

# 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.  
295.10 pour la Coopérative.  
147.15 pour la Confédération des Vignerons.  
270.81 pour le Syndicat de Défense.

## Un Brin de Causette...



Les affaires de bombes, d'escamotages de sous-marins espagnols, l'enlèvement des généraux russes, tertous ces scènes de pirateries, qui venant de se passer au cœur de not'pays, ressemblant fort à des romans-cinéma...

A propos, avez-vous seulement vu ce film américain, 100 % : « Les lois de l'hospitalité » ? Des lois qui sont point nées d'hier et c'est point les Américains qui leur ont donné le jour, puisqu'elles étaient en usage au vieux continent, ben avant la découverte de Christophe Colomb.

La France pouvant se vanter d'avoir pratiqué c'te noble vertu de l'hospitalité, dès les temps les plus reculés. Sans remonter à not'mère Eve, on gardait toujours à table, au Moyen-Age, la place et le couvert du pauvre, la chambre du voyageur et de l'étranger. Pour sûr, on est resté fidèle à ces sacrés traditions — pardon, à ces traditions sacrées. La France demeure une maison hospitalière.

C'est point ce qui nous enchante le plus ! A preuve, nous hébergeons tertous les métèques, les outlaves, les déportés, les réfugiés politiques, que les autres gouvernements considèrent comme indésirables et qui font de la porte. En France, les frontières sont grand ouvertes et les portes de même. L'asile est tendu, Bonne chère, bon gîte, bonne liberté et primes au chômage. Tout ce qui fallait pour travailler — quand c'est qu'on prie le Bon Dieu de ne ren faire !

Après les exilés italiens — qui prenaient pour cibles leurs compatriotes « fascistes », l'histoire de s'aire la main — nous avons reçu, à bras tendus, les réfugiés anti-nazistes, les résidents des « ghettos », qu'avait fait devant le Führer. Après ces Allemands de quatorzième zone, ces juifs et ces polaks, nous v'a doté d'Espagnols, rouges, blancs et noirs, qui s'installent chez nous, comme dans un fromage. Et qui brisent nos meubles, quand c'est que ça allait mal dans leur péninsule...

Et parlons point des bolcheviques, des Ukrainiens, des Arméniens, des Oustachis, des Mexicains, des Peruvians colorés, des Thiapiens, des Pan-arabes, des révolutionnaires de tout crins, qui veulent faire la loi et semer l'agitation. Manger not'pain, en attendant de nous en flanquer !

Demain, c'est les fils du « Soleil » qui nous faudra accueillir, avec leurs re-jaunetons. Le péril jaune étant point si éloigné, quand les canons et les mitrailleuses s'mettent de la partie, à l'autre bout de Canton.

Tertous ces sangs étrangers allant finir par changer not'race. Ça sera pu les Français qui seront chez eux, mais nous qu'on sera chez les étrangers. Avant-y point déjà occupé not'capitale, en attendant de mettre leur grappin sur nos terres...

— Des chinoïseries ?  
— Ben pu méchantes que vous croyez. De quoi nous donner la jaunisse, la grippe espagnole, ou le beribéri !

Mais, comme dit l'autre — ça faut mieux que d'attrapper la scarlatine...

maître jannot

## Notre Enquête sur la Récolte du Blé en 1937

### CE QU'ELLE NOUS ENSEIGNE POUR L'AVENIR...

De nouvelles réponses de nos adhérents sont venues grossir notre volumineux dossier, complétant ainsi utilement l'enquête sur la dernière récolte de blé, en Loire-Inférieure. Que les uns et les autres soient, ici, remerciés. Nous départagerons plus tard les meilleures réponses, pour l'attribution des récompenses promises.

Nous avons, à dessein, publié dans le dernier Bulletin, divers rendements obtenus, du nord au sud, de l'est à l'ouest du département. Est-il nécessaire de citer encore quelques correspondants, pris au hasard, dans d'autres communes, pour obtenir un graphique plus complet de la situation...

— A BOUAYE, A. C. accuse 25 quintaux à l'hectare, contre 27 l'an dernier. Variétés : Vilmorin 27 (rendement énorme, mais très exigeant); Vilmorin 23 hybride avec Golden-drop, devenu plus rustique, moins exigeant et de meilleure qualité boulangère. Enfin, Rouge de Bordeaux, de fort poids spécifique, convenant aux terres rudes, caillouteuses. Très bonne fumure complète, d'automne et de printemps (cette dernière épandue en 2 et 3 fois). Façons en billons. Lutte énergique contre les mauvaises herbes. Résultats appréciables.

— A GUESQUET, F. P., sur sept hectares en blé, a obtenu une moyenne de 13 quintaux, contre 17 l'an dernier. Mais poids spécifique meilleur. Variétés : Golden-drop et hybride N. R. Fumure de ferme à l'automne; sulfate et nitrate au printemps. Terres de landes, en terrain plat; terres légères sur les coteaux. Blés traités à l'acide, sauf 2 ha, trop mouillés. Encore l'influence des pluies tardives et mauvaises herbes.

— A SAINTE-PAZANNE, P. G. signale 12 quintaux, contre 23. Variétés : Champ Joli (assez vigoureux, tendance à la rouille) et Bon Fermier (moins vigoureux, résistant aux maladies). A l'automne, 600 kilos d'engrais complet à l'ha. En couverture, le 17 mars, 200 kilos sulfate ammoniacale. Terres légères. Façons en billons. Traitement à l'acide mal réussi; envahissement d'avoine sauge et de « jocou ».

— A LA ROUXIERE, J. P. a obtenu 12 à 13 quintaux, contre 16. Variétés : Oscar Benoit et Bleu blanc. Terres plutôt argileuses, un peu en coteaux. Fumure à l'automne; nitrate de soude en une fois, au mois de mars. Pas de traitement à l'acide.

— A SAINT-ANDRE-TREIZE-VOIES (Vendée), A. P. enregistre 12 quintaux, contre 15. Variétés : Bon Fermier et Vilmorin 27, renouvelées depuis trois ans. Fumure beaucoup plus au printemps qu'aux semailles (200 kilos nitrate de chaux, au début de mars). Terres plutôt légères. Façons en billons. Traitement à l'acide trop tard.

— A SUCE, J. O. signale 12 quintaux, contre 17 l'an dernier. N'emploie que le Tricaud du pays. Bon fumier en novembre et 150 kilos sulfate au début de mars. 2 hectares en terres légères, 2 autres en terre humide, ces derniers en billons. N'a pu herser, rouler et traiter que deux hectares, le reste étant trop mouillé.

— A EANCE (Ille-et-Vilaine), J. B. M. a été plus favorisé cette année, avec 26 quintaux à l'hectare, contre 16 en 1936. Tout en Vilmorin 23. Fumure : 11 sacs de scories et 11 sacs de sylvinites à l'automne. 5 sacs de super et 4 de chlorure, en couverture. Pas d'azote ! Terres demi-fortes, assez saines. Labours sur betteraves, pommes de terre, mais et avoine de printemps. Façons à plat. Blés non traités à l'acide.

— A BOURGNEUF-EN-RETZ, M. du P. possède quatre fermes. Dans cette région, la récolte a été catastrophique, parce que le terrain est plat, le sol argileux, assez compact, s'asschant difficilement, envahi par les herbes dès que le printemps est un peu trop humide. Le mauvais temps a retardé l'application de l'acide. Le rendement en paille a été normal, mais en grain, la moyenne ne dépasse pas 5 quintaux à l'hectare, contre 10 l'an dernier — 12 à 15 les années précédentes. Variétés : Japhet (qui a donné le

meilleur rendement), Cloche, Le Vil-morin 23 réussissant moins bien à été abandonné... Résultats : déficit d'environ 40 quintaux pour chaque ferme, supporté moitié par le fermier, moitié par le propriétaire.

— A VIGNEUX-DE-BRETAGNE, J. B. a obtenu 9 quintaux, 67 à l'hectare, contre 10 l'an dernier. Variétés : Tricaud rouge du pays. Fumure, partie au fumier de ferme, partie à l'engrais complet (?). Terres assez fortes, un peu rocailleuses. Façons en billons. Pas d'azote en couverture. Une parcelle de 30 ares traitée à l'acide.

— A SAINT-CHRISTOPHE-LA-COUPERIE (Maine-et-Loire), J. B. a obtenu 22 quintaux, contre 28. Variétés : Vilmorin 23 et Bon Montin, semailles en sélection génétologique, achetées en 1935. Fumure : 800 kilos sylvinites et 700 kilos de super 16 % à l'ha. (et 6.000 kilos de chaux, pour betteraves et maïs, au mois de mai). En couverture : 100 kilos d'ammoniaque le 2 février et 225 kilos fin mars. Terrain plat, partie terre de landes, partie terres humides. Façons en billons, très profondes, avec rigoles profondes. Blé traité au désherbage par endroits.

— A SAINT-MARS-DU-DESERT, H. R. enregistre 19 quintaux, contre 21 l'an dernier. Variétés : Vilmorin 29 et Bon Montin. Fumure, 25.000 kilos de fumier et, en couverture, 100 kilos nitrate et sulfate, mélange, le 15 mars. Terres légères. Blés traités à l'acide. Grains plus petits que l'an dernier.

— A MONTBERT, A. B. nous signale 20 quintaux, contre 16 l'an dernier. Une seule variété : Vil-morin 23 à cause de son rendement élevé et soutenu. Chaque année, les épis dégénérés sont enlevés avant la moisson. Fumure : 400 kilos scories ou phosphates, 300 kilos sylvinites et 80 kilos clauamide, un mois avant les semailles. En couverture : 180 kilos nitrate de chaux le 25 avril. Terres légères, sablonneuses, avec fond d'argile. Terres saines

pouvant se travailler 48 heures après les plus grandes pluies. Traitement : 100 kilos acide sulfurique avec 1.200 litres d'eau. Le blé, bien nourri, atteint 80 kilos l'hectolitre.

Arrêtons là ces citations — nous remplirions plusieurs pages ! Et quelles leçons retirer des éléments de cette enquête ? Nos correspondants ont tiré, eux-mêmes, les principales conclusions. Ils ont dégagé les causes essentielles de cette mauvaise récolte de blé 1937. Qu'il nous suffise de les classer et de souligner les opérations susceptibles de nous assurer, à l'avenir, de meilleurs rendements.

Le temps fut, certes, le grand coupable... Manque de gèles, hiver très doux, aussi pluvieux, celui de 1936, suivi d'un printemps excessivement humide ! Les pluies continues ne permirent pas d'améliorer, par des hersages, la surface du sol et entravèrent considérablement les traitements à l'acide. Beaucoup ne purent traiter, ou opérèrent dans des conditions défavorables. D'où une recrudescence inaccoutumée de mauvaises herbes — premier facteur de non réussite !

Leur destruction s'est révélée, partout et plus que jamais, comme indispensable... Car, de l'avis même de nos adhérents, les blés propres ont fourni cette année, malgré tout, un rendement assez convenable.

Par ailleurs, les terres saines, s'égouttant bien, drainées ou façonnées en billons, pour permettre l'écoulement des eaux, ont donné des rendements nettement supérieurs aux autres terres...

Nous en déduisons qu'il importe, en premier lieu, de parfaire l'assainissement du sol, soit par des moyens naturels, lorsque le terrain s'y prête; soit par des moyens artificiels, comme le drainage, lorsque les finances le permettent.

