

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Siège Social : 3 Place de la Petite-Hollande - NANTES

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

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

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
147.16 pour la Confédération des Vignerons.
270.81 pour le Syndicat de Défense.



IMPORTATION DE BOVINS
Par dérogation à l'arrêté du 22 mai 1937, les animaux de l'espèce bovine, en provenance d'Algérie, Tunisie et Maroc, sont admis dans la Métropole par les ports de Marseille et Bordeaux, mais seulement à destination directe des abattoirs régulièrement surveillés.

STOCKS DE BEURRE : Le Journal Officiel du 4 novembre 1937 a publié un important décret, concernant la constitution de stocks de beurre, destinés à une vente réglementée par le ministre de l'Agriculture et assurés par des marchés, de gré à gré, soit avec des Coopératives laitières et leurs unions, soit avec des industriels ou commerçants laitiers.

QUALITÉ DU LAIT : Le Comité du Lait du Haut-Rhin a décidé d'organiser, dans le bassin d'approvisionnement de Mulhouse, un contrôle de la propreté et des autres qualités du lait, avec la collaboration de l'Office coopératif, des Coopératives de producteurs et des laitières intéressées. Ce contrôle ne présentera aucun caractère répressif ; il sera purement éducatif.

POMME DE TABLE : Le Congrès national s'est tenu à Bourges ; il a demandé diverses mesures de protection : la création de champs d'expériences, la réduction des tarifs de transports à longue distance et le maintien des droits de douane pendant la période d'écoulement des fruits français.

TAXE A LA PRODUCTION : L'Union Nationale des Coopératives agricoles de vente et de transformation du blé, qui réunit près de 400 coopératives de blé, a tenu son assemblée générale le 27 octobre, à Paris, et demandé, entre autres vœux, la suppression de la taxe à la production.

HYGIÈNE SOCIALE : Le XXIV^e Congrès de l'Alliance d'hygiène sociale s'est tenu à Montpellier ; M. Georges Risler, président, a montré l'importance de la lutte contre les trois grands fléaux qui menacent l'avenir du pays : alcoolisme, tuberculose et syphilis.

EN INDO-CHINE, il n'y avait pas 500 hectares de plantations de caoutchouc en 1910. La surface des plantations d'hévéas atteint actuellement, dans cette colonie, 125.000 hectares, dont 44.000 de plants greffés, dont le rendement est très supérieur.

La fièvre aphteuse en Allemagne

La fièvre aphteuse cause de sérieux dommages au cheptel de l'Allemagne Occidentale. La Sarre, les districts de Trèves, d'Aix-la-Chapelle, de Dusseldorf, de Cologne, Munster, Osnabrück et même Oldenburg, sont contaminés par l'épizootie.

Les répercussions que celles-ci peuvent avoir pour le ravitaillement, déjà si difficile de l'Allemagne en beurre et produits laitiers, inquiètent vivement les milieux économiques allemands.

Journaux agricoles

Savez-vous qu'il existe de par le monde environ 5.000 journaux agricoles, répartis comme suit :

945 aux Etats-Unis, auxquels s'ajoutent 1.925 bulletins et feuilles de propagande agricole.

On en compte 433 en Allemagne ; 295 en Belgique ; 183 en Italie ; 176 en Espagne ; 150 en Russie ; 145 au Canada, et 83 en Tchécoslovaquie.

En France, on en compte 789, dont 463 à Paris, ce qui est relativement peu pour la capitale. En réalité, chaque grande région agricole a ses organes professionnels d'information et de défense syndicale qui, malgré les difficultés économiques, ont pu jusqu'ici continuer leur action.

Qui fait la Vie chère ?

La mauvaise foi de certaines campagnes, qui, ne soulignant dans la Presse que les hausses des produits alimentaires, tendent à faire croire que seule l'agriculture est responsable de la vie chère, nous a amené à établir un tableau comparatif du mouvement des prix de détail des principaux produits intéressant les consommateurs.

Tous les renseignements ainsi cités ont été extraits des bulletins de la Statistique générale de la France et du Service d'observation des prix. Leur comparaison a été faite sur la base des cours de juillet 1937, la S. G. F. ne publiant qu'avec un décalage d'un trimestre les prix des produits manufacturés.

Objets manufacturés. - Prix de vente au détail à Paris

	Janvier 1936	Juillet 1937	Hausse
	francs	francs	%
Complet veston.....	225 »	380 »	68,8
Pull-over femmes.....	16 »	25 »	56,2
Blouse de travail femmes.....	15 »	23 »	53,3
Costume Norfolk gargonnet.....	75 »	120 »	60
Chaussures hommes boxées.....	40 »	65 »	62,5
Chemise travail hommes.....	15 »	25 »	66,7
Chaussettes coton.....	3 50	5 95	70
Mouchoirs blancs (la douz.).....	19 »	35 »	84,2
Torchons (la douz.).....	40 »	60 »	50
Savon blanc (le morceau de 500 gr.).....	1 50	2 50	66,6
Seau en tôle galvanisée.....	7 50	10 50	40
Cristaux en vrac (le kilo).....	0 65	0 90	38,4

Denrées alimentaires. - Prix de vente moyens au détail à Paris

	Janvier 1936	Janvier 1937	Hausse
	francs	francs	%
Pain blanc 1 ^{re} qualité (le kilo).....	1 60	2 35	46,8
Bœuf plat de côtes (le kilo).....	7 60	10 05	32,2
Veau poitrine (le kilo).....	10 95	12 85	17,4
Mouton poitrine (le kilo).....	5 30	7 15	34,9
Porc, jambonneau, devant, salé (le kilo).....	9 50	12 95	36,3
Fromage de gruyère (le kilo).....	15 20	20 00	31,6
Lait (le litre).....	0 86	1 04	20,9
Pommes de terre (le kilo).....	4 »	4 70	17,5
Haricots blancs, suisses (le kilo).....	3 25	3 60	11,1
Sucre séché (le kilo).....	1 70	2 87	68,8
Vin rouge ordinaire 1 ^{er} (le litre).....			

Quelle a été depuis juillet, l'évolution des prix des objets manufacturés et des denrées alimentaires ? La hausse des produits agricoles s'est accélérée plus que celle des produits industriels, nous avançons-t-on : il n'en est rien.

L'indice pondéré des prix des 67 denrées alimentaires et articles manufacturés nous prouve le contraire : il nous donne les indications suivantes, au détail, à Paris :

	Indices en : Juillet 1937	Sept. 1937	Hausse
Denrées alimentaires, sans légumes et fruits	96	103,9	7,2 %
Habillement	93,7	101,2	8 %
Ménage	97,9	112,3	14,7 %

Qu'on n'accuse plus l'agriculture de faire la vie chère. Elle sait que dans la course à la hausse des prix elle est toujours, plus que tout autre, la victime : ses prix actuels, s'ils tiennent partiellement compte de la hausse de ses prix de revient, compenseront-ils jamais les manques à gagner qu'elle a subis cette année du fait d'une récolte jalouse des répercussions de la sécheresse, de la fièvre aphteuse.

P. MOLEUX.

Fédération Nationale des Producteurs de Chanvre

Les représentants de la Fédération Nationale et des Associations Départementales des Producteurs de Chanvre se sont réunis le 29 octobre 1937, au siège social, 30, rue Paul-Ligneul, Le Mans, avec MM. les Industriels et principaux acheteurs de chanvre de la région de l'Ouest.

Cette réunion interprofessionnelle, placée sous la présidence de M. Bouzureau, avait pour but d'élargir les pourparlers précédemment engagés entre producteurs et filateurs, au sein de la campagne de vente 1937-1938.

Notre ami, M. Marcel Chauveau, nous y représentait. Des observations intéressantes ont eu lieu sur la situation générale du marché et l'importance de la récolte, inférieure à la précédente (environ 42.000 quintaux), ainsi que sur la qualité des chanvres de l'année, examinés, et la nécessité d'un travail aussi fini que possible, auquel doit correspondre une échelle de prix justifiant cette meilleure préparation de la part des cultivateurs.

Les industriels ont estimé devoir faire des réserves concernant les nouveaux cours demandés par les producteurs, lors d'une séance précédente, en raison des stocks existant en usines et de la parité à établir avec certaines provenances étrangères.

Les producteurs ont maintenu fermement leur point de vue, étant donné les frais de plus en plus élevés de la culture du chanvre, qui

reste d'importance nationale, l'Etat l'ayant reconnu en exigeant l'emploi de filasses indigènes pour les besoins de ses administrations.

De nouvelles entrevues sont envisagées. En attendant, l'accord s'est fait sur le classement des types de filasse française, les chanvres du Belinois étant pris comme base dans les conditions suivantes :

Provenances d'Ecomoy	1 ^{re} qualité : note.....	2 ^e qualité : note.....
Provenances de Beaumont-sur-Sarthe et de Marolles-les-Braillais	100	93
1 ^{re} qualité : note.....	93	
2 ^e qualité : note.....	86	
3 ^e qualité : note.....	79	
Provenances de la Touraine, Maine-et-Loire et Loire-Inférieure	125	118
1 ^{re} qualité : note.....	125	
2 ^e qualité : note.....	118	

Des échantillons témoins, servant de contrôle, seront déposés tant au Syndicat des Agriculteurs que chez les industriels. Ils seront reconnus par une Commission mixte d'experts, composée de six producteurs et de six filateurs, M. Nicot, contrôleur, ayant voix consultative.

Espérons que l'entente sur les prix suivra et qu'une méthode rationnelle d'appréciation des lots mis en vente permettra d'apporter plus d'équité dans les transactions dans le sens des justes revendications présentées par les producteurs.

Un Brin de Causette...

Les vœux de l'Etienne, d'Espagne, d'U.R.S.S., de Changai et la conférence des Pacifiques allant quasiment nous obliger à reprendre la géographie.

Vous parlez d'un casement de tête. Et comment qui jubileront les futurs... un coup qu'on leur demande de raconter la bataille entre les généraux Sung Cheh Yuan et Ohang Tse Chung dans la région de Nanguan !

Les Français, par définition, connaissent guère la géographie. Mais si que ça continue y la connaissance encore moins, rapport à les changements continus.

Les traités, en fin de la « des der », ont modifié la carte de l'Europe... et même un brin c'te là des colonies. Mais combien qui savent, par exemple, que la Perse avant disparu de d'sus la carte, pour faire place à l'Iran — et nous qui mettons toujours nos tonneaux en perse ! C'est belle ville de Constantinople, toute blanche sur le Bosphore, avant troqué son nom pour Istanbul. Ben mieux l'ancienne, par le roi de Truc Pacha 1^{er}, s'appelle an'hui officiellement : Thessaloniki !

