7 à 8 fr. la paire; oies, 35 à 40 fr. (5,75 à 6 fr. le kilo vif); canards, 15 à 25 fr. pièce (6,75 à 7 fr. le kilo vif); lapins, 12 à 24 fr. pièce (5,25 à 5,50 le kilo vif); lièvres, 20 à 22 fr. pièce; levrauts, 10 à 12 fr.; perdreaux, 5 à 5,50; lapins de garenne, 4,50 à 5 fr. Bœufs, 3,50 à 4,50; vaches, 3,10 à 3,40; taureaux, 3,40 à 4 fr.; génisses, 4,50 à 4,80; veaux, 6 à 6,25; moutons et agneaux, 4,50 à 6 fr.; porcs gras, 0,25 à 0,50; porcelets de six semaines à trois mois, 120 à 200 fr.; courants, 240 à 350 fr. Cidre, 100 à 120 fr. la barrique (droits en sus); au détail, 0,75 le litre. Pommes à cidre, 180 à 210 fr. les 1.000 kilos.

NOZAY, 13 septembre. Avoine, 112 à 115 fr.; seigle, 132 à 135 fr.; orge, 130 à 140 fr.; sarrasin, 125 à 130 fr.; son de froment, 105 à 110 fr.; son de sarrasin, 105 à 108 fr.

Voulez-vous une situation agréable et lucrative ? APPRENEZ EN PEU DE TEMPS ET A PEU DE FRAIS la COIFFURE homme et dame, la coupe, la mise en plus et indéfrisable, le mas sage facial, la manucure et pédicure, dans nos SALONS et

ATELIERS de COIFFURE uniquement spécialisés pour PART de la COIFFURE et des SOINS de BEAUTÉ

Les cours sont donnés par professeur diplômée et médaillée de Paris. 1 bis, rue Kervégan, NANTES. Tél. 123-47 11^e année d'existence à Nantes. Nombreuses références.

Les 500 kilos : paille de blé pressée, 130 à 135 fr.; foin, 145 à 150 fr. Cidre ordinaire, 95 à 100 fr.; cidre première qualité, 110 à 120 fr. (droits de circulation en sus. Pommes à cidre, 180 à 200 fr. Pommes de terre, 50 à 60 fr. La couple : poulx, 16 à 26 fr.; canards, 18 à 22 fr.; lapins, la pièce, 12 à 14 fr. Beurre en gros, le kilo, 20 fr.; beurre fin au détail, 21 à 21,50; œufs, 6 fr. Lièvres, 20 à 21 fr. pièce; lapins de garenne, 5 fr.; perdreaux, 5,50 à 5,75. Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses lourdes, 4 à 4,40; bœufs, 4 à 4,25; vaches, 2,75 à 3,30; veaux, 5,50 à 5,75; moutons vifs, 3,50 à 4 fr.; moutons de l'année, 5 à 5,25; porcs gras, 6,00 à 6,70. Porcelets laitons six à huit semaines, 90 à 130 fr.; deux à trois mois, 140 à 210 fr.; courants trois à quatre mois, 220 à 320 fr.; jeunes truies adultes, 280 à 350 fr.

Foire de Beaulieu, 15 septembre. Très bons bœufs, 6,000 à 6,300 fr. la couple; bons bœufs de charrette, 5 à 6,000 fr. la paire; jeunes bœufs, 4,500 à 5,000 fr. la paire; les tout petits ou en mauvais état, 3,800 à 4,500 ou 4,600 francs. Bonnes vaches prêtes ou en lait, 2,000 à 2,500 fr. pièce; qualité courante, 1,500 à 2,000 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC Poulx, la couple, gros 4,0 à 4,2 fr., moyens 3,5 à 3,8 fr., petits 2,5 à 3,0 fr.; lapins, la pièce, 13 à 20 fr.; œufs, la douzaine, 6 à 6,50; beurre, le demi-kilo, 12 à 12,50. Veaux, le kilo, 6 à 7 fr.

GUÉMENE-PENFAO Poulx, la couple, gros 3,2 à 3,6 fr., moyens 2,8 à 3,2 fr., petits 2,2 à 2,8 fr.; œufs, la douzaine, 5,75; beurre, le demi-kilo, 9,70 à 10 fr. Bœufs gras, le kilo sur pied, 4 fr.; bœufs de travail, la paire, 4,500 à 5,500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50;

vaches jaitières, l'unité, 1,200 à 1,800 fr.; taureaux, le kilo, 3,75; veaux, 3,75; porcs, 6,50; porcs courants, 180 à 200 fr.; porcs de lait, 90 à 110 fr.