Les amendements ont aussi leur rôle à jouer, pour modifier la texture des sols trop compacts, les

Malgré les résultats insignifiants ainsi obtenus dans son application, malgré le déclin à peu près général que l'on manifeste à son égard, je persiste à croire que cette institution de bien de famille insaisissable est susceptible de rendre de très grands services dans la lutte contre le morcellement excessif de la petite propriété.

La législation française possède cependant une arme de défense : l'institution du bien de famille insaisissable.

LES AVANTAGES DE L'INSAISSISSABILITE DU BIEN DE FAMILLE

Ce n'est pas sans quelques hésitations que je rappelle les avantages de cette institution, à la fois trop peu connue et très critiquée. Beaucoup nient, son efficacité, d'autres portent sur elle un jugement dédaigneux.

Il faut avouer que les maigres résultats qui ont été obtenus jusqu'ici dans l'application de la législation sur le bien de famille insaisissable, paraissent confirmer l'opinion défavorable que l'on a sur elle.

En 1921, en effet, le ministère de la Justice, à la demande du ministère de l'Agriculture, a fait procéder, auprès des Cours d'appel, à une enquête sur les résultats obtenus dans la mise en œuvre de la loi du 12 juillet 1909 sur le bien de famille insaisissable.

On a constaté qu'au 31 décembre 1921 il existait en France 246 biens de famille seulement, dont 86 urbains et 160 ruraux.

Sur ce nombre, 225 résultaient d'une déclaration reçue par devant notaire, 15 d'une donation, 6 d'un testament.

La valeur moyenne des biens de famille urbains était de 5.349 francs et la surface moyenne de 34 ares 20 centiares, soit 3.420 mètres carrés.

La valeur moyenne des biens de famille ruraux était de 3.861 francs et la superficie moyenne de 1 hectare 87 ares 77 centiares, soit 18.777 mètres carrés.

Malgré les résultats insignifiants ainsi obtenus dans son application, malgré le déclin à peu près général que l'on manifeste à son égard, je persiste à croire que cette institution de bien de famille insaisissable est susceptible de rendre de très grands services dans la lutte contre le morcellement excessif de la petite propriété.

La raison de mon optimisme, c'est que la loi du 12 juillet 1909 sur le bien de famille renferme une disposition qui peut permettre, dans de nombreux cas, d'éviter le partage.

L'article 19 de cette loi est, en effet, ainsi conçu :

« Le survivant des époux, s'il est co-propriétaire du bien et s'il habite la maison à la faculté de réclamer, à l'exclusion des héritiers, l'attribution intégrale du bien sur estimation.

Ce droit s'ouvre à son profit, soit au décès de son conjoint si tous les descendants sont majeurs, ou, même lorsqu'il y a des mineurs, si la demande en maintien d'indivision a été rejetée, soit à la majorité des enfants, lorsque l'indivision a été maintenue.

Donc, d'après cet article, il suffit qu'à la mort de l'un des conjoints, l'époux survivant ait un droit de copropriété sur le bien de famille pour qu'il puisse faire échec à la demande de partage des héritiers et garder le bien sur estimation.

Or, ce cas de copropriété se présente souvent car, sous le régime de communauté, qui est le régime matrimonial le plus répandu, les immeubles bâtis ou non bâtis acquis à titre onéreux pendant le mariage appartiennent pour moitié à chacun des deux époux.

(LIRE LA SUITE EN 2<sup>e</sup> PAGE)

Notre modeste enquête, à ce sujet, est fort instructive.

Elle nous montre que, grâce aux méthodes nouvelles, grâce aux efforts de nos agronomes et de nos Syndicats agricoles, on est arrivé, petit à petit, à élever la moyenne des rendements, certains même dans de fortes proportions. C'est un résultat indéniable ! N'avons-nous pas, sous les yeux, des chiffres de 24-25-26 quintaux de grain, et même davantage, en « une très mauvaise année » ? Certes, ce n'est pas la généralité, dans l'ensemble du département, où nous avons enregistré des écarts considérables.

Ne voyons-nous pas de « petites terres », des terres de landes, qui ne produisaient rien jadis, ou très peu, et dans lesquelles, cette année, on nous signale des rendements de 12, 15 et même 20 quintaux à l'hectare. Ces terres ont, naturellement, été améliorées, elles sont l'objet de soins particuliers.

Les divers résultats obtenus, dans tous les coins du département, comme sur les confins de l'Ille-et-Vilaine, du Maine-et-Loire et de la Vendée, font nettement ressortir l'influence de la fumure, des traitements opérés pour la lutte contre les plantes adventices et aussi des variétés de blés employées.

La terre rend comme on lui donne, selon le vieil adage. Ceux qui ont apporté, à l'automne, les trois éléments fertilisants, en proportion convenable, ont eu un grain mieux nourri, des plants plus vigoureux, plus résistants, un rendement supérieur. Beaucoup ont apporté au printemps, en couverture, l'élément azoté indispensable — souvent, hélas, dans de mauvaises conditions. Bien peu ont fait cet apport en deux fois, comme il serait préférable de le faire, pour permettre à la plante de trouver constamment à sa disposition, sous forme assimilable, la petite quantité d'azote dont elle a besoin pour sa croissance. Nous croyons utile d'insister sur cette façon d'opérer, à la fin de l'hiver et au début du printemps.

En ce qui concerne les variétés de blé, nous voyons qu'il n'y a pas de règles immuables ; que telle ou telle variété peut réussir mieux qu'une autre, dans une situation ou un terrain donnés. Il appartient à chacun de faire des essais, en tenant compte de la bonne, moyenne, ou médiocre fertilité des terres, certaines variétés se montrant plus exigeantes que les autres, ou ayant des affinités particulières.

Nous avons donné, souvent, en ce Bulletin, des conseils aux producteurs, pour les guider dans le choix des semences ; ceci nous dispense d'y revenir.

Un fait est certain, c'est que l'emploi de nouvelles variétés sélectionnées, à grand rendement, se généralise de plus en plus chez nous, ces variétés remplaçant, petit à petit, les vieux blés de pays, peut-être bien acclimatés, riches en paille, mais trop pauvres en grains.

Encore s'agit-il de bien les nourrir et de veiller jalousement à leur réussite.

Ne perdons pas de vue, enfin, qu'on cultive du blé... pour faire du pain et du bon pain ! La qualité boulangère des variétés cultivées ne saurait nous laisser indifférents. Associer qualité et quantité, tel est le but que nous poursuivons.

C'est la tâche de demain ! Les progrès, en Agriculture, ne peuvent se réaliser que lentement et sûrement...

Puissions-nous améliorer, ainsi, le sort du modeste et courageux travailleur des campagnes.

R. FAIVRE.

En 2<sup>e</sup> PAGE :

Notre importante CHRONIQUE VINICOLE

L'appellation contrôlée « Muscadet »

(LIRE LA SUITE EN 2<sup>e</sup> PAGE)



VINS D'ANJOU ET SAUMUR : Le « Journal Officiel » du 15 septembre a publié la définition des appellations contrôlées : Anjou, Anjou-Saumur et Saumur pour les vins rouges et rosés.

COOPÉRATIVES VINICOLES : Le V<sup>e</sup> Congrès de la Confédération s'est tenu à Paris, au Centre rural. On y a étudié entre autres : l'assainissement du marché vinicole par l'échelonnement des ventes, les conventions collectives, le remboursement des avances des caves coopératives, etc.

LE XI<sup>e</sup> CONGRÈS INTERNATIONAL DU LAIT, auquel assistèrent plus de 30.000 délégués représentant 53 pays, vient de se tenir à Berlin. L'exposition des produits laitiers, les pavillons les plus remarquables furent ceux de la Suisse, de la France, de l'Italie, de la Hollande et de la Norvège.

FIÈVRE APHTEUSE : On signale une recrudescence de fièvre aphteuse, assez virulente, dans le Rhône et les départements voisins. En Moselle, cette épidémie, qui sévit depuis sept semaines, est devenue désastreuse, la mortalité décimant certains élevages.

CONCOURS DE PONTE : Le 14<sup>e</sup> Concours National de Ponte aura lieu, comme celui qui est en cours, à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon. Il aura la durée de 48 semaines, et commencera le 15 octobre.

UN CONGRÈS CAPRIN, le premier en France, aura lieu du 9 au 12 octobre, à Paris, au Centre Rural de l'Exposition. Les différentes races de chèvres y seront exposées. Des avantages et réductions de chemins de fer sont accordés aux congressistes.

L'utilisation des Marrons d'Inde en Allemagne

Les marrons d'Inde vont servir, en Allemagne, à fabriquer de l'eau-de-vie. Il est, en effet, interdit de distiller des céréales.

Des marrons, on tirera d'abord de l'huile et ce sont les rognures restantes qui seront utilisées dans les alambics. Enfin, le dernier résidu de la fabrication de l'huile et de la distillation servira à la nourriture des animaux.

Le Prix de la Terre dans l'Ouest

D'après les correspondants de L'Agriculture Pratique, la tendance à la hausse qui s'était manifestée dans certaines provinces de l'Ouest, au cours des premiers mois de l'année, s'affaiblirait.

Certes, les dispositions du marché foncier ne sont pas uniformément favorables et le nombre des transactions est encore restreint, néanmoins les résultats de quelques ventes récentes fournissent des indications assez encourageantes, tout au moins dans les régions de petite et moyenne propriété, dont la population conserve encore une certaine densité.

C'est ainsi, par exemple, que dans la zone de Paimboeuf, deux fermes de 65 hectares, de qualité très moyenne et dont un revenu du 13.500 francs, ont trouvé, à la barre du tribunal, acquéreur au prix de 410.000 francs, plus les frais.

De même dans le Pays de Retz, deux fermes de bonne qualité, dont le revenu ne dépasse pas 18.000 francs, se sont vendues 558.000 francs.

Toujours dans la même région (aux environs de Saint-Brevin), on signale la vente de prés-maraîs, sur la base de 15 à 16.000 francs l'hectare.

En Morbihan et en Vendée, on enregistre également un raffermissement assez sensible des cours, que la hausse (apparente sinon effective) des produits du sol... et l'incertitude monétaire des derniers mois ont d'ailleurs favorisés.





# Notre Chronique Vinicole



## Récolte et vinification des raisins rouges

Etat de la vendange. — Les quelques raisins rouges récoltés dans le vignoble et les premiers moûts de vendanges reçus au laboratoire nous ont donné :

Gamays : Densité : 1078 à 1094, soit de 10°5 à 12°9 d'alcool en puissance ;

Grosbois : Densité : 1074 à 1085, soit de 9°3 à 11°5 d'alcool en puissance ;

Enfin les Cabernets, plus tardifs, accusent déjà : Densité : 1072 à 1079, soit de 9°5 à 10°6 d'alcool en puissance ;

L'acidité sulfurique, par litre, est, en moyenne, pour les quelques échantillons analysés, de 7 gr. 2 pour le Gamay ; 5 gr. 6 pour le Grosbois et 7 gr. 8 pour le Cabernet.

Si nous comparons ces chiffres à ceux de l'année dernière, obtenus à 10 jours plus tard, nous constatons que, cette année, le degré est, actuellement, plus élevé de 2°3 à 3°0 pour le Gamay, de 2°2 à 2°5 pour le Grosbois et de 2° pour le Cabernet.