Sans aller à Koubeïkoi, à Hang-Tchéou, à Tombouctou, on Nim-portaou, y a comben de villes, et même des capitales uropéennes, qu'avant changé d'enseigne : St Pétersbourg s'étant déguisée en Pétrogard, pis, en Léningrad... en attendant de devenir Stalinegrad. Christiania, capitale de la rude Norvège, s'étant morphosée en Oslo. Et n'allons pas nous perdre en Tchecoslovaquie, en Yougoslavie, en Lettonie, ni dans la République d'Andorre, malgré que tout les chemins mènent à Rome...

Mais y avant point que les pays étrangers et les capitales qui s'avaient la fantaisie de changer de nom, ou de figure dessus la carte. Dans nos départements, l'a suffit d'un décret-loi pour supprimer une centaine de Sous-Préfectures — sans supprimer les Sous-Préfets. Allez dans, à présent, reprendre la géographie ! Sans parler qu'avec leurs fiches manies, y se mettaient partout à débaptiser les noms de rues, de places, d'avenues — jusqu'à les numéros des maisons qui changeant, comme ceusses de la Loterie Nationale. Regardez, à Nantes, rue Bellamy, y avant seulement pu moyen de s'y reconnaître.

Des gens ben renseignés vous disent que ça n'est point finie, qui avant ben des anomalies à corriger dans le partage administratif de la France, qui aurait ben des départements qui mériteraient de changer de nom et de frontières.

— Pourquoi point le nôtre qu'avant ren d' « inférieur » ? Pourquoi point les 65 départements qu'avant des appellations, sans aucun sens, ni fondement ?

...En on dira que les Français avant point le goût de la géographie !

maître Jeannot

En 2^e PAGE :

Une importante documentation :

Comment nous soignons nos Arbres fruitiers — aux Etats-Unis

Vignerons du Centre et de l'Ouest VEILLEZ !

Le statut de la viticulture constitué par les lois et décrets-lois intervenus depuis 1930, n'est pas parfait. Il a, du moins, l'avantage d'avoir été mis au point avec la collaboration active des associations professionnelles. Il présente, par rapport à un Office d'Etat, la supériorité d'être souple et de s'adapter aux nécessités professionnelles des différentes régions. Il a le mérite d'avoir assuré le salut de la viticulture familiale et traditionnelle, menacée de mort par la concurrence ruineuse de la viticulture industrialisée et par les excès de la spéculation.

Cela ne fait pas plaisir à tout le monde : ni à la viticulture industrialisée, ni à la spéculation... Le statut viticole a pu être perfectionné, grâce aux sacrifices réciproques des différentes régions et aux efforts de ceux qui ont réalisé l'unité viticole.

Cela ne réjouit guère tous ceux — plus nombreux qu'on ne le croit — qui entretiennent les divisions, cultivent les malentendus et exploitent les querelles des vignerons pour des profits particuliers, ou locaux, ou, plus sottement encore, par incompréhension ou par habitude.

Et puis, il y a les aigris, les mécontents, les jaloux, les couteurs de passe-muraille, ceux qui reprochent à Montrichard, à Baule, à Amboise, à Angers, d'être moins loin de Paris que Narbonne ou Orléans !

Il y a ceux qui considèrent que les vignes du Centre devraient être gelées tous les ans. Il y a ceux qui trouvent tout naturel de mettre dans le moût de raisin les produits chimiques les plus variés et qui font grief à Chaptal d'avoir été un savant !

Il y a ceux qui accusent les vignerons du Centre de concurrence déloyale, parce que la pluie est enfin tombée sur les coteaux de la Loire, après une exceptionnelle sécheresse !

Il y a ceux qui demandent que tous les cépages plantés dans le Centre soient prohibés ; d'après eux, le noah mériterait d'être considéré comme un cépage de choix, à la condition d'être cultivé dans le Val-de-Loire (il suffirait de l'appeler Jacques du Nord).

Il y a ceux qui, pour pacifier l'Afrique du Nord, déclarent aux Algériens que les vignerons du Centre plantent de la vigne à l'intérieur de leurs maisons, dans les rues des villes, sur les toits des châteaux des bords de la Loire.

Il y a ceux qui trouvent odieux et stupide tout système qui empêche les vignerons de vendre leurs vins à vil prix, dès la récolte, à des maisons qui pourront les revendre, un

C. G. V. C. O.
Blois, novembre 1937.

L'enfouissement des Engrais a une très grosse influence sur leur mode d'action

Les raisons sont nombreuses et tiennent des engrais eux-mêmes, du sol auquel ils seront incorporés et de la plante qui doit les utiliser.

Les engrais, même azotés, n'ont dans le sol qu'une mobilité très restreinte. On peut considérer que, dans la plupart des sols de nos régions ils resteront fixés à l'endroit où ils ont été enfouis. Seul fait exception l'azote nitrique des nitrates ou provenant de la nitrification des engrais organiques et ammoniacaux.

Un engrais, enterré superficiellement ne bougera donc pas tant que la terre ne sera pas à nouveau travaillée.

Or, les engrais ont besoin d'humidité pour devenir assimilables. Donc, on les enterrera pour les maintenir constamment dans un milieu humide et éviter ainsi que leur absorption ne subisse des temps d'arrêt en période de sécheresse.

Bien entendu, on tiendra compte de la nature du sol.

Dans les terres très perméables, la mobilité des engrais est plus grande que dans les terres fortes, à pouvoir absorbant élevé. On devra

veiller à mélanger les engrais plus intimement aux secondes qu'aux premières. Pourtant, on enterrera plus profondément dans les terres brûlantes que dans les terres, même légères, où la sécheresse n'est pas à craindre.

Enfin, on aura toujours à l'esprit que la plante absorbe les engrais et que les racines se développent à l'intérieur du sol, souvent à une grande profondeur.

Les engrais enfouis superficiellement ne seront donc pas aussi complètement utilisés que la même fumure enterrée à une profondeur convenable.

Mais toutes les plantes ne développent pas leurs racines de la même manière : les céréales ont un système racinaire fasciculé, plutôt superficiel, alors que la betterave a des racines pivotantes profondes ; de même la pomme de terre développe aussi ses racines en profondeur.

Les engrais ne seront donc pas enterrés de la même façon pour toutes les cultures. On les enfouira par labour profond pour les cultures racines, par labour léger ou sca-

SYNDIQUEZ-VOUS comme les autres ! mieux que les autres !

Qui douterait de la puissance du syndicalisme, alors qu'une fois de plus, les fonctionnaires nous en donnent la preuve ? C'est, en réalité, trois milliards qu'ils réclament. L'Etat les écoute, l'Etat déjà leur obéit ; c'est un fait, et sans doute même un abus, car certaines de leurs prétentions risquent de compromettre définitivement toute possibilité de redressement financier. Tout au moins ne devraient-elles être satisfaites qu'après concession aux cultivateurs pères de famille des mêmes avantages qu'aux autres citoyens chargés d'enfants.

Mais, à quoi bon souligner cette inégalité inadmissible, à quoi bon nous plaindre du sort qui nous est fait, en un mot, de la superbe indifférence des pouvoirs publics et de l'opinion des villes, si nous ne prenons pas le moyen « d'en sortir » ?

Pour « en sortir », une seule voie : le syndicalisme paysan ! Rendez forts vos syndicats, comme les ouvriers, les fonctionnaires ont rendu forts les leurs, ou les industriels leurs trusts, et vous aussi vous triompherez ! Mais avec cette différence que vos succès ne ruineront pas, bien au contraire, les autres classes de la Nation : ils assureront à la fois la prospérité et la paix sociales, si compromises en ces heures condition, qu'elle le veuille et qu'elle acquiesce la pleine conscience de sa mission historique.

Est-ce trop demander à des cultivateurs, des fermiers, des ouvriers agricoles, des artisans ruraux, tout entiers penchés sur leur tâche journalière, que de relever quelques instants l'échine, pour méditer sur le destin commun.

Est-ce trop exiger d'eux que de les inviter à s'unir, comme les autres s'unissent, pour défendre leur travail, leurs salaires et leur avoir ?

J. LEROY-LADURIE.

Pour une Politique agricole

La Chambre Syndicale de l'Union nationale des Syndicats agricoles s'est réunie le 30 octobre, sous la présidence de M. Boulange, président.

Elle a pris connaissance des résultats acquis depuis plusieurs mois par l'action syndicale agricole. Etant, par nature et par ses effectifs le groupement syndical le plus représentatif de la paysannerie, l'U. N. S. A. a décidé de prendre toutes les mesures nécessaires pour obtenir ou réaliser la représentation effective et permanente des forces syndicales paysannes auprès de l'Etat.

L'U. N. S. A. a résolu de mettre au point, de concert avec les associations agricoles spécialisées, une politique d'organisation intercorporative des marchés de produits agricoles.

L'U. N. S. A. a décidé de réclamer un régime d'allocation familiale égale pour tous, gérée par la profession et payée sur les produits. Pour l'Agriculture, les allocations familiales devront être payées, pour une large part, par les produits agricoles importés.

De nombreux essais, dont nous avons relaté les résultats, ont montré que la pratique de l'enfouissement des engrais a une très grosse influence sur leur mode d'action. Le rendement économique de la fumure est considérablement augmenté par un enfouissement correct.

Chacun de rechercher, pour les terres qu'il cultive, à quelle profondeur d'enfouissement les engrais donnent leur maximum d'efficacité. On sera généralement surpris des résultats.

P. WALBAUM.
Ingénieur agricole.

Mode de Fumure de la Vigne

Les vigneron de l'Ouest épandent leurs engrais presque exclusivement au printemps, après le départ de la végétation, au moment où ils butent leurs vignes.

C'est une manière de faire qui présente des inconvénients.

Le premier de ces inconvénients consiste dans le fait que trop souvent les engrais mis ainsi en couverture sont des engrais à décomposition et à action lentes.

Au moment où la souche, par ses racines, absorbe de grosses quantités de nourriture assimilable, le vigneron ne lui donne à dévorer que des éléments non transformés, et le résultat est pour elle le même que celui qui subirait un amputé des deux bras devant une table bien garnie, sans personne pour l'aider à manger.

Lorsque les engrais chimiques sont épandus à cette époque, pour avoir un résultat immédiat, il serait nécessaire de n'employer que des engrais immédiatement assimilables, tels que le sulfate de potasse, le superphosphate ou le phosphate bicalcique, etc.

Tandis qu'à cette époque on voit employer des sylvinites, des scories, des phosphates naturels, tous excellents engrais qui demandent un certain temps pour se transformer, et qui ne peuvent être mangés au moment où la plante a le plus faim.

Le deuxième inconvénient à l'épandage des engrais au moment du buttage est le suivant : l'engrais est rejeté dans la cuvette, c'est-à-dire le long du cep ; or, c'est par l'extrémité des racines (le cheveu) que le cep se nourrit, et le cheveu se trouve dans l'interligne, c'est donc là qu'il serait nécessaire de faire pénétrer la fumure.