LA ROCHE-BERNARD Froment rouge, taxe, avoine, 130 fr.; blé noir, 132 fr.; seigle, 114 fr.; orge, 109 fr. Foin, les 500 kilos, 135 à 140 fr.; paille, 132 fr.

Poulx, la couple, gros 3,2 à 4,0 fr., moyens 2,8 à 3,2 fr., petits 2,2 à 2,8 fr.; œufs, la douzaine, 5,75; beurre, le demi-kilo, 9,70 à 10 fr. Bœufs gras, le kilo sur pied, 4 fr.; bœufs de travail, la paire, 4,500 à 5,500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50;

lapins, la pièce, 13 à 18 fr.; œufs, la douzaine, 6,50 à 7 fr.; beurre, la livre, 10,50 à 12 fr. Cidre nouveau, la barrique, 112 fr., droits en sus. Le kilo sur pied : bœufs gras, 4,40 à 5 fr.; vaches grasses, 4,30 à 4,90; taureaux, 4 à 4,15; veaux de lait, 6,25 à 7,25; moutons, 5,50 à 7,10; porcs, 6,25 à 6,75.

Laine lavée, le kilo, 16,50 à 20 fr. Bœufs de travail, la paire, 4,100 à 6,000 fr.; vaches laitières, l'unité, 1,200 à 2,000 fr.; veaux, la paire, 3,500 à

4,000 fr.; génisses, la pièce, 1,200 à 1,600 fr.

CLISSON Blé, 181 fr.; farine, 251 fr.; son, 90 fr.; avoine, 130 fr.; sarrasin, 130 fr. Foin, les 500 kilos, 120 fr.; paille, 130 fr. Poulx, la couple, gros 4,0 à 4,5 fr., moyens 3,1 à 3,9 fr., petits 2,5 à 3,0 fr.; lapins, 8 à 12 fr.; beurre fermier, 12 à 12,50 le demi-kilo; de boucherie, 10,50; œufs, 6,50 la douzaine; bœufs gras, le kilo, 3 à 4,50; vaches grasses, 3 à 4,50; vaches laitières, 1,800 à 3,400 fr.

PORNIC Poulx, la couple, gros 3,8 à 4,5 fr., moyens 3,2 à 3,5 fr., petits 2,5 à 3,0 fr.; canards, la pièce, 20 à 24 fr.; pigeons, la couple, 16 à 20 fr.; lapins, pièce, 18 à 20 fr.; beurre, le demi-kilo, 10 à 12 fr.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

Chaussures LETOURNAUX
7 Rue Guépin - NANTES - Place Bretagne

DE LA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE CONFIANCE
Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques
Spécialités pour Pieds sensibles, Femme et Homme

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

LE POTAZOTE
de la 1^{re} Chimie de la 1^{re} Paroisse
A FAIT SES PREUVES

L'AGRICULTEUR AVISÉ EN FAIT SON PROFIT

Vente par la C^{ie} de St Gobain
1^{er} des Soussaies, PARIS
et ses Agents régionaux

SCORIES THOMAS

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX

ENGRAIS PHOSPHATÉ PAR EXCELLENCE

Qualité

LEFROID doit son succès à des milliers de meubles sans défauts, à des milliers de clients satisfaits. Il doit son succès à une raison simple :

LA QUALITÉ

Elle a fait la réussite de LEFROID; elle fera votre joie.

E. Lefroid

3, Place de Lorraine
14, Rue de la Barillerie

ANGERS
NANTES

16, Rue d'Alsace
3, Quai Penhièvre

Téléphone 1.41.1
Téléphone 1.41.2

Très jolie CHAMBRE A COUCHER en ronce de noyer, 3650

Jolie CHAMBRE A COUCHER en ronce de noyer, 4890

Belle CHAMBRE A COUCHER en ronce de noyer, 4450

SALLE A MANGER en ronce de noyer, 5200

CHAMBRE A COUCHER en ronce de noyer, 2950

Vos terres ont besoin de **CHAUX**

Pour vos BLES épandez à l'hectare

150 kgs. de CIANAMIDE de CHAUX

20 pour cent d'AZOTE AMMONIACAL - 60 à 70 pour cent de CHAUX ACTIVE