L'acidité est notablement moins élevée, en particulier pour le Grosbois qui, en 1936, nous avait donné 7 gr. 8 à 10 gr. 5 d'acidité sulfurique par litre, et aussi pour le Gamay qui avait donné de 6 gr. 2 à 11 gr. 3 et le Cabernet de 9 gr. 5 à 11 gr. 3.

La récolte se présente dans de bonnes conditions cette année. Elle est relativement abondante, les dernières pluies ayant gonflé les grains de raisin.

Cueillette. — La récolte des raisins rouges est déjà commencée. Elle doit maintenant se continuer. On réservera pour plus tard la cueillette des raisins de Cabernet qui ne sont pas encore arrivés à la maturité désirable dans un bon nombre de situations.

Les raisins rouges étant sains, il n'y aura pas lieu de procéder à des triages, et ces raisins étant arrivés uniformément au même degré de maturité, il ne sera pas nécessaire de faire des vendanges échelonnées.

Amélioration des moûts. — Elle ne s'impose pas impérieusement cette année, ni pour relever le degré saccharimétrique, ni pour toucher à l'acidité. Si certains moûts sont destinés à faire des rosés supérieurs, il y aura lieu, cependant, de voir si une chaptalisation à dose moyenne ne sera pas nécessaire pour conserver à ces rosés un peu de douceur. Si l'on craignait une acidité un peu faible, dans quelques cas particuliers, il serait bon de soumettre ces moûts ou ces vins au laboratoire. Une acidité sulfurique minimum de 5 gr. par litre est suffisante pour le cuve et de 4 à 4 gr. 5 par litre pour la vinification en rosé.

Si, en fin de vendange, on craignait un peu la casse oxydative, du fait d'avoir récolté des raisins pourris, il faudrait alors réserver ces

raisins uniquement pour la vinification en rosé et avoir soin de mécher les fûts avant le débouchage et après la fermentation, au premier soutirage, exécuté sans tarder.

Cuvage et décuve. — Il n'y a pas à craindre, cette année, d'accidents de fermentation, du fait d'une température trop élevée dans la cuve. La surveillance cependant, si le cuve est fait à chapeau flottant, enfoncer une ou deux fois par jour ce chapeau pour éviter la piqure.

Dès que le vin aura cessé de « bouillir », et sans plus attendre, il faudra décuver dans un fût méché, qu'on aura soin de tenir dans la suite toujours bien plein. On emploiera 10 à 15 gr. de soufre par barrique.

La plupart des vins rouges piqués que l'on rencontre dans la région, ont contracté cet accident à la cuve, par suite d'un défaut de surveillance pendant le cuve ou d'un séjour plus ou moins prolongé du vin fait dans la cuve après fermentation.

Vinification en rosé. — La faveur dont jouissent nos vins rosés et les bonnes conditions qui se présentent, cette année, pour en obtenir d'excellents, doivent inciter nos viticulteurs à réserver pour cette vinification, une part importante de leur récolte de raisins rouges.

Les raisins rouges foulés, laissés au besoin à macérer pendant quelques heures dans les poires, seront débouchés et vinifiés ensuite comme des raisins blancs.

### ETAT DE LA RECOLTE DES RAISINS BLANCS

Cette récolte ne se présente pas aussi bien, en quantité, que la récolte des raisins rouges. Elle a souffert des attaques de la Cochyliis, de l'Oïdium et ensuite de la sécheresse. Il y aurait lieu de craindre, si le mauvais temps continuait, que la pourriture n'envahisse les raisins déjà allés et n'obligeât à une récolte un peu hâtive.

Les quelques raisins blancs prélevés sur différents points du vignoble, ces derniers jours (18 et 21 septembre) nous ont donné, en moyenne, 11°4 d'alcool en puissance et 7 gr. 5 d'acidité sulfurique par litre. Etant donné l'époque à laquelle on les a examinés, tout laisse espérer une récolte de très bonne qualité, surtout si nous avons encore une période de beau temps. Malgré cela, il y aura lieu de procéder, dans les vignes qui ont souffert des maladies, de procéder, de bonne heure, à des triages.

Nous reviendrons, dans une prochaine communication, sur la récolte et la vinification des raisins blancs.

L. MOREAU et E. VINET.

Angers, le 22 septembre 1937.

## DÉFINITION DE L'APPELLATION CONTRÔLÉE « MUSCADET »

### RAPPORT au Président de la République française

Paris, le 23 septembre 1937.

Monsieur le Président,

Me référant aux principes exposés dans mes précédents rapports sur la création des premières appellations d'origine contrôlées en matière viticole, j'ai l'honneur de soumettre à votre haute approbation un nouveau projet de décret déterminant les conditions auxquelles certains vins de la Loire-Inférieure et du Maine-et-Loire doivent répondre pour avoir droit à l'appellation contrôlée « Muscadet ».

Le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, dans sa réunion du 7 août 1937, s'est basé, pour définir ces conditions, sur l'appréciation des usages locaux, loyaux et constants et sur deux consultations juridiques, l'une de M. Marcel Plaisant, sénateur, avocat à la cour, et l'autre de M. Lussan, avocat au conseil d'Etat et à la cour de cassation, relatives au bien-fondé de l'appellation « Muscadet ».

Le terme « Muscadet », qui était primitivement un nom de cépage, est devenu, en vertu des usages, une véritable appellation d'origine géographique appliquée à des vins obtenus, avec ce cépage, sur des territoires de la région nantaise qu'il y a aujourd'hui intérêt à délimiter.

Le projet de décret présenté à votre signature se borne à consacrer les avis du comité national et à édicter les règles nécessaires pour empêcher, dans le commerce, l'abus de l'appellation contrôlée dont il s'agit. Veuillez agréer, monsieur le Président, l'hommage de mon respectueux dévouement.

Le Ministre de l'Agriculture, Georges MONNET.

Le Président de la République française,

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes ;  
Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine, modifiée par la loi du 22 juillet 1927 ;  
Vu les articles 20 et suivants du décret-loi du 30 juillet 1935 sur la défense du marché des vins et le régime économique de l'alcool ;  
Vu le décret du 18 septembre 1935 fixant la composition du comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie ;  
Vu les deux décrets du 27 novembre 1935, le premier portant modification de l'article 3 du décret du 18 septembre 1935 sur la constitution du comité national des appellations d'origine, le second nommant plusieurs nouveaux membres dans le

comité national des appellations d'origine ;

Vu le décret du 20 décembre 1935 ;

Vu le décret du 11 mars 1936 ;

Vu la délibération du comité national des appellations d'origine en date du 7 août 1937 ;

Sur la proposition du ministre de l'Agriculture,

Décret :

Article premier. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » les vins qui, répondant aux conditions ci-après, ont été récoltés :

A. — Sur les territoires suivants, tels qu'ils figurent sur les plans approuvés par le comité national des appellations d'origine et qui représentent, dans les communes de la

Loire-Inférieure

| COMMUNES                        | SURFACES |
|---------------------------------|----------|
| ha. a. ca.                      |          |
| Legé .....                      | 2 09 10  |
| Saint-Jean-de-Corcoué .....     | 5 66 66  |
| Saint-Etienne-de-Corcoué .....  | 16 06 35 |
| St-Philbert-de-Grandlieu .....  | 46 72 00 |
| La Limouzinière .....           | 16 19 52 |
| Saint-Colombin .....            | 7 04 73  |
| Saint-Lumine-de-Couffais .....  | 1 36 21  |
| La Chevrolière .....            | 3 76 77  |
| Corsest .....                   | 12 23 06 |
| Aigrefeuille-sur-Maine .....    | 45 39 06 |
| Le Bignon .....                 | 12 06 57 |
| Remouillé .....                 | 13 80 37 |
| Montbert .....                  | 19 79 99 |
| Vieilleville .....              | 92 00 00 |
| Bouaye .....                    | 4 60 40  |
| St-Aignan-de-Grandlieu .....    | 15 84 03 |
| Bouguenais .....                | 9 49 53  |
| Brains .....                    | 5 54 47  |
| Saint-Léger-des-Vignes .....    | 36 95 83 |
| Pont-Saint-Martin .....         | 18 34 83 |
| Rezé .....                      | 1 57 48  |
| Le Pellerin .....               | 2 87 04  |
| Sainte-Pazanne .....            | 10 74 24 |
| Port-Saint-Père .....           | 40 25 60 |
| Saint-Mars-de-Coutais .....     | 9 52 29  |
| Saint-Viaud .....               | 1 92 04  |
| Frossay .....                   | 50 00 00 |
| Saint-Julien-de-Concelles ..... | 33 22 89 |
| Barbeche .....                  | 6 61 00  |
| Carquefou .....                 | 4 96 09  |
| La Boissière-du-Doré .....      | 7 62 26  |
| Les Sorinières .....            | 6 41 73  |
| Les Touches .....               | 13 10 66 |
| St-Sébastien-sur-Loire .....    | 4 30 70  |
| Nort-sur-Erdre .....            | 6 56 40  |
| Basse-Goulaine .....            | 15 62 48 |
| La Chapelle-sur-Erdre .....     | 4 61 00  |
| La Chapelle-Basse-Mer .....     | 6 08 00  |
| La Remaudière .....             | 6 26 51  |
| Saint-Hilaire-de-Clisson .....  | 5 2 18   |
| St-Lumine-de-Clisson .....      | 2 95 67  |
| Gétigné .....                   | 6 30 68  |

Maine-et-Loire

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Tilliers .....                | 98 85 53 |
| Saint-Crespin-sur-Moine ..... | 4 69 80  |

Une copie du plan ci-dessus visé sera déposée dans les mairies des communes intéressées par les soins

du comité national avant le 15 juillet 1937.

B. — A l'intérieur des aires de production délimitées par les décrets du 14 novembre 1936 des vins à appellation contrôlée « Muscadet de Sèvre et Maine » et « Muscadet des Coteaux de la Loire ».

Art. 2. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » devront provenir du cépage suivant, à l'exclusion de tous autres : muscadet.

Art. 3. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » devront provenir de moûts contenant au minimum et avant tout enrichissement ou concentration 153 grammes de sucre naturel par litre et présenter, après fermentation, un degré alcoolique de 9 degrés.

Art. 4. — L'appellation contrôlée « Muscadet » ne sera accordée qu'aux producteurs dont la récolte n'aura pas excédé 40 hectolitres de moyenne par hectare, cette moyenne étant calculée sur cinq années (celle de la récolte et les quatre précédentes).

Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille (celle-ci comprise).

Art. 5. — Dans le délai d'un an, des propositions tendant à préciser une réglementation de la taille devront être faites au comité national des appellations d'origine par les syndicats agricoles et viticoles de la région.

Art. 6. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » devront provenir des raisins récoltés à bonne maturité et vinifiés conformément aux usages locaux. Ils bénéficieront de toutes les pratiques œnologiques actuellement autorisées, à l'exception de la concentration qui est interdite.

Art. 7. — Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation contrôlée « Muscadet » ne pourront être déclarés après récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée », en caractères très apparents.

Art. 8. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Muscadet » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1<sup>er</sup> et 2 de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 ; art. 8

## La fermentation du Muscadet 1937

La bonne marche de la fermentation est une condition très importante de la qualité du Muscadet.

C'est sur elle que nous insistons cette année, puisque la matière première « le moût » s'est montrée d'une qualité exceptionnelle. Avec d'aussi bonnes vendanges, il serait vraiment dommage de rater son vin, d'autant plus que, la quantité étant, hélas ! très faible, il faut lui faire mériter un prix élevé.