L'idéal est que, près de l'extrémité des racelles, partout où elles se développent, se trouve de l'engrais. Comment y parvenir ? En mêlant, avant le débattage, la fumure phospho-potassique sur le sol, en rejetant la terre dans l'interligne, le vigneron enfouira ses engrais. Ceux-ci se transformeront pendant tout l'hiver et permettront un départ plus vigoureux au débourrage.

On objectera que si le vigneron attend pour mettre ses engrais seulement au printemps, c'est parce qu'il veut éviter de faire la dépense d'engrais, si sa vigne a subi les dégâts de la gelée. Il est cependant un fait d'expérience que la dernière récolte a confirmé, c'est qu'une vigne résiste bien mieux à la gelée quand elle a digéré une bonne fumure potassique ; ceci est facilement compréhensible, si on se rappelle que le point de congélation de l'eau salée est bien plus bas que celui de l'eau pure. Les engrais en solution dans l'eau forment la sève, celle-ci, en gelant, fera subir des dégâts aux faisceaux du bois de souche, si elle est faiblement saturée de sels minéraux. Si, au contraire, la sève contient une quantité élevée de sel de potasse en solution, il faudra pour obtenir la congélation de cette sève, une gelée beaucoup plus forte, la vigne sera plus résistante ; de plus, elle déboussera plus tôt à la fin de l'hiver et se portera plus facilement à fruit.

Mettez à l'automne, en débattant vos vignes, des engrais lents à agir, mais efficaces contre la gelée. Au besoin même, pour ceux des vignes qui craignent toujours (à tort d'ailleurs) que l'excès d'humidité entraîne les engrais qu'ils ont mis dans leur sol, faites une demi-fumure à l'automne avec des engrais lents, et le reste de la fumure au printemps avec des engrais à action rapide, et comparez avec une parcelle qui ne sera fumée qu'au printemps.

R. de DREUZY.

LA POTASSE SUR LES PRAIRIES SE MÉLANGE BIEN AUX SCORIES PAR LA HERSE IL FAUT L'ENFOURIR OU LÉGÈREMENT LA RECOUVRIRE.

TOURNÉE de la Camionnette-Exposition des Potasses d'Alsace en Loire-Inférieure du 17 au 20 novembre 1937

Des conférences agricoles vont être données dans les communes suivantes :

Merccredi 17 novembre : Saint-Mars-du-Désert, Salle du patronage, à 19 h. 1/2.

Jeudi 18 novembre : Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Salle du patronage, à 19 h. 1/2.

Vendredi 19 novembre : Saint-Aignan-Grandlieu, Salle de la Mairie, à 19 h. 1/2.

Samedi 20 novembre : Saint-Lumine-de-Coutais, Salle de la Mairie, à 19 h. 1/2.

Elles seront faites, en Loire-Inférieure, par M. Chagrin, directeur des Services agricoles du département, ou par M. Le Bot, directeur des services agricoles, son adjoint, et par M. de Dreuz, directeur du Bureau d'études sur les engrais à Nantes, et seront suivies de projections cinématographiques sonores et parlantes, sur des sujets exclusivement agricoles.

Nous invitons vivement tous les cultivateurs des communes où passeront les conférenciers, à venir assister nombreux à ces réunions instructives.

L'entrée en est entièrement gratuite.

Comment nous soignons nos Arbres fruitiers AUX ETATS-UNIS

Nous extrayons du Cahier de Documentation de la « Société de la Maille », l'intéressante étude du grand entomologiste H.-J. Grady, sur la manière dont on soigne les arbres fruitiers aux Etats-Unis. Ce texte fut publié à la suite d'un voyage d'études de producteurs français à travers les vergers américains. Il est utile, pour nous, de voir ce que font les autres, comment ils réussissent et ce que nous pourrions aussi tenter de faire, à l'exemple du grand peuple d'Amérique. Puissent nos lecteurs retirer de cette étude... tous les fruits désirables. De beaux et savoureux fruits français !

La question des arbres fruitiers aux Etats-Unis joue un rôle très important dans notre vie nationale, spécialement quand on considère que, dans l'ensemble de la production agricole américaine, la pomme se place au septième rang par son importance, représentant un chiffre annuel de \$ 230.000.000 (soit, au cours du change, environ 4 milliards de francs).

Les méthodes pour l'entretien des vergers varient énormément d'une région à l'autre, mais nous allons essayer de vous donner un aperçu des méthodes les plus modernes pour l'entretien des vergers.

Bien que la Californie à elle seule cultive plus de 27.000 hectares de pommiers, elle n'occupe que le sixième rang parmi les Etats de la Confédération producteurs de pommes. En Europe, tout le monde suppose que toutes les pommes rouges viennent de Californie, alors qu'au contraire les principales variétés de pommes en Californie sont jaunes.

Du fait qu'il n'y a pour ainsi dire pas de pluies dans les Etats de Washington, Oregon et Californie, il est nécessaire, pratiquement, d'irriguer toutes les plantes. Dans ces régions et les autres, où il ne pleut que rarement, les agriculteurs sont obligés de travailler leur terrain pour éliminer toutes les herbes, parce que celles-ci absorbent une forte quantité de l'humidité du sol. On avait pensé, à un certain moment, que des hersages appropriés pouvaient contribuer au maintien de l'humidité, mais cette méthode s'est révélée erronée, car l'humidité n'était maintenue qu'à environ 10 centimètres de la surface, sans aucun profit pour le système racinaire.

Des hersages modérés sont cependant nécessaires dans certaines régions, mais pour la destruction des herbes.

Dans les régions de l'Est et du Centre, la pluie tombe en abondance, et pour éviter l'érosion du sol par les fortes pluies, les agriculteurs sont obligés de laisser leurs vergers en pelouse. Dans ce cas, ils apportent plus d'azote en fumure que dans les vergers labourés, car les herbes absorbent de fortes quantités de cet engrais dont les arbres ont besoin. On coupe les herbes régulièrement, mais on les laisse sur place, ce qui augmente l'humus du sol. Il est très rare qu'on mette des bestiaux dans les vergers, car le producteur américain considère qu'un terrain ne peut pas supporter deux cultures en même temps. Pour la même raison, on ne cultive jamais de légumes entre les rangs d'un verger.

D'autre part, les producteurs taillent leurs arbres de telle façon que les branches charpentières partent très bas sur le tronc, presque à proximité du sol, afin de donner ainsi un plus grand développement à l'arbre, surtout quand on considère la surface couverte. Cependant nous considérons, aux Etats-Unis, que les vergers qui sont en herbage produisent des pommes ayant une meilleure couleur que les vergers sur terrain nu.

Le producteur américain considère un verger comme une industrie destinée à produire des fruits et, par conséquent, le traite comme tel.

Avant de créer une plantation de pommiers, l'agriculteur américain porte une attention particulière aux points suivants :

Etude des variétés et des quantités de pommiers à planter, en tenant compte des possibilités de vente sur les marchés locaux et les marchés à l'exportation.

Choix du terrain

Nous devons sélectionner une terre appropriée à cette culture. La question du prix d'achat ne joue pas un rôle important, car une terre pauvre, achetée pour rien, ne paiera jamais l'effort, cependant qu'une terre convenable le fera si la plantation est convenablement soignée, les frais d'exploitation étant les mêmes dans l'un ou l'autre cas. Par conséquent, nous devons nous assurer la meilleure terre possible.

Nous devons apporter, dans le choix de la terre, une attention particulière sur les points suivants :

1. Etude de la température dans le district, en consultant les graphiques établis durant quelques années. Il faut éviter les régions qui sont connues pour avoir des gelées tardives, après l'éclatement des bourgeons.

2. Il faut éviter les terres dont le profil présente des poches susceptibles de retenir l'air très froid.

3. Sélection d'une qualité de sol perméable.

4. Préparer, dès le début, un système de drainage en pente douce à travers le terrain, dans au moins deux directions.

5. Une terre au travers de laquelle l'eau ne pourrait pénétrer aisément doit être évitée. Un examen, après

une lourde pluie, déterminera ce facteur.

6. Les racines des pommiers ne s'accroissent pas du tout d'une terre qui retient de fortes quantités d'eau, et il faut éviter cela, soit par un système de drainage, soit par une terre convenable.

La terre ayant été choisie, au mieux de ces différents facteurs, doit être préparée pour y recevoir les jeunes arbres.

La meilleure méthode consiste à établir une culture d'engrais verts, tels que : vesce, trèfle, luzerne, etc. L'enfouissement de ces engrais améliore physiquement le sol, et on y ajoute de l'azote. En Amérique, nous n'avons pas de quantités suffisantes de fumiers, et nous sommes obligés d'utiliser des engrais verts, alors que le fumier serait préférable.

Choix des arbres et plantations

La terre ainsi préparée, la question se pose de choisir les types d'arbres, ainsi que leur porte-greffe. Le choix des porte-greffes et des greffons est aussi très important et ne doit pas être négligé, si on veut éviter des difficultés plus tard.

Seuls les greffons sélectionnés sur les branches d'arbres désignées, dont les fruits sont uniformes comme diamètre, conformation, couleur et toutes autres particularités désirées, doivent être utilisés.

La greffe doit toujours se situer à environ 15 centimètres au-dessus du sol.

Nous effectuons la transplantation deux ans après le greffage. Pour cette opération, nous prenons de grandes précautions pour abimer le moins possible les racines à l'arrachage. Nous les enveloppons aussitôt, de telle façon qu'elles ne puissent devenir sèches pendant le transport de la pépinière au verger.

La transplantation peut être effectuée pendant tout l'hiver, mais avant le commencement de la végétation, au début du printemps.

Dès leur arrivée au verger, les jeunes arbres doivent être placés dans une tranchée faite dans le sol, et la terre doit être légèrement tassée autour d'eux et conservée ainsi jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être transplantés. On maintient ainsi les racines humides et on les protège des gelées.

Le coude créé par l'angle externe du greffon, doit toujours faire face au vent dominant, faute de quoi celui-ci pourrait être arraché.

En Amérique, la distance entre les arbres est en général de 12 mètres dans chaque sens, ce qui donne une moyenne de 70 arbres à l'hectare.

En plantant ces jeunes arbres, une partie de la terre de surface doit être placée dans le fond du trou, lequel doit être assez grand pour que les racines aient largement de la place. Nous ne mettons jamais de fumier dans le trou et nous estimons préférable, également, de ne pas y mettre d'engrais chimiques. On emploie les engrais une fois les arbres plantés, si c'est nécessaire.

Taille

Les arbres plantés doivent être maintenus sains et vigoureux. Il vient un temps, dans la vie d'un arbre fruitier, où il est nécessaire de le tailler, et afin d'éviter que cette taille soit trop importante, il est préférable d'opérer progressivement, lorsque celui-ci est jeune. Une taille importante sur un arbre fruitier doit toujours être évitée, car elle détruit l'équilibre normal et réduit la superficie en feuilles, d'où appauvrissement des substances nutritives, appauvrissement qui peut entraîner une perte dans la fructification, et ce durant plusieurs saisons.