### LE MOÛT

Disons deux mots, pour commencer, de cette matière première. D'après les renseignements qui nous sont parvenus, la vendange devait être suffisamment saine et le débouchage à l'acide sulfureux n'a dû être fait que dans le cas où la pourriture grise, résultant d'une attaque intensive des vers de la grappe, avait déjà eu le temps de se développer. L'acidité doit être, en général, raisonnable et peut-être même très faible si, dans certains vins, après fermentation et après le dépôt de bitartrate provoqué par les froids de l'hiver, elle tombe à 3 gr. 5 ou 4 gr. par litre (en acide sulfurique). Il sera toujours temps, à la fin de l'hiver, de réacidifier légèrement ces vins au moyen de l'acide citrique (50 gr. par hecto) et de leur assurer, ainsi, une bonne conservation.

Quant à la richesse en sucre elle est, cette année, dans l'ensemble, exceptionnellement élevée et disons, dans la plupart des cas, de la chaptalisation. Elle permettrait, peut-être, dans certains cas, d'arrêter la fermentation par un mutage (soutirage en fût méché avec 40 gr. de soufre par barrique) lorsque le vin aura 4 à 6 gr. de sucre par litre (arrêté à la densité de 10°1 pour un moût de 11°8 d'alcool en puissance). On aura ainsi un Muscadet moelleux qui vieillira en bouteille avantageusement. Mais cette opération n'est pas à conseiller pour les moûts qui n'ont pas au moins 11°8 à 12° d'alcool en puissance, à moins d'y remédier par addition de sucre lorsque la teneur en sucre ne sera pas trop éloignée de cette limite.

de la loi du 6 mai 1919 ; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Art. 9. — Le ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au « Journal officiel » de la République française.

Fait à Rambouillet, le 23 septembre 1937.

Albert LEBRUN.

Par le Président de la République :  
Le Ministre de l'Agriculture,  
Georges MONNET.

### LES LEVURES

Les levures sont les agents actifs de cette fermentation qui est en train de faire ce Muscadet 1937. — Il serait étonnant que les conditions de leur travail, ainsi que leur nature et leur origine, n'interviennent pas dans la qualité du produit final. Pasteur a démontré que les levures étaient apportées sur le raisin, au moment de la maturité, par certaines mouches. Ce sont des champignons inférieurs formés d'une seule cellule et qui vivent dans les liquides sucrés.

Certaines sont spécialement adaptées au jus de la grappe. Elles ont besoin, pour se multiplier, de l'oxygène de l'air qu'elles puisent dans le moût qui en dissout toujours une certaine quantité. C'est pourquoi, dans la pratique, quand un moût réacidifiant ne veut pas partir en fermentation, il faut toujours commencer par le soutirer au large contact de l'air.

Pendant cette période où les levures trouvent de l'oxygène, elles se multiplient par bourgeonnement. Le poids des levures augmente au dépend des éléments nutritifs du moût (matière azotée, phosphate, etc.). Puis, quand tout l'oxygène est consommé, la levure devient « anaérobie », c'est-à-dire qu'elle emprunte son énergie vitale non plus à la respiration normale, mais à une réaction chimique qu'elle provoque dans le moût lui-même. Cette réaction chimique n'est autre que la fermentation alcoolique, c'est-à-dire la transformation par la levure du sucre en alcool et gaz carbonique. Donc, retenons bien que la levure agit en deux phases : 1° Elle se multiplie et augmente, en quelque sorte, le nombre « des travailleurs », pour la phase suivante ; 2° Elle transforme le sucre en alcool. C'est la fermentation proprement dite.

Les facteurs qui influent sur ce phénomène de fermentation peuvent être classés en deux groupes : a) Les agents physiques (froid, chaleur, pression) ; b) La composition même du moût et les produits qui auraient pu lui être ajoutés.

(A suivre).

Jean BOSCH,

Ingénieur agronome.

(Reproduction interdite).

### POUR VOS SOINS DENTAIRES

Pas de discours, Maison de confiance. Prix imbattables à qualité égale. Extraction SANS DOULEUR, 5 et 10 fr. Nous soignons les Ass. sociales au tarif. DENTISTES d'HIDALGO de PARIS. Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie.

### Chasseurs Pêcheurs

Utilisez les billets de week-end P.O.-Midy, qui vous permettront de voyager avec 40 % de réduction, délivrés au départ de Nantes pour les localités suivantes : Oudon, Ancenis, Anetz, Valades, Montlouis, Ingrandes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire.

Validité : du samedi au dimanche à 24 heures, ou du dimanche au lundi à 24 heures.

Validités spéciales à l'occasion des fêtes légales.

Renseignez-vous dans les gares.

### Ronces galvanisées

| FILS N° | Ecartement 11 cm. | Ecartement 6 cm. |
|---------|-------------------|------------------|
| 12..... | 17 40             |                  |
| 13..... | 19 20             |                  |
| 14..... | 21 60             | 27 90            |
| 15..... | 24 90             | 32 70            |
| 16..... | 29 10             | 37 50            |

Prix net du rouleau de 100 mètres, départ Nantes, et sauf variations. Autres modèles, nous consulter.

### Fils de Fer

Fils galvanisés, spéciaux pour vignes, en bottes irrégulières, les 100 kilos.

N° 14 (35" environ au kilo). 270 fr.  
N° 15 (30" — — — — —) 266 »  
N° 16 (25" — — — — —) 260 »  
Fil de fer recuit pour fagots. 268 »

Ces prix s'entendent nets, sans remise pour nos adhérents, et sauf variations.

Pour bottes réglées à 5 kilos, majoration de 10 fr. par 100 kilos.

Ne remettez pas à demain  
L'emploi des Engrais St-Gobain.

## Le morcellement excessif de la propriété et le bien de famille insaisissable

(SUITE DE NOTRE 1<sup>re</sup> PAGE)

Cependant, combien de foyers sont détruits, combien d'exploitations agricoles sont dispersées à la mort de l'un des époux, quoique les deux conjoints en soient copropriétaires, et cela parce qu'ils n'ont pas constitué cet héritage en bien de famille insaisissable.

Par la seule volonté de l'un des cohéritiers, un gendre, une belle-fille, peut-être même un fils ou une fille, la maison familiale, les terres qui l'environnent, fruit de nombreuses années de travail, d'économies, de privations, sont rapidement dispersées au feu des enchères.

Supposons, au contraire, que pour éviter cette indubitable éventualité, pour conserver le toit familial au décès de l'un des leurs, les deux conjoints aient constitué un bien de famille insaisissable.

Prenons alors le cas qui peut se présenter le plus fréquemment : celui des deux époux mariés sous le régime de la communauté, dont la petite exploitation ainsi acquise en cours de mariage n'excède pas la valeur de 40.000 francs par exemple.

Au décès de l'un des conjoints, l'époux survivant aura droit, pour sa part dans les biens du mariage, à la moitié de la valeur de la maison, soit 20.000 francs.

De plus, le défunt a pu valablement lui laisser, même s'il y a des enfants comme héritiers, un quart en usufruit (5.000 francs) et un autre quart (5.000 francs) en pleine propriété. Ainsi, sur un total de 40.000 francs, le conjoint survivant aura 25.000 francs en pleine propriété et 5.000 francs en usufruit ; il n'aura donc qu'à rembourser aux héritiers 10.000 francs en pleine propriété et la valeur de 5.000 francs en nue-propriété, cette valeur étant cal-

culée d'après son âge et d'après un barème fixé par la loi.

Encore avons-nous envisagé l'hypothèse la plus favorable, celle où les avoirs du ménage ne se composent que du bien de famille insaisissable. Or il arrive fréquemment que les époux n'ont pas seulement une propriété d'une valeur de 40.000 francs, mais encore des capitaux mobiliers. Dans cette dernière hypothèse, l'époux survivant aura non seulement la part calculée comme il est dit ci-dessus, sur la maison constituée en bien de famille insaisissable, mais la même proportion sur le capital mobilier, ce qui lui permettra de désintéresser plus facilement les héritiers de leurs droits sur le bien de famille.

Il est incontestable, d'après ce rapide exposé, que, dans de très nombreux cas, l'institution du bien de famille insaisissable doit être un sérieux empêchement au morcellement des petites exploitations.

### LES CAUSES DE LA MAUVAISE APPLICATION DE LA LOI

Mais comment se fait-il que cette loi ne soit pas davantage appliquée. Cela tient à trois causes :

En premier lieu, la valeur des propriétés que l'on veut constituer en bien de famille insaisissable est limitée à un plafond trop bas. Il faut que cette limite soit élevée si l'on veut que cette mesure soit appliquée.

La loi du 12 juillet 1909 avait fixé le maximum à 8.000 francs. Il a été porté ensuite à 40.000 francs par la loi du 22 février 1931. Ce n'est pas suffisant. Certains demandent qu'il soit porté à 60.000 francs pour mettre ce taux en harmonie avec le maximum prévu pour les prêts du Crédit agricole. Il faudrait faire davantage et élever ce chiffre à 100.000 francs, surtout en raison de la nouvelle dévaluation du franc qui est de 33 %.

Si l'on veut développer la mise en application de la loi du 12 juillet

1909, il faut permettre aussi de constituer en bien de famille les terres seulement. A l'heure actuelle, un bien de famille ne peut comprendre qu'une maison, ou qu'une maison avec des terres attenantes ou voisines.

Enfin, la troisième cause de l'insuccès de la législation sur le bien de famille insaisissable, c'est l'absence de toute propagande sérieuse en ce sens, abstention qui s'explique par un manque absolu de crédits.

Et cependant, il ne serait besoin que de sommes très restreintes pour mener à bien cette campagne. Il faut des crédits considérables pour alimenter le Crédit agricole, pour subventionner de grands programmes de travaux d'intérêt agricole (adductions d'eau, installations de réseaux de distribution d'énergie électrique, création de chemins ruraux, etc.). Quelques dizaines de mille francs suffiraient pour vulgariser cette institution du bien de famille, dont une heureuse application permettrait de combattre avec efficacité une des causes du morcellement de la petite propriété rurale et de la désertion des campagnes.

Jean DUSSOL.

### Vous devez stocker l'Acide phosphorique

Vous le devez, car l'acide phosphorique doit être fourni à la terre en quantité supérieure à celle qui doit être réellement absorbée par la récolte.

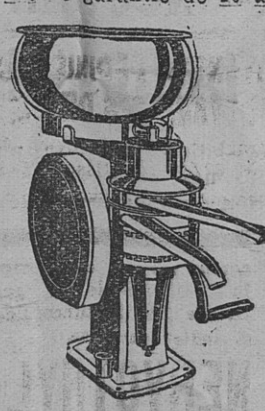
Vous le pouvez en employant les Scories Thomas dont les quantités non utilisées se conservent dans le sol sans altération ni déperdition.

Vous avez intérêt à le faire, car les prix de toutes choses, vous le savez, sont à la hausse. Et ainsi vous réalisez le plus sûr des placements.

PLUS NOUS SERONS NOMBREUX ET UNIS, MIEUX NOUS POURRONS DÉFENDRE NOS INTERETS !

### Ecrémeuses

Nouveaux modèles robustes, munis des derniers perfectionnements. Construction soignée, la seule avec bassin d'huile intégral. Ecrémage parfait. Certificat de garantie de 10 ans.