Des tailles légères sont indispensables durant la croissance de l'arbre, de telle sorte que l'arbre, calibré dans sa forme définitive, puisse supporter le poids des fruits.

Durant la taille des jeunes arbres, il est bon de retenir les points suivants :

1. Prévoir au moins trois branches maitresses, en amputant toute branche en excès. Une de ces branches est considérée comme branche principale.

2. Espacer, sur le tronc, les branches les unes des autres autant que possible : entre 30 et 60 cm. si on le peut.

3. Les branches formant un angle aigu avec le tronc doivent toutes être enlevées, car il est très probable que ces branches casseraient lorsque l'arbre serait devenu plus vieux et serait chargé de fruits.

4. Quand l'arbre a deux ou trois ans, une légère taille chaque année est seulement nécessaire, jusqu'à ce qu'il atteigne huit à dix ans. Si les arbres étaient taillés avec excès pendant cette époque, cela retarderait la fructification.

Surgreffage

L'entreprise d'un verger ne s'effectue pas toujours avec un choix absolu de variétés définitives, et en cours de croissance il arrive, pour des raisons commerciales, que les variétés originales doivent être changées. Le producteur américain a réduit à une douzaine de variétés ses cultures de pommes, et toutes les autres variétés ont été surgreffées en vue d'une complète standardisation. Ce surgreffage fait l'objet d'une méthode dénommée « Top Grafting ». Cette méthode utilise plusieurs branches maitresses. Toutes les autres sont coupées à ras du tronc, à l'exception d'une seule branche, que nous appelons « branche nourricière », et qui aura pour effet de maintenir la sève en action.

Plusieurs semaines après la greffe, la croissance des greffons est déjà suffisante pour permettre une taille ne laissant sur chacun que cinq à six bourgeons à feuilles. De cette façon la croissance du greffon se poursuit plus vigoureuse.

Au printemps suivant ce greffage, les greffons sont encore taillés légèrement, et à l'été, lorsque les greffons sont en pleine croissance, vigoureux et sains, la branche nourricière peut être supprimée.

Les greffons doivent être placés sur la face interne de la branche porte-greffe, aussi près que possible du point de jonction des trois branches maitresses. Les branches porte-greffe doivent être rabattues diagonalement, de telle sorte que la cicatrisation se produise sur une plus grande section. Toutes les sections doivent être recouvertes d'une substance neutre et protectrice telle que émulsion d'aspalte, appliquée à l'aide d'un pinceau.

Trois ans après le surgreffage, l'arbre commence à entrer en production et aura une cadence plus rapide qu'un sujet ayant huit ans de plantation. La pratique du surgreffage s'impose donc chaque fois que, dans un verger, il y a lieu de modifier une variété. La plantation ainsi établie ou surgreffée, nous nous trouvons en présence de quatre règles à observer dans l'ordre :

1. hygiène, lumière et air, engrais et contrôle sanitaire. Nous dirons quelques mots de chacune de ces règles.

La quantité d'eau absorbée par un arbre est en fonction de la surface de son système foliaire. En principe, il faut considérer qu'un excès d'eau dans le sol est aussi dangereux qu'une sévère sécheresse.

La lumière et l'air sont indispensables pour nourrir l'arbre, puisque les feuilles constituent l'estomac de la plante. Si les arbres sont trop compacts dans leur système foliaire, il faut craindre une fructification réduite. L'arbre, par conséquent, doit être tenu exposé à l'air et à la lumière au moyen de tailles modérées. Si ces tailles sont commencées dès le plus jeune âge de l'arbre, il ne sera jamais nécessaire d'en avoir aux tailles sévères, dont nous avons défini les dangers ; la pratique de ces tailles, en Amérique, s'effectue pendant l'hiver, mais on peut tailler jusqu'au commencement de l'été.

Les branches mortes, causées par une ombre trop intense, par les insectes ou les maladies cryptogamiques, doivent être enlevées, pour les raisons suivantes : elles écorchent les fruits, occasionnent de la pourriture, elles abritent les maladies cryptogamiques qui attaquent les fruits et les bourgeons, elles empêchent le ploiement naturel des branches chargées de fruits et l'espace naturel des fruits.

PRAIRES, PACAGES, PATURES ONT DE POTASSE GRAND BESOIN C'EST PAR CETTE NOURRITURE QUELLES DONNENT DU BON FOIN.

Engrais

Tout comme un être humain, l'arbre doit être nourri convenablement. Trois éléments sont indispensables à son développement : l'azote, l'acide phosphorique et la potasse. Si l'azote contribue à la production des feuilles et est le plus important, l'acide phosphorique contribue au développement des racines dans les jeunes arbres et à la production des fruits, et la potasse fournit l'amidon et le sucre.

Pour que les jeunes arbres puissent absorber ces éléments, ceux-ci doivent être dissous par l'humidité du sol. La dissolution de ces sels dépend de la teneur en acide dans le sol.

L'azote fourni dans le commerce, sous forme de sulfate d'ammoniaque, nitrate de chaux et nitrate de soude, est soluble, et par conséquent assimilable. L'azote, dans sa forme organique, n'est assimilable qu'après décomposition bactérienne dans le sol. Pourtant l'azote, sous forme de sel d'ammoniaque, est fixé en partie dans le sol et est moins assimilable que les nitrates de chaux ou de soude.

Il est recommandé d'employer le sulfate d'ammoniaque à 20 p. 100 d'azote, à raison de 250 à 500 grammes par arbre, selon son âge. Les nitrates ne doivent pas être appliqués avec excès avant la floraison, car ils provoqueraient des poussées de végétation trop vigoureuses qui détruiraient l'équilibre des cellules et entraîneraient la coulure et la chute des fruits.

Si les arbres produisent insuffisamment, par manque d'acide phosphorique, de potasse et d'azote, on fait usage, dans le sol, d'un engrais chimique complet composé de huit parties d'azote, huit parties d'acide phosphorique et quatre parties de potasse. L'application de cet engrais est faite généralement pendant ou immédiatement après la floraison.

Dans la majorité des cas, le sol (spécialement le sol argileux) a grand besoin d'humus. Comme cet élément ne peut pas s'obtenir par des engrais chimiques il faut se procurer par du fumier ou des engrais verts. Ces engrais, incorporés au sol, donnent les résultats suivants :

a) Ils améliorent les conditions physiques ;

b) Ils sont une source constante de nitrate ;

c) Ils augmentent les propriétés de tenue d'eau dans le sol ;

d) Ils augmentent la teneur en sels minéraux dans le sol ;

e) Ils protègent le sol lui-même contre les érosions pendant les lourdes pluies.

Le fumier est généralement appliqué en automne, ou de très bonne heure, à raison de 10 à 15 tonnes par hectare.

Les paillis doivent être éliminés comme fumier, car il a été prouvé que, pour une raison mal définie, la teneur en nitrate dans le sol baisse considérablement après leur application.

Contrôle sanitaire des vergers

Il n'y a pas de facteurs plus dangereux, qui puissent compromettre autant une récolte, que les invasions d'insectes ou les maladies cryptogamiques.

Contrairement à beaucoup de suppositions, les producteurs américains ont plus que leur part d'insectes et de maladies, mais ils sont constamment en lutte pour les vaincre. Les pertes imputées aux seuls insectes cochenilles, aux producteurs de fruits américains, plus de 20 millions de dollars chaque année, soit 310 millions de francs. Ce chiffre ne comprend pas les sommes dépensées en machines pulvérisatrices, insecticides, les dégâts causés aux arbres, etc.

Malgré ces fléaux, les producteurs emploient toutes les méthodes à leur disposition pour les combattre, et sont généralement assez heureux pour sauver 90 à 95 p. 100 de leurs fruits.

Il est nécessaire, avant de dresser un programme de lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques, d'avoir tout au moins une idée de leur vie, de manière à pouvoir opposer à leur propagation les méthodes à notre disposition.

Les insectes peuvent être divisés en deux catégories générales, selon leur mode de nutrition.

Dans le premier groupe, nous plaçons les insectes se nourrissant de feuillages et de fruits : les vers, chenilles et coléoptères.

Dans le second groupe, les insectes se nourrissant de la sève : les cochenilles, les poux, les pucerons et les araignées rouges.

La première catégorie d'insectes est généralement combattue victorieusement par les arsénates, sauf dans le cas où on ne peut toucher leurs œufs que par des insecticides « de contact ».

Les insectes de la seconde catégorie ne peuvent pas être attaqués par le poison, parce qu'ils se nourrissent de la sève et ne mordent pas la surface des tissus des plantes. Etant donné que les insectes de toutes les catégories ne respirent que par les pores de leur corps, le seul moyen de détruire ceux qui sucent la sève consiste à les asphyxier, soit par des fumigations de gaz toxiques, soit en les enrobant avec un insecticide approprié.

Les principaux insectes nuisibles aux pommiers et poiriers américains sont les suivants :

1. Le ver des fruits (Carpocapsa pomonella) ;

2. L'anthrone (Anthonomus pomorum) ;

3. La cheimatobie (Cheimatobia brunella) ;

4. Les pucerons (Aphis pomi) ;

5. Puceron lanigère (Eriosoma lanigerum) ;

6. L'araignée rouge ;

7. Les cochenilles ou poux, comme cochenille virgule (Lepidosaphis ulmi), le diaspis du poirier (Diaspis leperit), l'aspidiotus du pommier (Aspidiotus ostryae-formis) et le pou de San José (Aspidiotus perniciosus).

La principale maladie cryptogamique affectant les pommiers et poiriers est la tavelure (Venturia inaequalis).

Il existe d'autres insectes et maladies moins dangereux que ceux mentionnés, mais le temps ne nous permet pas de les citer tous.

Carpocapse

Le ver des fruits, ou le carpocapse, est un véritable fléau aux Etats-Unis, spécialement dans les régions sèches et chaudes, où il y a presque toujours trois générations complètes, et quelquefois une quatrième. Les producteurs américains sont obligés, dans la plupart des régions, de faire de sept à dix traitements, après la floraison, contre cet insecte, qui est considéré comme celui causant le plus de dégâts. Si l'on ne traite pas les pommiers, aux Etats-Unis, avec beaucoup de soin, il est impossible de récolter une pomme saine.

Il est très difficile de séparer exactement les uns des autres les trois ou quatre générations successives du carpocapse, qui chevauchent entre elles. Cela n'a d'ailleurs qu'une importance scientifique, mais aucune pour l'agriculteur. Ce qui importe à ce dernier, c'est de savoir à quel moment il y aura dans son verger le plus grand nombre de papillons en état de pondre, c'est-à-dire de déterminer la succession des périodes de plus grand vol.

A cet effet, nous mettons dans les arbres des pièges, simples bocaux de conserve en verre, ayant une contenance d'environ un litre, dans lesquels on met un demi-litre de sirop. Les papillons le volent et ne pondent qu'au crépuscule, quand la température est au-dessus de 18° C. Nous mettons ces pièges dans les vergers, environ une dizaine de jours après la chute des pétales. Chaque jour, on compte le nombre de papillons de carpocapse qu'on y trouve. En relevant chaque soir, au crépuscule, la température marquée par un thermomètre, qui est aussi placé dans le verger, on peut prévoir à quel moment les œufs vont éclore. Si la température reste au-dessus de 18° C. au crépuscule pendant une semaine après le grand vol, nous savons bien que ces œufs vont éclore dans une semaine et que nos applications d'insecticides doivent être terminées avant l'éclosion.

Pour assister les producteurs de fruits dans la lutte contre les insectes, chaque Etat de la Confédération a une université agricole qui est spécialisée dans l'horticulture. Ces universités ont leurs stations de radio et, pendant la saison des traitements, ils annoncent aux agriculteurs le développement des insectes et les moyens de les combattre.

D'autre part, dans chaque grande région agricole, il y a une station fédérale qui fait sur les insectes des études spéciales à la région, donne des renseignements gratuits aux agriculteurs et leur envoie des brochures techniques sur le problème qui les intéresse.

Les femelles de la première génération du carpocapse pondent leurs œufs sur les feuilles, tout près des jeunes pommiers. Les œufs éclosent et les petits vers cherchent le jeune fruit et tâchent d'y pénétrer par le calice ou l'œil. C'est pour cette raison qu'il est absolument nécessaire d'avoir appliqué un arsniate avant que le calice de la jeune pomme soit fermé.

Les femelles des générations suivantes déposent leurs œufs à même les fruits, et les jeunes vers, en général, pénétrant dans le fruit par le côté.

En Amérique, dans certaines régions, avec les trois générations du carpocapse, il est nécessaire de traiter toutes les deux semaines après la floraison et de faire de sept à dix applications. Les agriculteurs savent que, s'ils ne peuvent pas réussir à détruire au moins 90 p. 100 des vers de la première génération, leur récolte sera perdue, à cause de la multiplication du nombre des vers à chaque génération.

Pour lutter contre les carpocapses, on emploie, depuis des années, de l'arséniate de plomb. Cependant, au bout d'un certain temps, il fut prouvé que le carpocapse augmentait sa résistance à l'arséniate de plomb. D'autre part, le ver des pommiers, en mordant la surface des pommes, ne mange pas les premières parties, mais il les jette sur le côté. Alors, le seul poison que ces vers absorbent

AU THEATRE DE CLISSON

"L'Appel des Vignes"

La grande « première » de cette charmante pièce, toute à la gloire du Muscadet, eut lieu, comme nous l'avions annoncé, mercredi soir, 3 novembre, au joli théâtre municipal de Clisson. Le compte rendu de notre correspondant nous est parvenu trop tard, pour nous permettre de l'insérer au dernier Bulletin... Mais la grande Presse a déjà rendu un juste hommage à l'œuvre hautement morale de M. Constant Lecomte et à la partition musicale de M. Joseph Richard. Nous sommes heureux de les féliciter bien vivement à notre tour.

R. F.

Dès 20 heures, toute la salle du théâtre de la Trinité était comble. Jusqu'à minuit les spectateurs ne cessèrent de manifester leur satisfaction. Les applaudissements redoublaient d'intensité et, lorsque, à la fin du troisième acte, l'auteur apparut sur la scène, ce fut une véritable ovation !

L'Appel des Vignes est une pièce profondément morale. Du point de vue social, elle peut, sans restriction, faire du bien dans nos campagnes, peut-être contribuer à ramener au village quelques brebis égarées... C'est la désertion de la terre et des idées ancestrales, puis, le retour aux vrais sentiments, l'amour du terroir, duquel s'exhale le bouquet de notre fier Muscadet. Le tout délicieusement interprété par de véritables artistes du pays, comme M^{lle} Paulette Douillard, M^{me} Marguerite Bonnet, M. J. Lunau (dans le rôle de Jean), MM. J. Richard, H. Simon, P. Bonnet, H. Tessier, A. Bouteiller (le maire de Mouzillon) et tant d'autres...

Jean, jeune gars de Mouzillon, fils et petit-fils de vigneron, dégoûté de cultiver la vigne de Muscadet, qui ne donne plus, imbu d'idées nouvelles, sol-disant humanitaires, puisés dans certains journaux, se décide à partir pour Paris. Hélas, dans la capitale, son honnêteté foncière est mise à la rude épreuve. Son beau rêve s'écroule. Après être tombé dans les pires médiocres et avoir flûté la misère, il revient enfin au pays natal.

C'est l'époque des vendanges ! Le retour de l'enfant prodigue est dignement fêté en buvant un muscadet de choix. Jean jure de ne plus repartir et, en un heureux dénouement, épouse Louise, sa promise.

Le public suit avec intérêt, convenant cette œuvre, profondément terrienne, par instants dramatique, à l'esprit pétillant, inspiré par notre Muscadet — dont s'abreuvèrent à grandes rasades les artistes, au cours de la représentation, tant il est vrai que L'Appel des Vignes ne peut se concevoir sans bon vin.

IMPORTANTES PEPINIERES DE TOUTES VARIETES DE VIGNES

Prix courant franco sur demande. E. LEMERLE, 67, 4^e de Clisson, Nantes.

LES VACHES BIEN NOURRIES RESISTENT BIEN AUX MALADIES ELLES AIMENT LES FRAIRIES DE SYLVINIE ENRICHIES.

lent se trouve sur les petits morceaux qui restent dans les bouches. Il y a assez de poison pour tuer le ver, mais pas avant qu'il ait taché la pomme, sous forme d'une petite tache noire qu'on trouve souvent sur les pommes et que nous appelons « sting ».

Pour éliminer les « sting » et agir contre la résistance aux arséniaux développée par le carpocapse, nous avons été obligés de chercher d'autres moyens de le combattre. Les Américains ont essayé un tas de produits insecticides et ils ont trouvé que les huiles blanches minérales émulsionnées étaient très efficaces en détruisant les œufs des insectes.

Contre la première génération du carpocapse, les Américains emploient l'arséniate de plomb mélangé à des huiles minérales émulsionnées.

Les producteurs américains peuvent employer des arsénates de plomb jusqu'à la récolte, mais ils sont obligés, dans ce cas, de laver leurs fruits, à l'acide d'abord, puis à l'eau, puis de les sécher et de les recouvrir de paraffine avant de les trier et de les emballer. Naturellement, cela est une opération coûteuse, car elle nécessite un matériel important pour éliminer du fruit, par les lavages, toute trace de poison. Les producteurs qui ne possèdent pas ce matériel de lavage n'emploient l'arséniate de plomb qu'au moment de la chute des pétales et ils font suivre cette application, deux ou trois semaines après, d'une application d'huile blanche minérale mélangée avec de l'arséniate de plomb.

Les applications suivantes sont faites à l'huile blanche minérale émulsionnée seule ou combinée avec une petite dose de nicotine. En procédant ainsi, il n'y a aucun risque que le fruit conserve des traces de poison et il n'est pas nécessaire, par conséquent, de laver les fruits à l'acide.

M. H.-J. GRADY,

Entomologiste, Délégué technique de la Cal'jointe Spray Chem. Corp. en Europe, (A suivre).

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 8 Novembre 1937

ANIMAUX	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
BŒUFS.....	9 90	9 00	7 50	10 60	5 95	4 95	3 75	6 57
VACHES.....	9 70	8 00	7 00	10 90	5 82	4 40	3 50	6 97
TAUREAUX.....	8 70	8 00	7 30	9 20	5 22	4 40	3 65	5 70
VEAUX.....	13 40	12 20	11 20	14 50	8 05	6 95	6 15	9 00
MOUTONS.....	16 50	12 30	10 00	17 90	8 25	5 77	4 40	8 95
PORCS.....	10 28	9 72	7 56	10 72	7 20	6 80	5 30	7 50

Du Jeudi 11 Novembre 1937

BŒUFS.....	9 90	9 10	7 60	10 60	5 95	5 00	3 80	6 57
VACHES.....	9 70	8 10	7 10	10 90	5 82	4 45	3 55	6 97
TAUREAUX.....	8 70	8 00	7 30	9 20	5 22	4 40	3 65	5 70
VEAUX.....	13 10	11 80	10 80	14 30	7 85	6 72	5 95	8 85
MOUTONS.....	16 40	12 20	9 80	17 80	8 20	5 68	4 30	8 90
PORCS.....	10 28	9 72	7 56	10 72	7 20	6 80	5 30	7 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

LOIRE-INFÉRIEURE. — 40 bœufs ; 25 vaches ; 10 taureaux ; 30 veaux ; 81 porcs.
VENDEE. — 140 bœufs ; 120 vaches ; 20 taureaux ; 10 vaches ; 100 moutons ; 280 porcs.
MORBIHAN. — Néant.

A la Commission des Cours

La Commission des cours a pris les décisions suivantes :
Bœufs et vaches : baisse 10 centimes en extra et 1^{re} qualité ; 20 centimes en 2^e et 3^e qualités.
Taureaux : Baisse 20 centimes en toutes qualités.
Veaux : Baisse 20 centimes en extra ; 30 centimes en 1^{re} qualité ; 50 centimes en 2^e et 3^e qualités, au kilo viande nette.
Moutons : Pas de changement.
Porcs : Hausse 10 centimes en 1^{re} et 2^e qualités, au kilo poids vif.

La Hausse des Prix aux ventes de coupes

Les premières ventes domaniales battent leur plein au moment même où nous écrivons.
Des premiers résultats qui nous sont arrivés de partout, on en peut conclure :

- 1° Que la hausse est générale partout en France ;
- 2° Que cette hausse dépasse toutes les prévisions.

Citons au hasard des résultats qui nous sont parvenus.

A Angers la hausse a été de 30 % ; le prix du m³ vendu ressort à 65 francs.

A Blois, la hausse a été de 34 % (coupes par contenance) et de 65 % (coupes par volume) ; l'ha s'est vendu 2.415 francs et le m³ 66 francs en moyenne.

A Quimper, hausse de 41 % sur les grumes (67 francs contre 48).
A Lorient, hausse de même amplitude.

A Nantes, la hausse n'est que de 9 % (87 fr. le m³ contre 79), mais elle est à Rennes de 48 % (82 fr. contre 55).

Les résineux de l'Isère (sapins et épicéas) se sont vendus 62 à 70 fr (hausse 25 %) à Grenoble-Ouest à 64 % (à Grenoble-Nord).