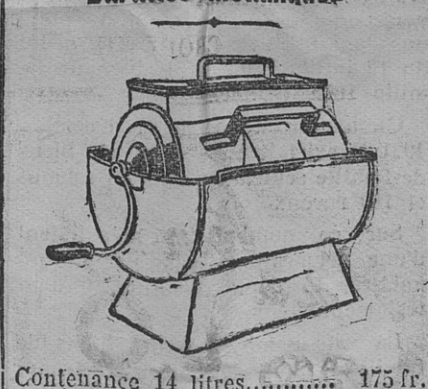
|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| 45 litres, bassin central ..... | 770 fr. |
| 80 — — — — — .....              | 1.221 » |
| 113 — — — — — .....             | 1.430 » |
| 155 — bassin déporté .....      | 1.545 » |
| 180 — — — — — .....             | 1.848 » |
| 223 — — — — — .....             | 2.327 » |

Prix sans variations.

Remise intéressante à nos adhérents.

Réparations et pièces de rechange assurées par le Syndicat, à Nantes.

### Barattes métalliques



|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Contenance 14 litres ..... | 175 fr. |
| 18 — — — — — .....         | 198 »   |
| 22 — — — — — .....         | 195 »   |
| 30 — — — — — .....         | 210 »   |
| 40 — — — — — .....         | 300 »   |

Prix départ Nantes, sauf variations. Remise à nos adhérents.



## MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 27 Septembre 1937

| ANIMAUX       | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                      |                      |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                      |                      |       |
|---------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|
|               | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra |
| BOEUFs.....   | 10 00                                 | 8 60                 | 7 20                 | 10 60 | 6 00                                  | 4 73                 | 3 60                 | 6 57  |
| VACHES.....   | 9 70                                  | 7 80                 | 6 90                 | 10 90 | 5 82                                  | 4 30                 | 3 45                 | 6 97  |
| TAUREAUX..... | 8 30                                  | 7 70                 | 7 20                 | 9 00  | 5 10                                  | 4 23                 | 3 60                 | 5 58  |
| VEAUX.....    | 13 30                                 | 12 20                | 11 20                | 14 40 | 7 98                                  | 6 85                 | 6 15                 | 8 92  |
| MOUTONS.....  | 15 70                                 | 14 20                | 13 00                | 16 90 | 7 85                                  | 5 25                 | 3 90                 | 8 45  |
| PORCS.....    | 10 42                                 | 10 00                | 8 56                 | 10 86 | 7 30                                  | 7 00                 | 6 00                 | 7 60  |

Du Jeudi 30 Septembre 1937

| ANIMAUX       | COURS OFFICIELS du kilo, viande nette |                      |                      |       | PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif |                      |                      |       |
|---------------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-------|
|               | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra | 1 <sup>re</sup> qual.                 | 2 <sup>e</sup> qual. | 3 <sup>e</sup> qual. | extra |
| BOEUFs.....   | 10 00                                 | 8 60                 | 7 20                 | 10 60 | 6 00                                  | 4 73                 | 3 60                 | 6 57  |
| VACHES.....   | 9 70                                  | 7 80                 | 6 90                 | 10 90 | 5 82                                  | 4 30                 | 3 45                 | 6 97  |
| TAUREAUX..... | 8 30                                  | 7 70                 | 7 20                 | 9 00  | 5 10                                  | 4 23                 | 3 60                 | 5 58  |
| VEAUX.....    | 13 30                                 | 12 20                | 11 20                | 14 40 | 7 98                                  | 6 85                 | 6 15                 | 8 92  |
| MOUTONS.....  | 15 70                                 | 14 20                | 13 00                | 16 90 | 7 85                                  | 5 25                 | 3 90                 | 8 45  |
| PORCS.....    | 10 42                                 | 10 00                | 8 56                 | 10 86 | 7 30                                  | 7 00                 | 6 00                 | 7 60  |

### Marché du Lundi. — Arrivages par Département

LOIRE-INFÉRIEURE. — 30 bœufs, 30 vaches, 10 taureaux, 120 porcs.  
MAINE-ET-LOIRE. — 140 bœufs, 110 vaches, 25 taureaux, 140 veaux, 60 moutons.

### A la Commission des Cours

La Commission des Cours a pris les décisions suivantes :  
Gros bœufs : hausse 0,10 en toutes qualités, Veaux : baisse 0,20 en extra, 0,50 en 2<sup>e</sup> qualité au kilo poids vif.

## Les Produits du Porc

### SALAISSON, LARD, JAMBON SAUCISSON

Il ne s'agit pas de mille formes, sous lesquelles l'art culinaire peut nous présenter, par la charcuterie, les produits du porc, mais seulement de la conservation de la chair de la bête et des préparations principales qu'on en peut tirer.

Il y a plusieurs manières de découper le porc pour le saler. Après avoir enlevé les parties intérieures, qui ne sont bonnes qu'à être formées pour faire le saindoux, on fende le porc dans sa longueur, on sépare le quartier de l'avant-train de celui de l'arrière-train.

On enlève partout le lard, que l'on sale à part. Le quartier de devant peut se saler d'une seule pièce ou se débiter en plusieurs morceaux. Quant au quartier de derrière, on commence par les jambons que l'on préleve en les découpant de bonne forme circulaire en dessous, la peau doit dépasser la chair. Il faut avoir grand soin de ne pas attaquer la molette, c'est-à-dire l'os de la cuisse qui s'emboîte dans celui de la hanche : cela nuirait à la conservation du jambon. On opère sur le reste du quartier de derrière comme sur celui de devant.

Il y a deux modes de salaison qui peuvent être employés utilement : l'un sec, l'autre humide. Pour la salaison sèche, on met du sel sur la table d'opération, additionné de poivre en poudre ou en grains, puis on frotte vigoureusement chaque morceau, en ayant soin d'enfoncer du sel autour des os. Les morceaux sont ensuite rangés un à un dans le saloir, dont le fond a préalablement reçu une couche de sel. Ils sont serrés les uns contre les autres, de manière à éviter le plus possible les vides. Lorsqu'on a disposé une couche de viande, on la couvre d'une couche de sel avec du laurier, du thym et quelques grains de genièvre. On continue ainsi en mettant alternativement couche de viande et couche de sel accompagnée de condiments déjà indiqués. Lorsque le récipient est plein, on le couvre d'une dernière couche de sel plus épaisse, sur laquelle on étend un linge blanc bien propre débordant le couvercle, on bouche aussi hermétiquement que possible et on le dépose dans la cave ou dans un lieu frais.

Le mode humide consiste, après avoir rangé les morceaux comme nous venons de l'indiquer, en cette différence que l'on se dispense d'étaler les couches de sel que l'on remplace, lorsque le saloir est plein, en versant une saumure assez compacte pour qu'un œuf y surmure. Quelques heures après, on fait couler cette saumure par le bas pour la reverser par le haut à plusieurs reprises, pendant deux jours. On la laisse ensuite couler définitivement et on bouche le saloir comme il a été dit.

Il est bon de garder pour les dernières couches les morceaux de moins bonne conservation, comme le collet, la tête, les jambons de devant et les morceaux les plus osseux.

On donne de la couleur au lard salé à part, en le disposant dans des saumures d'une salaison antérieure ou en ajoutant à chaque couche quelques grammes seulement de sel de

nitre pur. Pour éviter la rancissure du lard, il faut ne laisser aucun vide entre les couches et éviter tout contact de l'air. Aussi l'on conseille l'emploi de plusieurs petits saloirs au lieu d'un seul, pour qu'il n'y ait qu'une petite portion de la provision exposée chaque fois que l'on a à prendre du lard. Pour le prendre, user d'une fourchette et non des doigts. Si, malgré toutes ces précautions, le lard rancissait, on userait d'une dissolution de vingt-cinq à trente grammes de chlorure de chaux par kilo de viande avariée ou mieux de douze à quinze grammes de bicarbonate de chaux. Bien laver la viande avec cette dissolution, en la pétrissant et en la battant jusqu'à ce que la rancissure ait disparu. Il est bon, cependant, de consommer, sans trop tarder, le lard ainsi traité.

Pour obtenir de bons saucissons, il faut, lorsque la viande destinée à leur fabrication a été introduite dans les boyaux, les replonger dans la saumure où cette viande avait baigné. On les fait ensuite égoutter, on les essore, on les enveloppe d'un papier bien huilé et enfin on les suspend à l'intérieur de la cheminée jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment fumés, affaire de goût. De la cheminée, on les transporte, dépouillés de leur papier, dans un réduit bien sec. Ils ne sont bons à manger qu'au bout d'un mois.

La conservation des jambons demande beaucoup de soins. Une fois méthodiquement coupés, on les suspend dans un lieu sec et bien aéré, les essuyant deux fois par jour avec un linge sans souillure, au bout d'une dizaine de jours, on les frotte comme nous avons vu dans la première méthode de salaison, après quoi, on introduit dans un vase spécial les jambons, l'un sur l'autre, les couvrant en dehors, et on les recouvre de sel et des mêmes condiments que plus haut. On les chargera d'un poids d'une trentaine de kilos. Ils doivent rester ainsi, à l'abri de l'air, une quinzaine de jours; alors, on les retire du saloir pour les suspendre dans un lieu sec et bien aéré où ils devront rester jusqu'à sécherie parfaite. C'est le moment de les fumer. On les accroche dans la cheminée, pendant un mois à trois ou quatre mètres du feu. Leur préparation se trouve ainsi terminée. En attendant la consommation, on les suspend dans des sacs de grosse toile exposés à un courant d'air.

Si le porc est largement rémunérateur par ses produits comestibles, il a aussi sa peau et ses os qui sont d'un rapport pas à dédaigner. Comme tous les fumiers froids, le fumier de porc est excellent pour terre chaude.

Le porc est donc un animal dont l'élevage s'impose dans toutes les fermes. Il n'est pas sans donner de débiter, mais on les surmonte par une bonne et copieuse nourriture et surtout par des soins de propreté trop négligés, tandis qu'ils devraient être plutôt poussés jusqu'à l'exagération.

LONDINIÈRES,  
Professeur d'agriculture.

## Du Droit de Chasse pour les propriétés closes

Un régime de faveur a été institué en ce qui concerne le droit de chasse au profit des terrains clos attenants à une habitation.

Ce régime résulte de l'article 2 de la loi du 3 mai 1844 sur la chasse, complété par la loi du 1<sup>er</sup> mai 1924.

Cet article est ainsi conçu : « Le propriétaire ou possesseur peut chasser ou faire chasser en tout temps, sans permis de chasse, dans ses possessions attenantes à une habitation et entourées d'une clôture continue faisant obstacle à toute communication avec les héritages voisins et empêchant complètement le passage de l'homme et celui du gibier à poil. »

Il importe de bien déterminer les conditions qui viennent d'être énumérées afin de pouvoir exercer en toute sécurité le droit de chasse dans les terrains clos.

Ces conditions sont au nombre de cinq.

Tout d'abord, il faut que le terrain sur lequel on pourra exercer le droit de chasse soit closuré.

Deuxièmement, cette clôture doit être continue, c'est-à-dire ne présenter ni brèches ni ouvertures.

En troisième lieu il est également exigé que la clôture fasse obstacle à toute communication avec les héritages voisins et empêche complètement le passage de l'homme et celui du gibier à poil.

C'est la loi du 1<sup>er</sup> mai 1924, qui, renforçant sur ce point les dispositions de la loi du 3 mai 1844, a exigé, outre la condition de clôture continue, que cette clôture « empêche complètement le passage de l'homme et celui du gibier à poil ».