Par suite de la hausse des résineux, les chênes des mêmes régions ont augmenté bien plus encore : à Dole, le prix moyen pour les coupes par volume de la forêt de Chaux (8/10^e de chêne, 2/10^e de hêtre) ressort à 43 fr. 50 contre 22 fr. 50 (hausse, 94 %) ; dans les futailles affouagées communales, on voit ce prix monter à 139 fr. contre 83 fr. en 1936 (hausse, 68 %) et à 166 fr. à Lons (hausse, 100 %).

A Arbois, le 1^{er} octobre (vente de Poligny), les résineux ont fait en moyenne 111 fr. (contre 76), hausse 45 %, et 101 fr. dans les forêts communales (contre 67), hausse 40 %.

Dans les futailles feuillues (bois communaux) le m³ est ressorti en moyenne à 123 fr. contre 70 (hausse, 77 %).

Par coupes, le prix maximum payé a été de 200 fr. pour l'épicéa et de 153 fr. à Civier (sapin 6/10^e, épicéa 4/10^e).

Dans le Nord (Valenciennes), la vente d'Avesnes a fait ressortir une hausse de 100 % sur les grumes (162 fr. contre 82 en 1936). A Senlis, on voit 42 fr. contre 31.

Dans la Drôme et le Vaucluse, hausses semblables ; à Valence, le prix moyen du m³ passe de 31 fr. 64 à 45 fr. 60 (forêts domaniales) et de 38 fr. 37 à 51 fr. 46 (forêts communales) ; à Die, on passe de 23 fr. 50 à 32 fr. 55 (forêts domaniales) et de 40 fr. 95 à 56 fr. 14 (forêts communales).

A Aubenas, hausse semblable sur les grumes (51 fr. contre 29), baisse par contre sur les taillis (149 fr. contre 241).

A Poitiers, hausse de 56 % sur les ventes de coupes par contenance (825 fr. l'ha) ; les coupes par volume donnent un prix moyen de 69 fr. au m³ (hausse, 33 %) ; à Tours, le 2 octobre, avec un prix moyen au m³ vendu de 67 fr., la hausse atteint 91 %.

Les Appellations d'origine en Loire-Inférieure

Mardi dernier eut lieu, en la coquette Salle Racine, à Nantes, une importante séance d'études viticoles, sous les auspices de la Confédération Générale des Vignerons — Groupe de la Loire-Inférieure.

De nombreuses personnalités de notre viticulture nantaise, maires, conseillers généraux, conseillers d'arrondissements, présidents de syndicats et groupements viticoles, avaient aimablement répondu à notre invitation. Le Commerce des Vins était aussi dignement représenté.

Sur l'estrade, autour de M. de Camiran, avaient pris place : M. Linyer, sénateur, président du groupe de défense des Vignerons du Centre et de l'Ouest au Sénat ; M. Chaquin, directeur des Services agricoles ; M. Roquette-Buisson, directeur du Comité des Appellations d'origine, (remplaçant M. Capus, ministre), et M. Paul Garnier, le tout dévoué secrétaire général de la Confédération.

M. de Camiran ouvrit la séance en présentant les excuses de diverses personnalités, parmi lesquelles celles de MM. Jean Le Cour Grand-maison et Thieffaine, députés ; MM. de Landemont, de Sesmaisons, de Goulaine, de la Roche-Macé, Duez, Bouchaud, etc.

Après les remerciements d'usage, il expliqua le but de cette réunion d'études, pour le bon renom de notre Muscadet, et présenta, en termes élogieux, les deux éminents techniciens, défenseurs de nos grands crus, venus spécialement pour nous instruire.

M. Paul Garnier exprima tout d'abord le plaisir qu'il éprouvait à se retrouver parmi nous. Il rendit un juste hommage à M. J. de Camiran, vice-président de notre grande Confédération, qui groupe aujourd'hui seize départements, puis à M. Linyer, notre ardent porte-parole au Sénat qui intervint tant de fois en faveur de notre viticulture familiale. Nous avons réussi, dit-il, à créer en ce domaine une collaboration efficace, qu'il serait souhaitable de voir suivre par les autres branches de la production agricole.

Pourquoi a-t-on créé les Appellations d'origine ? demanda M. Garnier, qui va en retraçant l'histoire, non pas en conférence, mais en termes simples et amicaux, comme il convenait de le faire en une telle séance « d'état-major » devant un auditoire averti.

M. Capus s'est entièrement consacré à cette tâche des Appellations d'origine. Il a trouvé un collaborateur de grande valeur : M. Roquette-Buisson. Ces gens-là ont fait plus que leur devoir : ils ont empêché notre vignoble d'aller à la ruine !

La grande difficulté est de savoir où commence un vin de cru, un vin de qualité et un vin courant ?... Dans l'esprit de chacun, le vin de qualité, c'est toujours son propre vin — et l'ordinaire celui du voisin !

En réalité, le vin de cru est celui qui a été revendiqué avant la loi du 6 mai 1910, loi modifiée et complétée par celle du 30 juillet 1935... La délimitation administrative apparaît, dès le début, impossible et dangereuse. La délimitation judiciaire présentait bien des risques. C'est alors que M. Capus eut recours à la profession, pour quelle se délimitât elle-même, qu'elle fixe ses droits et ses devoirs.

L'histoire du Comité des Appellations est des plus curieuses. Le ministre de l'Agriculture a bien la signature des décrets, mais il ne

signe rien sans l'avis ou la proposition du Comité national.

M. Garnier expliqua ensuite pourquoi on créa des Appellations contrôlées, alors que nous avions les appellations simples... Le nombre de ces dernières se multipliait, sur tout le territoire, d'une façon inquiétante. Il fallait y mettre un frein, car tous les vins seraient devenus des vins d'appellation... Nos confrères d'Algérie n'avaient-ils pas, également sollicité les mêmes titres de noblesse pour leurs grands crus.

M. Roquette-Buisson, succédant à M. Garnier, expliqua le mécanisme des appellations contrôlées et les avantages incontestés qui en résultent pour le vigneron et le négociant : possibilité de bloquer et de distiller ; possibilité de plaquer et de n'arracher la vieille vigne qu'au bout de trois ans ; exonération d'affichage du degré, etc... De plus, le Comité national, grâce aux 2 francs perçus sur les acquits verts, vient de créer une brigade spéciale, motorisée, de répression des fraudes et de contrôle des vins. Enfin à l'étranger, nos vins contrôlés jouissent d'une notoriété et de faveurs spéciales.

Le conférencier décrivit alors les trois modes d'étiquetage des bouteilles, étiquetage de rigueur pour tous les vins d'appellation contrôlée. Ce chapitre suscita de nombreuses demandes d'explications, de la part des producteurs et aussi du négoce, dont M. Pierre Guérin, de Vallet, s'était fait le porte-parole, notamment pour ce qui concerne les stocks anciens et leur sortie avec acquit vert.

M. Paul Garnier, sur la demande du président, aborda en toute franchise la question des diverses appellations, que peuvent actuellement revendiquer nos producteurs de Muscadet — question qui peut paraître complexe à certains, mais que suit admirablement expliquer le secrétaire général de la Confédération... Je vous demande de faire un effort pour réaliser l'union entre tous les viticulteurs, car vous avez en face de vous le Commerce, qui a ses difficultés, ses charges ; le commerce, qui s'est montré hostile aux appellations, en certaines régions. Mais il a intérêt, lui aussi, à ce que les appellations vivent et se développent. Il y a eu, au début, une certaine méconnaissance de la loi. Aujourd'hui, à Paris, nous travaillons dans une collaboration confiante et fructueuse avec le Commerce. De même, auprès des fonctionnaires des Indirectes, nous avons généralement rencontré un accueil excellent, qui a facilité notre tâche.

En résumé, conclut M. Garnier, c'est une législation draconienne, qui impose une discipline aux vignerons. J'estime qu'il faut une période d'adaptation, une certaine latitude. Il ne serait pas prudent d'aller trop vite, car, en certaines régions, on risquerait de susciter une vive réaction contre les appellations.

MM. Garnier et Roquette-Buisson furent vivement applaudis. De nombreux échanges de vues et cas particuliers, intéressant notre vignoble, furent soulevés au cours de cette séance d'études, qui se termina à midi... et se prolongea au long d'un déjeuner amical.

R. FAIVRE.

PAR L'HERBE, LA POTASSE DONNE LA VACHE DE CLASSE AU LAIT RICHE EN MATIÈRE GRASSE PRODUCTEUR DE BEURRE EN MASSE.

moi QUI FAIS DES ENVOIS URGENTS j'emploie

... la formule nouvelle imaginée par les grands réseaux. Jusqu'à 50 kgs. COLIS EXPRESS De 50 à 500 kgs. EXPÉDITIONS EXPRESS Barèmes simples, économiques qu'il suffit de demander aux gares. C'est un progrès de plus. J'en profite

les Grands Réseaux s'engagent à offrir la facilité de réductions. Renseignez-vous. Profitez-en

Pub. R.-L. Dupuy

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX ENGRAIS DE BASE

La Vie Syndicale

Association des Producteurs de Chanvre

Dimanche 21 novembre, à 9 h. 30 du matin, Ecole des Garçons, à SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES, réunion de tous les Producteurs de Chanvre.

ORDRE DU JOUR

- 1° Etude et organisation de la vente des filasses.
- 2° Questions diverses importantes. Amende de 5 francs aux absents.

Le Président : Marcel CHAUVÉAU.



Grand Rassemblement Paysan le 14 Novembre, à Savenay

Le Comité régional de Défense et d'Action Paysanne de la région de Saint-Nazaire et Presqu'île guérandaise convoque tous les cultivateurs, propriétaires fermiers, métayers, ouvriers agricoles ; les artisans, commerçants et tous ceux qui vivent de la terre et de ses produits.

Nous aurons le concours de tous ceux qui sont, comme nous, décidés à défendre la famille et le métier. Beaucoup ont déjà répondu à notre appel.

Nous attendons encore quelques réponses pour donner le programme en entier.

Jean Buhon et Henri Dorgères seront là.

Les paysans aussi, à 13 heures, au Champ de Foire.

MACHINES A COUDRE **STELLA** 780 MANÈGES D'EXPANSION 1.000 MACHINES EN STOCK LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES **STELLA - NANTES** 21, Chaussée de la Madeleine CATALOGUES RENSEIGNEMENTS Démonstrations - Liste des Agents gratuits sur demande. CYCLES TRICYCLES, TRIANÈMES. pour tous les goûts - A TOUS LES PRIX

Pour empêcher les instruments agricoles de se rouiller

Il suffit de les graisser avec une graisse spéciale dite graisse verte, que l'on peut préparer soi-même, en mélangeant 100 grammes d'huile d'olive avec 30 grammes de graisse de mouton. On fait fondre la graisse, on décante soigneusement, puis on verse l'huile en remuant pour que le mélange soit bien intime. Dès qu'elle est refroidie, cette graisse a la consistance d'une pommade épaisse.

Si un instrument présente des taches de rouille ou les fait disparaître en les frottant avec la graisse ci-dessus, dans laquelle on incorpore un mélange, par parties égales, de fleur de soufre et de tripoli finement pulvérisé que l'on a mouillé avec de l'huile d'olive. Frotter avec un morceau de peau de chamois ou à l'aide d'une curette en bois.

Traitement à sec des semences de céréales avec

RECOBEL augmentera votre récolte

Ets S. H. MORDEN & Co, 14, rue de la Pépinière - PARIS Agents Régionaux : MM. L'HERISSIER & Co, 5, rue du Lieutenant - LAVAL (Mayenne) M. 603

Destruction des Taupes et Mulots

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

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. sociaux au tarif DENTISTES d'HALDGO de PARIS Pass. Pommeraye, Gal. Statues, Nantes A.A.R.C. 1.000.000 de francs de garantie

Qu'est-ce que le Lait ?

Comment s'élabore le lait ? Notre confrère R. Séverin explique comment se fait la mystérieuse transformation du sang en lait. Le sang arrive par des conduits excessivement fins dans le tissu spongieux et élastique des alvéoles des mamelles où il devient lait.

Les matières protéiques du lait ne ressemblent en rien à aucune de celles du corps, ni par leur nature, ni par leur composition. La matière grasse du lait diffère totalement des matières grasses du squelette et de la chair. Le lait contient des sucres qu'on ne retrouve dans aucun des organes de l'animal. Au point de vue minéral, le lait dose une plus grande proportion d'éléments potassiques que d'éléments sodiques, tandis que dans le sang la proportion de ces éléments est en sens contraire.

Des alvéoles, le lait passe dans le réseau complexe des conduits lactiers, s'ouvrant dans de petites cavités appelées « cisternes » du lait. La transformation, au surplus, est rapide, puisque l'on considère qu'une partie du lait se forme au moment même de la traite. La mamelle ne paraît, par suite, n'être qu'un réservoir partiel de cette production.

Non seulement la nature des éléments constitutifs du lait diffère de ceux du sang, d'où il dérive, mais encore ces éléments se retrouvent dans le lait, en proportions et quantités plus grandes que dans la totalité des fourrages consommés par les animaux au cours d'une période entière de lactation.

La graisse du lait ne se retrouve pas en totalité dans les principes gras des aliments. La quantité en serait insuffisante d'un tiers par rapport au total de la production laitière. La différence vient des principes gras des aliments. Il en résulte la grande influence d'une alimentation abondante et alibie, sur les rendements laitiers. La nécessité, aussi de rations riches en protéines, éléments azotés digestibles, dont le lait contient des proportions plus grandes que le sang.

POUR combattre le surmenage, la neurasthénie, la gastralgie, la préhension et toutes fatigues. **LE NERVOTHYL** LE PLUS PUISSANT RÉGÉNÉRATEUR DE LA SANTÉ 16 francs dans toutes Pharmacies ou Laboratoire PINCHINAT, 12, rue Jemmapes, NANTES

AVIS

A la suite de très nombreuses demandes, qui nous parviennent, de Pneumonaux des Frères de Saint-Gabriel, nous avons ceux qui souffrent d'une affection des bronches, telle que rhume, bronchite, grippe, pneumonie et broncho-pneumonie, qu'ils trouveront cet excellent remède, sous toutes ses formes, dans toutes les bonnes pharmacies, et notamment chez MM. Martin, pharmacien, quai de la Maison-Rouge, à Nantes ; Ménéux, à Clisson, et Bertrand, à Vallet.

Le concentré N° 1 (cas graves) : 25 fr. La dose faible N° 2, liquide : 15 fr. — Comprimés : 13 fr.

Crésyl-Jeyes

Véritable crésyl 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.

Mastic à boucher les fentes des parquets

Voici la composition d'un mélange qui donne de bons résultats : Quatre parties de cire jaune, deux parties de résine ou colophane et une demi-partie de suif, auquel on a incorporé quatre parties de blanc d'Espagne ou d'ocre, selon la teinte que l'on désire obtenir. Ce mélange s'opère à chaud, loin de toute flamme.

On peut également employer à froid le silicate de soude mêlé à de la sciure de bois fine, qui a l'avantage d'offrir une grande résistance.

ONIA TOULOUSE

UN ENGRAIS RICHE **NITROPOTASSE**

281. — A louer, pour la Toussaint, UNE FERME, sise à Héric, contenance 26 hectares. S'adresser au Syndicat.

282. — A vendre, BEAUX PLANTS DE VIGNES, boutures et racinés ; choix extra. — Blancs : 4986, 5279, 5409, 8206, 10173, Baco 22 A, Bertille 450. — Rouges : 4643, 5437, 5455, 7053, 8357, 8745, 8748, 10096, 10878, Gaillard 9 N, 2, Bertille 2802, Baco N° 1. — Plants greffés s/3309, choix extra ; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Gros-Lot, Malvoisie ; Hybrides greffés ; Blancs : 8753, 10173, 10868, Seyve-Villard 5276, Rouges : 5455, 7053, 8365, 8745, 8748, 10096, 10878, 11803. Authentifiés gratuits. Prix sur demande. Souscription ouverte pour toutes variétés de plants pour automne 1938, aux meilleures conditions. S'adresser chez Allard Jules fils, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (L.-L.).

284. — A vendre, à la Trocardière, commune de Rezé, BORDERIE de 4 hectares 75 ares, libre le 1^{er} novembre 1938. S'adresser à M. Tempier, expert, 50, avenue Pasteur, à Nantes. Téléph. 323.87.

287. — A louer, commune de Bouguenais, FERME de 6 hectares, terre et prés ; le tout en quatre pièces. A prendre de suite. S'adresser au Syndicat.

Loterie Nationale 1937

Tirage de la 10^e Tranche

Le tirage de la dixième tranche de la Loterie Nationale 1937 a eu lieu le lundi 8 novembre 1937, à la Salle Pleyel, 252, Faubourg Saint-Honoré, à Paris.

Le numéro 0.725.476 gagne trois millions de francs.

Les 59 billets dont les numéros reproduisent à un chiffre près celui de ce billet gagnent chacun 30.000 francs.

Les numéros suivants gagnent chacun un million : 0.874.938 — 0.706.019 — 0.498.498 — 0.798.337.

Les 238 billets dont les numéros reproduisent à un chiffre près ceux des billets précédents gagnent chacun 10.000 francs.

Les numéros suivants gagnent chacun 500.000 francs : 1.463.081 — 0.430.881 — 0.822.507 — 0.920.966 — 0.348.185 — 1.170.447.

Les 354 billets dont les numéros reproduisent à un chiffre près ceux des billets précédents gagnent chacun 5.000 francs.

Les numéros finissant par 60.652 gagnent 120.000 francs.

Les numéros finissant par 05.983 gagnent 120.000 francs.

Les numéros finissant par 5.895 gagnent 50.000 francs.

Les numéros finissant par 282 gagnent 10.000 francs.

Les numéros finissant par 637 gagnent 5.000 francs.

Les numéros finissant par 25 gagnent 1.000 francs.

Les numéros finissant par 36 gagnent 500 francs.

Les numéros finissant par 0 gagnent 120 francs.

PAIEMENT DES LOTS

Le Service des Emissions du Trésor (Pavillon de Flore) paiera :

1° A partir du 9 novembre 1937, les lots de 1.000 fr. de 500 fr. et ceux de 120 fr.

2° A partir du 15 novembre 1937, les lots de 5.000 fr. et au-dessus.

Les Caisses publiques désignées ci-après :

— Recette Centrale des Finances de la Seine et Recettes-Perceptions ;

— Trésoreries Générales, Recettes des Finances et Perceptions ;

— Bureaux de Postes des Chefs-lieux de département, d'arrondissement et de canton et tous autres suffisamment importants désignés à cet effet ;

— Trésorerie Générale, Paieries Principales et Paieries de l'Algérie ;

— Trésoreries Générales de la Tunisie et du Maroc.

paieront, à partir du 13 novembre, les lots de 1.000 fr., 500 fr. et 120 fr. Pour les autres lots, les billets gagnants seront déposés, contre récépissé, à compter de la même date et le paiement aura lieu à partir du quinzième jour suivant le dépôt.

Tous les billets gagnants présentés au paiement après le 8 mai 1938, seront annulés. Seront annulés également, les billets déposés pour vérification, au plus tard à cette date, mais dont le paiement aura été demandé après le 8 juillet 1938 (Règlement inséré au Journal Officiel du 7 mars 1937).

GRAMINEES ET LEGUMEUSES, PAR LA POTASSE, VIGOREUSES EN PROPORTIONS HARMONEUSES RENDENT LES HERBES SAVOUREUSES.

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents

Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 3, Place



L'angoisse des ténèbres

PAR CHARLES FOLEY

— Non, laisse faire Catherine, préféra la vieille dame. Elle connaît mes petites manies et sait ce qu'il me faut.

Puis, dans la salle à manger, une fois assise, elle demanda :

— Où a-t-on placé Xavier ?

— A votre droite, ma mère. C'était, je crois m'en souvenir, ma place quand j'étais gosse...

— Tu n'as pas bonne mémoire. Je te traitais, quoique potache, en maître de maison. On mettait ton couvert en face du mien.

— Je peux l'y faire remettre.

— Non, reste où tu es. Ça n'a pas d'importance puisque le n'y vois pas.

Ensuite elle s'adressa au maître d'hôtel :

— Avez-vous téléphoné l'arrivée de mon fils à Mlle de Verseuil, Célestine ?

— Oui, Madame, Mademoiselle Eli-

sabeth eut une exclamation de joie : « Enfin ! s'est-elle écriée. Comme marraine et son fils doivent être heureux ! Dites-leur, mon bon Célestine, quelle part je prends à leur bonheur ! »

Ici le vieux serviteur se tut, frappé de l'effet imprévu que produisaient ces chaleureuses et vibrantes félicitations. Les deux châtellains, loin de se déridier, paraissaient de plus en plus moroses et soucieux.

— Mlle Elisabeth annonce sa visite pour trois heures et elle prendra le thé avec Madame, ajouta Célestine, baissant le ton et fort décontenancé.

Quel froid accueil faisaient les maîtres à ces bonnes nouvelles ! Le déjeuner fut morne. La dame du manoir n'avait guère plus d'appétit que la veille, dans son anxiété d'attente. Le jeune colon, par contre, mangeait beaucoup et buvait encore plus.

De retour au petit salon où se trouvaient, sur un plateau, le café et les liqueurs, les domestiques sortirent. Il y eut alors, entre la mère et le fils, un moment de gêne muette. La vieille dame se rappelait les fâcheux entretiens de la veille et de la matinée. Ce silence ne pouvait qu'accroître d'indifférence et même de froideur leurs dissensions récentes.

En tendance conciliante, la comtesse s'efforça de rompre la glace.