Déjà, avant le vote de cette loi et par application de celle du 3 mai 1844 seulement, la jurisprudence avait décidé qu'on pouvait considérer comme closuré un terrain entouré soit d'un fossé difficile à franchir en raison de sa largeur et de sa profondeur, soit d'une muraille continue dont l'élévation variait entre 1 m. 35 et 2 m. 15, soit d'une haie sèche ou vive suffisamment solide pour constituer un obstacle sérieux au passage.

C'est aux tribunaux qu'il appartient de dire, en cas de difficulté, si une clôture est continue et suffisante pour faire obstacle à toute communication avec le dehors.

Quatrièmement, il faut que le terrain closuré soit attaché à une habitation, c'est-à-dire à une construction actuellement habitée ou tout au moins destinée à l'habitation. De telle sorte que l'enclos qui l'entoure puisse être considéré comme une dépendance, comme l'annexe de l'habitation.

Au sujet de cette contiguïté de la maison d'habitation et de l'enclos, il a été jugé qu'un terrain qui est séparé de l'habitation par un mur ou une haie est néanmoins censé y être attaché s'ils sont en communication entre eux, notamment par des brèches ou des portes toujours ouvertes.

Enfin, cinquième et dernière condition, le terrain closuré et l'habitation à laquelle il est attaché doivent appartenir au même propriétaire; s'il s'agit d'une location, il faut que l'un et l'autre aient le même locataire ou fermier; autrement dit, il faut que tous deux soient dans la même main.

Quelles personnes peuvent se prévaloir de cette immunité spéciale ? La loi dit : « Le propriétaire ou le possesseur ». Mais cette expression doit être prise dans un sens général. C'est ainsi que, en cas d'usufruit, l'usufruitier peut invoquer le bénéfice de cette disposition. De même, le droit est reconnu au locataire ou au fermier du terrain lorsque le terrain a été donné à bail (écrit ou verbal peu importe), à moins de clause contraire du contrat.

Il semble aussi que ce droit de chasse doit être reconnu à celui qui n'est ni propriétaire ni possesseur du terrain et qui y exerce seulement le droit de chasse dont il est détenteur ou qui lui est accordé : locataire ou adjudicataire de chasse, permissionnaire.

En quoi consiste ce régime de faveur en matière de chasse dans les terrains clos ?

Le bénéficiaire (propriétaire ou possesseur) peut y chasser en tout temps.

Cette expression doit être interprétée dans un sens libéral : le droit de chasse peut être exercé indifféremment pendant la période d'ouverture et de fermeture de la chasse; il peut en être fait usage de jour comme de nuit, même par temps de neige.

Il est permis d'utiliser, à cet effet,

## Le Congrès d'Unité Paysanne à Paris

### L'imposante séance de clôture

Le Congrès d'Unité Paysanne, que nous avons annoncé, a clôturé, dimanche 26 septembre, ses travaux, en l'immense salle Wagram, qui était archicomble.

La Loire-Inférieure et ses organisations de Défense Paysanne étaient dignement représentées.

Après avoir entendu dix-sept orateurs délégués de toutes les régions de France et, notamment M. Dorgères, le fondateur et l'animateur de ce mouvement paysan, dont les discours contre le marxisme et la politique nouvelle du Gouvernement ont été chaleureusement applaudis, l'assistance a approuvé, par acclamations, l'ordre du jour suivant :

Quinze mille paysans, réunis sous le signe de l'Unité paysanne, saluent avec joie l'accroissement continu des effectifs et le dynamisme de leur mouvement et se déclarent convaincus que l'Unité paysanne ébauchée par le congrès n'est plus qu'une question de jours.

S'associant aux motions votées par le congrès et, notamment, celle en faveur des fermiers; celle contre le communisme dont ils se déclarent les farouches adversaires; celle concernant l'Office du Blé qu'ils veulent professionnel et non étatique; celle concernant la politique douanière, qui réclame l'égalité de traitement pour l'industrie et l'agriculture, et devant le déficit considérable de la balance commerciale, la dénonciation des traités douaniers qui permettent aux étrangers d'inonder notre pays de produits agricoles sans rien nous acheter; celle surtout concernant la paix;

Ils ont été et ils seront encore les meilleurs défenseurs de la nation attaquée; mais ils ne veulent se battre, ni pour Moscou, ni pour Berlin, ni pour Valence. Ils s'associent aux conclusions du Congrès pour toutes les questions qui ont été traitées et particulièrement pour la question du chômage; ils exigent la revalorisation totale des produits agricoles sur la base des prix d'avant-guerre multipliés par l'indice moyen du coût de la production, cette revalorisation devant permettre de mieux payer leurs salariés.

Ils demandent des compensations pour les loix sociales dont ils ne bénéficient pas; ils veulent obtenir une juste rémunération de leurs longues et dures journées de travail, sous moyen d'enrayer l'exode rural; ils réclament instamment les allocations familiales égales pour tous et payées par l'Etat.

Ils sont résolus à obtenir par la force ce qu'ils ne peuvent pas obtenir de la bonne volonté des Pouvoirs publics; ils tiennent à déclarer que, tant que la France sera gouvernée par les représentants des partis et des individus, le pays se ruinera et qu'il ne pourra se relever que si on donne la souveraineté à ceux qui constituent les réalités essentielles de la vie des individus et de la vie des nations : la famille et le métier.

Constatant que c'est dans la classe paysanne qu'on a conservé le mieux les qualités traditionnelles qui ont fait la force de la France : le goût du travail, le goût de l'épargne, le goût de l'ordre, déclarent que la paysannerie est seule capable d'assurer le relèvement matériel et moral du pays.

Ils jurent d'unir leurs efforts pour donner en France le pouvoir aux paysans.

### IMPORTANTES PÉPINIÈRES DE TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

pour combattre le surmenage, la neurasthénie, la gastralgie, la prédiabète et toutes fatigues.

LE PLUS PUISSANT RÉGÉNÉRATEUR DE LA SANTÉ 16 francs dans toutes Pharmacies ou Laboratoire PINCHINAT, 12, rue Jomard, NANTES.

tous moyens et engins de chasse, sauf ceux dont l'emploi est interdit ou dont la seule détention est prohibée, tels que filets, lacets, collets, etc... Rappelons à ce sujet que les Maîtres ont le droit d'interdire l'emploi des armes à feu dans l'intérieur des villes et villages, même dans les terrains clos attenants aux habitations.

CROUZATIER.

### Pressurage des pommes

Les fruits destinés à faire le cidre sont procurés par une quantité considérable de variétés de pommiers dont l'influence sur la qualité est certaine.

Un certain nombre de ces variétés sont nettement supérieures aux autres et pour faire le meilleur cidre elles devraient être utilisées de préférence. On y vient peu à peu. Mais cette manière de faire n'est possible que là où, de longue date, la fabrication a été l'objet de soins attentifs. Dans la majorité des cas, les plantations et les greffages échelonnés sur plusieurs décades ne fournissent qu'un « pompage » hétéroclite. Il faut s'en tenir à l'utilisation de pommiers « tout-venants », extrêmement diverses, que l'on brasse comme elles se présentent.

Il est possible d'en tirer, d'ailleurs, un très bon parti en observant quelques préceptes faciles, ne compliquant pas sérieusement le travail.

Il est indiqué de constituer un judicieux équilibre des saveurs dominantes : douce, aigre et amère. La présence de pommes amères contribue à une meilleure conservation. Les pommes aigres (ou acides) favorisent la clarification. Une bonne proportion semble être autour de un quart de chacune pour moitié de pommes douces.

Il faut aussi tenir compte de l'époque de maturation.

Certaines variétés mûrissent leurs fruits dès septembre-octobre. Ce sont des variétés de première saison. D'autres peuvent attendre très longtemps; elles se conservent bien et leurs qualités vont s'améliorer jusqu'en décembre et plus. Ce sont des variétés de troisième saison. Entre ces extrêmes, les variétés de deuxième saison sont à point de la mi-octobre à fin novembre.

## Le Coin du bon Cidre

(suite)

Il importe de faire des lots séparés de ces fruits différents. Pour plusieurs raisons, les conséquences qui découlent de cette précaution sont plus importantes qu'on ne l'imagine généralement.

En premier lieu, c'est au moins une imprudence à mélanger les fruits mûrs de bonne heure et se conservant mal avec les autres. Pour peu que la fabrication se trouve retardée, les fruits mûrs ne manquent pas de pourrir; ils contaminent les pommes saines qui auraient pu attendre plus longtemps.

Le résultat peut être désastreux. Le classement des pommes, d'après les époques de maturité et leur répartition en plusieurs lots à brasser successivement, réduit donc les chances d'altération.

Mais il y a plus. Sans risque aucun, il est possible, ensuite, d'étaler la fabrication sur une période assez longue — plusieurs semaines — et cette latitude se produit par au moins deux avantages concrets :

1° Le pressurage ne demande pas à être exécuté dans un délai trop court. On peut attendre jusqu'à jours ou les travaux des champs laisseront des loisirs, quand surviendra, par exemple, du mauvais temps. Faire le cidre devient alors une opération accessoire, une besogne complémentaire, qui ne nuit pas au genre d'exécution des travaux forcés et importants qu'il est essentiel d'accomplir dès l'entrée de l'automne (betteraves, préparation des terres à blé, semailles).

2° Les fruits qui peuvent n'être utilisés qu'assez tard en saison, quand la température ambiante est déjà fraîche ou même froide, fournissent le plus souvent des cidres mieux équilibrés et de qualité plus régulière. La fermentation se fait plus lentement avec une meilleure

défection et la conservation est mieux assurée.

Par opposition, mentionnons les inconvénients présentés par les cidres obtenus de bonne heure avec des pommes travaillées aussitôt après leur récolte, à une époque où les journées sont encore ensoleillées et relativement chaudes. Ils fermentent vite et se gardent difficilement. La nature des fruits y est sans doute pour quelque chose, mais c'est aussi une conséquence de la température, trop élevée au moment du pressurage.

### Conservation des pommes

Les pommes sont mises en tas à proximité du lieu où elles seront traitées, à l'abri des intempéries si possible, dans un local couvert et bien aéré.

On peut les disposer à même le sol s'il est sain. Dans le cas contraire, il convient d'établir un plancher formé de planches juxtaposées et légèrement surélevées, afin de mieux ménager une aération par le dessous du tas.

Celui-ci ne doit pas atteindre une trop grande épaisseur; soixante à quatre-vingt centimètres paraît être un maximum pour une conservation assez longue, tout en ayant soin de placer verticalement, çà et là, quelques fagots destinés à remplir le rôle de cheminée d'aération.

Si le tas est installé au grand air, c'est-à-dire à la pluie, le plancher surélevé est indispensable et il est bon de recourir de la pluie.

Dans ces conditions, et en établissant une certaine surveillance, la conservation peut se prolonger durant plusieurs semaines. Les pertes sont insignifiantes si l'on a soin de placer les lots en tenant compte des maturités dans l'ordre où ils devront être conduits au pressoir.

(A suivre.)

## 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

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

255. — Etude de M<sup>re</sup> 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 0 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.

261. — A louer, pour le 1<sup>er</sup> novembre 1938, FERME de 14 hectares 1/2 d'un seul tenant, au Fontenay, Concarneau, bordure grande route de Saint-Etienne, à 9 kilomètres de Nantes. S'adresser à Mme Saumont, 38, rue Lamartine, Nantes.

### DEMANDES

136. — On demande UN MENAGE jardinier, quatre branches, la femme s'occupant de deux vaches. S'adresser au Syndicat.

138. — MENAGE de 31 et 25 ans, deux enfants, cherche place dans maison bourgeoise, soit pour vigne ou jardin, femme basse-cour. S'adresser au Syndicat.

139. — On demande UN MENAGE cultivateur, femme basse-courrière, pour environ Sud-Nantes. S'adresser au Syndicat.

140. — On demande à acheter d'occasion une SOUFFREUSE, marque « Castaing », à traction d'un cheval. S'adresser au Syndicat.

141. — On demande une BONNE très sérieuse, de 18 à 35 ans, aimant de préférence le travail de jardin. S'adresser au Syndicat.

### Savons

G. H. B., 415 fr. les 100 kg., Par caisse de 50 kg.  
Croix d'Or, 415 fr. les 100 kg., par caisse de 50 kg.  
Prix magasin Nantes.

## NOS MERCURIALES

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

### Grains et Farines

Nantes, le 29 septembre.  
Avoine grise ou noire Bretagne 123  
Avoine bigarrée Bretagne 118  
Sarrasin Bretagne 149  
Orge indigène (Côtes-du-Nord) 141  
Orge Maroc 149  
Maïs Indo-Chine 137  
Son région, bonne fabrication 101  
Riz Saigon N° 1 132

### Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES  
ET DE CAMPAGNE

Cours du 24 septembre  
VEAUX : 453. — Le kilo sur pied : 1<sup>re</sup> qualité, 5,10 à 7,10; moyenne, 6,10. A déduire 0,80 par kilo pour la campagne. Moyenne, 5,30.

BOEUFs : 31. — Devant : 1<sup>re</sup> qualité, le demi-kilo net, 3,50 à 4; 2<sup>e</sup> qual., 2,75 à 3,25; 3<sup>e</sup> qual., 2 à 2,50. Derrière : 1<sup>re</sup> qual., 5,50 à 6; 2<sup>e</sup> qual., 4,75 à 5,25; 3<sup>e</sup> qual., 4 à 4,50.

MOUTONS : 179. — Le demi-kilo : 1<sup>re</sup> qualité, 7 à 7,50; 2<sup>e</sup> qualité, 5,75 à 6,75.  
Agneaux sans tarif.

### Fourrages

Paille de blé : bottée 265  
Pressée 270  
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 29 septembre.  
Artichauts, les 12, 18 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 1 fr. — Céleri rave, la botte, 8 fr. — Céleri blanc, la botte, 4 fr. — Choux-pommes, les 18, 30 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 2 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 4 fr. — Epinards, le kilo, 2 fr. — Haricots verts, le kilo, 3 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Melon, la pièce, 4 fr. — Navets, le paquet, 2 fr. — Oignons, le paquet, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 5 fr. 60. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 60. — Poireaux, le kilo, 3 fr. 75. — Radis, les 12, bottes, 4 fr. 30. — Radis, le kilo, 4 fr. 50. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 2 fr.

### Pommes de Terre

Marché des Innocents

Paris, 29 septembre.  
Les 100 kilos vrac, départ : Hénault Loiret, 90 à 92; Royale d'Orléans, 80; Jaille Bretagne, 68; Mayette, inconnue; Duchesse Bretagne, 53; Saucisse rouge Bretagne, toute venante, 48 à 50; grosse triée, 53 à 58; Vendée, 75; Early rose, Sarthe, 58 à 57; Étoile du Nord du Loiret, 48; Beaulieu Sarthe, 46; Ella Bretagne, 37 à 38; Woltman Seine-et-Oise, consommation 36 à 37 et féculente 30; Ersteltingen, Nord, 48 à 49; Oise, Somme, Aisne, 49 à 50; Sarthe, 53 à 54; Maine-et-Loire, 55; Loiret, 53 à 54; Ronde jaune Bretagne, 43 à 44; Sarthe, Mayenne, 43 à 45; Loiret, 46 à 47; Auvergne, 45; Rosa Maras 80 nominal, Sarthe, 85; Loiret, 78 à 80; Morbihan, 67 à 68; Côtes-du-Nord, 72 à 73.





## L'angeoise des ténèbres

PAR CHARLES FOLEY

Elle sera donc à même de vous donner des indications précises. Cela vous permettra d'établir ce signalment auquel vous tenez tant. Mais il est probable, Bastien, que votre inconnu par honte de son indiscret, n'osera pas reparaitre au manoir.

— Qui sait ? murmura le garde, secouant la tête comme pour en chasser une idée obsédante.

Puis, moins préoccupé, moins rude, il ajouta :

— J'ai dit le peu que je sais. Si Madame n'a plus rien à me demander, je me retirerai.

— Allez, Bastien, Bonsoir et ne tarabustez plus cette pauvre Mariette.

— Elle ne m'en garde pas rancune. Je sais me faire pardonner

mes brusqueries, dit le garde, riant en mari sûr de soi. Que Madame dorme bien tranquille. L'alerte, j'aurai l'œil... et la poigne au besoin.

Ayant dit cela de sa voix ferme et résolue, le jeune géant s'éloigna. De chaque rencontre avec ce serviteur-là, Mme de Saint-Rambert gardait une impression de sécurité et de protection dévouée.

— Mon garde, se disait-elle, est un brave garçon, de plus un garçon brave.

Et la vieille dame eut, cette nuit-là, le tranquille sommeil que lui avait souhaité Bastien.

### CHAPITRE III

Au réveil, il ne rien voir que brumes grises en l'aube ensolée, la châtelaine fut rassaisie du souci

de ses yeux. L'heure du courrier passée sans missive pour le manoir, ce souci s'aggrava de l'incertitude où la laissait son fils.

— Comme il tarde ! pensait-elle. Xavier devrait être ici. Pourquoi s'arrêter à Marseille lorsque, dans toutes mes lettres, je lui dis ma fièvre d'attente ? Ne ressent-il aucune de mes impatiences ? Pourquoi que nul accident de chemin de fer ou d'auto...

Dans une peur d'attirer les malheurs en les imaginant, Mme de Saint-Rambert n'osa préciser ses pensées.

Dans l'impossibilité où elle était de lire, d'écrire, de s'adonner à ses occupations habituelles, il lui fallut un grand effort de volonté pour enrayner l'emprise du découragement. A ne plus voir, elle avait l'impression d'une vie en suspens. Combien elle se sentait plus seule depuis son infirmité !

Et sa filleule ne devait revenir au manoir que le lendemain !

La matinée, la journée plus encore eussent paru de fastidieuse longueur si, vers dix heures, Catherine, enfant dans la chambre de sa maîtresse, n'avait annoncé d'une voix triomphante :

— Une dépêche pour Madame ! Ça ne peut être que de M. Xavier. — Ouvrez vite, lis-moi ça

— « Arriverai aujourd'hui, mais ne sais à quelle heure. Affection respectueuse. »

— Tout de même, il se décide ! s'écria joyeusement la châtelaine. D'où est daté ce télégramme ?

— De Paris, neuf heures.

— Après s'être arrêté à Marseille, s'arrêtera-t-il encore à Paris, en voilà un voyage de torture pour un colonial !

Il n'est guère pressé d'embrasser sa vieille maman, ce flâneur-là. Quelle idée de me téléphoner quand j'ai le téléphone et serais si heureuse d'entendre sa voix !

Xavier ne m'apprend même pas s'il arrivera par le chemin de fer ou en auto. Il n'y aura pas pensé. Mon fils se montrant sentimental et prévenant étant pe-

tit. Les affaires brassées là-bas, depuis vingt ans, l'auront rendu pratique et froid. J'aurais dû m'y attendre.

Il y eut un silence où le visage expressif de Mme de Saint-Rambert reflétait quelque mélancolie. Catherine s'en aperçut et voulut dissiper cette fâcheuse impression.

— Madame aura tout fait, par ses caresses et ses gâteries, de rendre M. Xavier aussi aimant et sensible que jadis.

— Je n'ose le croire. Devenus grands, tant d'hommes sont différents de ce qu'ils étaient petits !

— Oh ! pas toujours, Madame. Beaucoup ne changent pas.

— Que Dieu l'entende ! Autre chose me contrarie, bonne Catherine. Ma filleule ne sera pas auprès de moi pour accueillir mon fils. Quel dommage !

Son absence laissera un vide au dîner de famille.

— Bah ! Le vide sera comblé dès demain. Que notre jeune châtelain soit de retour, voilà le principal !

Ce n'est vraiment pas le moment de s'attrister.

— Tu as raison. Aussi je veux, malgré ces temps de crise et de restrictions, que la rentrée de l'héritier au manoir soit fête aussi somptueusement que possible. En pareille occasion, je ne lésinerai pas. Va trouver ton mari et prie-le de monter. J'ai pas mal d'ordres à lui donner. En l'attendant, je vais penser au menu et combiner le programme du gala...

Quand Célestine se présenta, la châtelaine avait reconstruit sa belle humeur et décidé de tout sans prendre conseil de personne.

Elle énuméra d'un trait les mets choisis pour le déjeuner : œufs à la gelée, truites au bleu, côtelettes d'agneau aux petits pois, galantine truffée avec salade de légumes, fromage, glace pralinée, tarte et fruits rafraîchis. Comme vins, chablis,

pommard et champagne pour finir. Bien entendu café et liqueurs variées. Vasselle plate et verrerie mousseline.

Cette infraction au régime frugal prescrit par le docteur donna le vieux maître d'hôtel. Sa surprise devint de la stupeur quand Mme de Saint-Rambert ajouta :

— Il va sans dire que Bastien, en uniforme, se mettra en faction à côté de la grille, afin de saluer mon fils au passage. Vous enfilerez votre habit, Célestine, et veillerez à ce que le jeune valet de chambre et le chauffeur endossent leurs livrées.

Le reste du personnel, jardiniers compris, sera en tenue de dimanche. Invitez de ma part M. le Curé, le maire, les conseillers municipaux, les pompiers et tous ceux du village, désireux de serrer la main du châtelain, à venir goûter au manoir.

De seize à dix-neuf heures, entrée libre du parc et buffet permanent. Assurez-vous le concours de l'orchestre. Et, dès le crépuscule, lumières du sous-sol aux greniers.

Tant pis si les plombs sautent ! Tant pis si la basse-cour se dégarrit ! Tant pis si mes espaliers sont ravagés et si mes caves se vident !

— Madame va un peu fort, observa Célestine.

L'excitation subite de la vieille

dame, après la dépression des dernières semaines, avait d'abord estomacé ce serviteur dévoué, mais parfois flegmatique et routinier.

L'existence réglée, paisible et silencieuse du manoir allait-elle être brusquement bouleversée ?

L'alarme fut de courte durée. Célestine savait, par expérience d'un service de seize ans, que les embellissements de sa patronne, à derniers feux d'une ardente imagination, s'éteignaient au premier appel à la raison. Son émoi rapidement maîtrisé, il reprit avec son calme coutumier :

— Heureusement que Madame n'a qu'un fils ! Si elle en avait trois ou seulement deux, de ce train-là ce serait la ruine. Madame m'a trop bien et trop souvent prêché l'économie pour que je prenne ses ordres à la lettre. Pas besoin, à l'avance, d'alerter le pays et de mettre la maison à l'envers. Fiez-vous à moi. Et, sans de si grands frais, je ferai pour le mieux.

— Votre mieux ne sera pas assez, mon bon Célestine ! s'obstina la comtesse. Après une si longue absence, je veux que mon fils soit chaleureusement accueilli ; je veux que le souvenir de son retour revive en toutes les mémoires comme un beau jour de fête !

(A suivre).

28 ; perdrix, 6.50 à 7 ; pigeons, la couple, 9 à 11 ; œufs, la douzaine, 7.75 à 8 ; beurre, la livre, 8 à 9 ; porcs maigres, 6.50 à 7 ; porcelains, la pièce, 90 à 130.

CHATEAUBRIANT, 29 septembre. Avoine, 125 à 130 ; seigle, 118 à 120 ; orge, 145 à 150 ; sarrasin, 140 à 145 ; son, 100 à 105 ; son de sarrasin, 115 à 120.

Paille de blé 145 à 150 ; paille d'avoine, 130 à 140 ; foin, 190 à 200 les 500 kilos.

Cidre ordinaire, la barrique, 85 à 90 ; première qualité, 90 à 100 fr. droits en sus.

Les 1.000 kilos : pommes à cidre, 180 à 200 fr. ; pommes de distillerie, 160 à 170 fr. Récolte déficitaire dans la région.

Pommes de terre, 65 à 70 le quintal. Beurre en gros, le kilo, 20 à 20.50 ; fin, au détail, 23 à 24 ; œufs, la douzaine, 8 à 8.50.

La pièce : poulets, 12 à 15 fr. ; canards, 18 à 20 fr. ; pigeons, 5 à 8 fr. ; lapins, 10 à 14 ; lièvres, 22 à 24 ; lapins de garenne, 6 à 6.50 ; perdrix, 7.50 à 8 fr.

Beufs gras, 4 à 4.25 le kilo ; vaches laitières ou amouillantes, 2.50 à 3.00 fr. pièce ; vaches grasses, 3 à 3.50 le kilo ; génisses, 1.800 à 2.200 fr. pièce ; veaux de lait, 5 à 5.50 ; veaux gras, 5.50 à 6 fr. le kilo ; moutons, 4.50 à 5.25 le kilo ; porcs de lait, 100 à 120

fr. ; porcs maigres, 180 à 200 fr. ; porcs gras, 6.50 à 6.65 le kilo.

BLAIN, 28 septembre. Blé (taxe officielle), 181 fr. les 100 kilos ; farines, 249-251 ; sons, 199-194 ; avoine, 122-130 ; seigle, 130-135 ; orge, 145-150 ; sarrasin, 140-150 ; paille, 130-140 les 500 kilos ; foin, 110-120. — Beurre de laiterie, 13 à 13.50 la livre ; beurre ordinaire, 12 à 12.50 ; œufs, 6.25 à 6.50 la douzaine ; lait, 1.30 le litre.

Poulets et poullets (selon âge et poids) 20 à 40 fr. la couple (5.25 à 5.50 livre vif) ; oies, 38-40 (5.50-5.75 kilo vif) ; canards, 16-25 (6.75-7 kilo vif) ; pigeons, 7.50 à 8.50 la couple ; lapins domestiques, 12 à 25 (5.25 à 5.50 kilo vif) ; Lièvres, 22 à 25 ; levrauts, 10 à 20 ; pigeons ramiers, 4.75 à 5 ; lapins de garenne, 5.50 à 6.50 ; perdrix, 6 à 7.50.

Beufs, 3.90 à 4.30 le kilo ; vaches, 3.25 à 3.75 ; taureaux, 3.30 à 4.20 ; génisses, 4.30 à 4.50 le kilo ; veaux, 5.75 à 6 ; moutons et agneaux, 4.50 à 5.50. — Porcs gras, 6.40 à 6.50 le kilo ; porcelets de 6 semaines à 3 mois, 110 à 220 ; canardins, 230 à 340. — Cidre, 90 à 120 fr. la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus), au détail, 0.75 le litre. — Pommes à cidre, 190 à 210 la tonne. — Pommes de terre, 65 à 65 fr. les 100 kilos. La foire du mois aura lieu lundi prochain, 4 octobre.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC. Poulets gros, la couple, 40 à 45 ; moyens, 35 à 38 ; petits, 25 à 30 ; la-

pins, la pièce, 12 à 18. — Œufs, la douzaine, 8.40 à 9 ; beurre, le demi-kg, 13 à 13.50. — Veaux, le kilo, 6 à 7. — Vaches grasses, 3.50 ; vendues 47 ; première qualité, 4.70 ; deuxième, 4 ; troisième, 1.50 à 2 fr. Taureaux, amenés 3, vendu 1, à 3.75 le kilo. Vaches pleines ou en lait, 76 ; vendues 40 ; première qualité, 3.400 ; deuxième, 2.200 ; troisième, de 1.000 à 1.300.

CLISSON. Blé, 181 ; farines, 251 ; son, 95 à 100 ; avoine, 132 à 135 ; haricots bretons, 300 à 320 ; lingots, 400 à 420 ; foin, 200 à 210, les 500 kilos ; paille, 120 à 140. — Poulets gros, 40 à 45 ; poulets moyens, 31 à 39 ; poulets petits, 25 à 30. — Beurre de ferme, 11.50 à 13 fr. 50 la livre ; de boulangerie, 11.50 ; œufs, 7.50 à 8 fr. la douzaine, en hausse. — Vaches grasses, 3 à 4.50 le kilo sur pied ; vaches laitières, 1.800 à 3.400 ; porcs gras, 7 fr. le kilo vif ; veaux, 6 à 6.50 ; porcs de lait, 150 à 225.

ARTHON-EN-RETZ. Poulets gros, la couple, 35 à 40 ; moyens, 30 à 35 ; petits, 25 ; canards, la pièce, 15 ; pigeons, la couple, 12 ; lapins, la pièce, 12 à 15 ; œufs, la douzaine, 6.50 ; beurre, le demi-kilo, 11.50. — Beufs gras, le kilo, sur pied, 4.50 ; bœufs de travail, la paire, 4.500 ; vaches grasses, le kilo, 4.50 ; vaches laitières, 1.800 ; taureaux, 4.50 le kilo ; veaux, 6.75 ; génisse, l'unité, 1.200 fr. ; porcs, 4.75 le kilo ; porcs de lait, 150 à 180.

PORNIC. Poulets gros, 38 à 42 fr. la couple ; poulets moyens, 32 à 36 fr. la couple ; poulets petits, 28 à 30 fr. la couple ; canards, 18 à 22 fr. pièce ; pigeons, 17 à 20 fr. la couple ; lapins, 17 à 20 fr. pièce ; œufs, 7.50 à 8 fr. la douzaine ; beurre, fermier, 12.50 à 13 fr. la livre ; autre beurre, 11 à 12 fr. la livre.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

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 plis et indéfrisable, le massage facial, la manucure et pédicure dans nos SALONS et

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

Les cours sont donnés par professeur diplômé et médaillé de Paris.

1 bis, rue Kérégan, NANTES, Tél. 128-47 11<sup>e</sup> année d'existence à Nantes. Nombreuses références.

énorme !

Il a engraisé à vue d'œil. Son poids est extraordinaire. Il a mangé du riz, l'aliment de complément le plus efficace.

Le riz

BUREAU DE PROPAGANDE

RELIGIEUSE donne secret pour guérir Pipi au lit et Hémorroïdes. Malin NÈRE, à Nantes

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

# DOCKS

## de l'Ouest

S<sup>te</sup> A<sup>me</sup> d'alimentation et d'approvisionnement - Magasins Bleus. 600 Succursales dans 10 départements

### RÉCLAME D'OCTOBRE

#### ÉPICERIE.

|                                |                 |      |
|--------------------------------|-----------------|------|
| CACAO extra                    | le paq. 250 gr. | 3 25 |
| TOMATES concentrées            | le 1/4 boîte    | 1 75 |
| BISCUITS « Croquettes dorées » | les 250 gr.     | 3 00 |
| ESSENCE DE CAFÉ « Flandreau »  | le flacon       | 4 25 |
| MORUE nouvelle, gros poissons  | le 1/2 kilo     | 3 00 |

#### VINS FINS - LIQUEURS.

|                            |                               |       |
|----------------------------|-------------------------------|-------|
| BOURGOGNE Supérieur        | la bout. 75 cl. verre en plus | 6 25  |
| COGNAC « RADJAH »          | la bout. 75 cl. verre en plus | 21 00 |
|                            | le flacon, verre en plus      | 5 50  |
| TRIPLE-SEC « CONTINENTAL » | le litre..... loge            | 28 00 |

#### CHAUSSURES - BONNETERIE - MENAGE. -

|                                                       |          |       |
|-------------------------------------------------------|----------|-------|
| PANTOUFLES confortables, semelles salpa, drap couleur | la paire | 15 00 |
| CHEMISES Américaines, laine blanche et rose           | l'une    | 13 50 |
| CALEÇONS jersey coton molletonné                      | l'un     | 19 00 |
| LAMPES à essence                                      | l'une    | 8 50  |
| AMPOULES électriques dépolies 115/125 volts           | l'une    | 4 75  |
| VERRES A VENTOUSES                                    | la boîte | 2 50  |

Les DOCKS DE L'OUEST se sont imposés par la vente de Produits de tout Premier Ordre

## Tous TUYAUX pour VIN

disponibles en Magasin

Aspiration, Refoulement, Soutirage, etc...

## GIRARD-AUBERT

7, Basse Rue de la Casserie NANTES (sur le quai d'Orléans)

Agent exclusif

des COURROIES de TRANSMISSION

## GOODRICH et AURORE

## LE POTAZOTE

de la Chimie de la Grande Paroisse

A FAIT SES PREUVES

L'AGRICULTEUR AVISÉ EN FAIT SON PROFIT

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

Des Produits Chimiques

Ipi des Soussaires, PARIS et ses Agents régionaux

## Chaussures LETOURNAUX

7, Rue Guépin - NANTES - Place Bretagne

MAISON FONDÉE EN 1850

DE LA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE CONFIANCE

Grand Choix de CHAUSSURES Fantaisies et Classiques Spécialité pour Pieds sensibles, Femme et Homme Remise 5 % aux Membres du Syndicat sur présentation de leur carte

## SULFATE D'AMMONIAQUE

## NITRATE DE CHAUX

## AMMONITRATES

## NITRATE DE SOUDE

## CIANAMIDE

## POTAZOTE

## NITROPOTASSE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS 5, rue Anizon, Nantes

les engrais AZOTÉS augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des récoltes

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX

LENGRAIS PHOSPHATE PAR EXCELLENCE

SCORIES THOMAS

Cyclistes !

PROFITEZ... de l'occasion unique qui vous est offerte d'acheter et d'équiper votre bicyclette à des PRIX incroyables de BON MARCHÉ

Avant la hausse, nous avons pu acquérir de nos fabriques d'énormes quantités de marchandises de qualité exceptionnelle.

POUR LES GRANDS : bicyclettes, tandems, Pneus, Eclairages et les multiples accessoires qui composent un vélo.

POUR LES PETITS : des milliers de jouets mécaniques (si nécessaires à leur développement physique) Vélos Jouets, Tricycles, Autos, Pâtinettes, etc...

POUR LES MAMANS : une gamme incomparable de Voitures d'Enfants sous modèles, à des Prix inimitables.

que vous pourrez obtenir à 25 % de leur valeur réelle.

GRAND COMPTOIR VELOCIPEDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES - Téléph. 125-57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous à leurs et vous achèterez chez nous ensuite. LE MEUX ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA REGION