— Je ne puis, soupira-t-elle, remplir ni ta tasse ni ton petit verre, mon enfant. Sers-toi tout seul. Ma cécité me rend presque impotente... par chance, elle n'est que momentanée.

— Vous me l'avez dit et je m'en réjouis profondément, répliqua Xavier, que pour ça part, un repas savoureux et de nombreuses rasades venaient de rasséréner. Avez-vous un bon médecin, au moins ?

— Excellent. Le docteur Hévenot, dont je te parlais souvent dans mes lettres. J'ai également en lui, ce qui n'est pas moins précieux, le plus dévoué des amis.

— Je ne l'ai pas connu autrefois ? Le ton du jeune homme n'était interrogatif qu'à demi.

— Non, Hévenot n'est dans le pays que depuis douze ou treize ans. Je puis être opérée d'un jour à l'autre.

— Ici ?

— Non. Dans la clinique du docteur. Ce sera, paraît-il, l'affaire de deux ou trois semaines. Hévenot affirme que je guérirai.

— Je le souhaite ardemment, dit Xavier, en avalant coup sur coup deux petits verres de calvados. Mais ces opérations aux yeux sont parfois dangereuses et souvent inutiles. Si vous alliez souffrir pour un résultat nul ?

— Localement anesthésiée, je ne sentirai rien.

— Les médecins disent ça... Pour moi, j'ai vu, en Extrême-Orient, par suite d'opérations, tant de borgnes, de myopes, de presbytes ou de loucheurs aveuglés pour toujours, que je ne me laisserais tripotiller les prunelles pour rien au monde !

— Veux-tu m'effrayer ?

— Certes non. Mais à votre place, avant d'entrer dans ladite clinique, je consulterais plutôt deux spécialistes qu'un. Votre vue en vaut la peine... et le prix ! Le secrétaire que j'attendais dont je vous ai parlé, mon camarade Hendrick Woorne, connaît justement un oculiste épantant, un faiseur de miracles. Quand

ce ne serait que pour me rassurer, laissez-moi le faire venir.

En dépit des objections de la châtellaine, Xavier insista et si obstinément que les bonnes dispositions de sa mère en furent de nouveau refroidies.

Ce fut très richement qu'elle formula son refus :

— Je ne recevrai pas ton thumaturge. Ce serait paraître douter de la science, de l'affection d'Hévenot. Et mécontente, froissée, elle ne fut plus maîtresse de faire les reproches que lui semblaient mériter les incorrections de son fils.

— Tu ne m'as pas une fois demandé des nouvelles d'Elisabeth et de son père.

— Célestine vit en un domé au déjeuner. Mlle de Verseuil doit venir goûter avec nous. Je la verrai. Je lui parlerai.

— N'es-tu pas impatient de savoir ou en est notre projet ?

— Le fameux projet de fiançailles dont vous me parlez dans vos lettres ?

— Et dont, au temps où tu m'écrivais longuement et de ta main, tu te disais enthousiasmé. Plus un mot de cela dans tes dernières missives, dactylographiques et si brèves ! Aurais-tu changé de sentiment ? Après ton embalement, pourquoi cette ré-

serve de silence ? Réponds... mais réponds donc ?

— Les faits répondent pour moi. Sans situation, ruiné par la ruine de mon oncle, je serais fou de prétendre à un si riche parti. Voilà la raison pour laquelle, déçu de mes espoirs d'amour et d'héritage, sans force contre le chagrin, je dictais mes lettres au lieu de les écrire moi-même.

Quoique plausibles, ces explications ne satisfirent en rien Mme de Saint-Rambert.

— Il ne s'agit pas pour toi d'un mariage d'argent. Si mon frère, ce dont je doute encore, s'est ruiné, je ne le suis pas. L'obstacle que tu suggères ne semble donc pas insurmontable. Le portrait de Lisbeth t'enchanta. Que sera-ce quand tu la verras ?

— Mais moi, lui plairai-je ?

Ce fut à la pauvre aveugle de ne savoir que répondre. Par les vagues propos de Catherine et de Célestine pouvait-elle se faire une idée, même vague, du physique de son fils ?

— Avant de parler fiançailles, ma mère, laissez-nous, à Mlle de Verseuil et à moi, tout au moins le temps de nous voir.

Cette fois, tu as raison. Nous en reparlerons après votre entrevue.

— Est-ce que l'odeur du tabac

vous incommodé ?

— Oui... plutôt.

— Alors permettez-moi d'aller fumer dans le parc.

— Tu fumeras plus tard. J'ai encore quelques questions à te poser. En garde, Xavier se tut, mais ne réprima ni grimace ni geste d'agacement.

— Pourquoi, hier soir, as-tu refusé de coucher dans la chambre aux souvenirs, ta chambre d'autrefois ?

Le jeune homme tressaillit, se roidit, puis touloua, soit pour gagner du temps, soit pour éclaircir sa voix qu'il sentait s'étrangler.

Même quand son émoi fut dissipé, il usa de détour :

— Ah ! Ah ! Célestine et Catherine vous ont déjà cancané ça ! Il faut vraiment qu'ils n'aient pas grand-chose à faire pour m'espionner et me cafarder ainsi.

— J'ai le droit de m'informer de ce qui se passe chez moi sans que mes domestiques soient traités d'espions. N'élude pas la question.

— J'ai souffert des fièvres au Tonkin. Il m'en reste d'assez fréquents accès. Pénétré par la pluie d'hiver, encore mal séché, mal disposé, je fus pris de grelottement en entrant dans cette grande pièce humide et froide.

(A suivre.)

285. — A vendre VOITURE caoutchoutée, à deux roues, en bon état, avec harnais. S'adresser au Syndicat.

286. — A louer, pour le 1^{er} novembre 1938, UNE FERME sise commune du Pallet ; terres environ 2 hect. 20 ares, prairies 3 hectares, taillis 50 ares, à prix d'argent ; vignes, à demi-fuit, 3 hect. 75 ares environ. Le tout d'un seul tenant. Replantations envisagées. S'adresser Caillé, expert, Monnières.

DEMANDES

161. — MENAGE, 47 ans, demande place garde, entretien de propriété, femme petite basse-cour. Bonnes références. S'adresser M. Ouary à Pannecé.

162. — On demande JEUNE FILLE de 16 à 20 ans, venant de campagne, présentée par ses parents, pour culture maraîchère, région Doulos. S'adresser au Syndicat.

163. — CELIBATAIRE, libre au 1^{er} décembre ou 1^{er} janvier, demande place vigneron, petite culture ou jardinier-maraîcher. Prendre adresse au Syndicat.

Un Jour à l'Exposition 37

Billets spéciaux aller et retour en 8^e classe, comprenant : le trajet en chemin de fer (réduction jusqu'à 60 %) ; l'entrée à l'Exposition. Délivrés pour les 14 novembre et 21 novembre, au départ des gares de Nantes, Ancenis, Angers et Saumur.

Prix (adultes) : Nantes, 86 fr. ; Ancenis, 76 fr. ; Angers, 65 fr. ; Saumur, 61 fr. (Enfants de 4 à 10 ans) : Nantes, 46 fr. ; Ancenis, 40 fr. ; Angers, 34 fr. ; Saumur, 32 fr.

Retour : Nantes, dép., 0 h. 13 ; Ancenis, dép., 0 h. 44 ; Angers, dép., 1 h. 35 ; Saumur, dép., 2 h. 10 ; Paris, arrivée, 7 h. 10.

Retour : Paris, dép., 22 h. 45, 0 h. 22 ; Saumur, arr., 4 h. 09, 0 h. 21 ; Angers, arr., 4 h. 46, 7 h. 02 ; Ancenis, arr., 5 h. 34, 8 h. 16 ; Nantes, arr., 6 h. 01, 8 h. 48.

Renseignez-vous dans les gares de Nantes, Ancenis, Angers et Saumur.



La bonne graine

La volaille nourrie au riz poussé vite, devient grasse et se vend cher. Le riz est le meilleur aliment de complément.

le riz

BUREAU DE PROPAGANDE

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 définitive, le massage facial, la manucure et pédicure, dans nos SALONS.

ATELIERS de COIFFURE uniquement spécialisés pour l'ART 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. 129-47

11^e année d'existence à Nantes. Nombreuses références.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 10 novembre.

Avoine grise ou noire Bretagne 121
Avoine bigarrée Bretagne 121
Sarrasin Bretagne 151
Orge indigène Côte-du-Nord 145
Orge Maroc 145
Mais Indo-Chine 126
Sesun région, bonne fabrication 100/105
Riz Saigon N° 1 141

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE DE NANTES ET DE CAMPAGNE

Cours du 5 novembre

VEAUX : 437. — Le kilo sur pied : 1^{re} qualité, 5,70 à 7,70 ; moyenne, 6,70. A déduire 0,80 par kilo pour la campagne. Moyenne, 5,90.

BOEUF : 33. — Devant : 1^{re} qualité, le demi-kilo, 3,75 à 4,25 ; 2^e qual., 3 à 3,50 ; 3^e qual., 2,25 à 2,75. Derrière : 1^{re} qual., 3,25 à 3,75 ; 2^e qual., 2,50 à 3 fr. ; 3^e qual., 3,75 à 4,25.

AGNEAUX : Sans tarif.

MOUTONS : 200. — Le demi-kilo net :

1^{re} qualité, 7 à 7,50 ; 2^e qualité, 5,75 à 6,75.

Fourrages

Paille de blé :
bottelée 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 10 novembre.

Artichauts, les 12, 18 fr. — Bette-raves, les 12, 8 fr. — Carottes, le paquet, 1 fr. — Céleri rave, les six, 6 fr. — Céleri branches, les six, 4 fr. — Choux pommes, les 16, 20 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 8 fr. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Haricots verts, le kilo, 5 fr. — Laitues, les 20, 3 fr. — Maché, le kilo, 1 fr. 50. — Navets, le paquet, 1 fr. — Oignons, le paquet, 1 fr. 50. — Poireaux, la botte, 6 fr. — Poires, le kilo, 4 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Raisins, le kilo, 5 fr. — Tomates, le kilo, 1 fr. — Pommes, le kilo, 1 fr. 50. — Scorsonères, le paquet, 2 fr. — Sal-sif, le paquet, 2 fr. 50. — Pommes de terre, le kilo, 0 fr. 65.

Cours des Vins

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

MUSCADET 1937 1.000 à 1.200
CHOS-PLANT 1937 450 à 550
SEIBELS 1937 400 à 500
NOAH (consommation) 300 à 350
NOAH (distillerie) 20 fr. le degré-barrique.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac).

Le demi-kilo :
Boeuf. — 1^{re} catégorie, 7 à 14 ; 2^e catégorie, 4 à 4,50 ; 3^e catégorie, 1,50.
Veau. — 1^{re} catégorie, 7 à 12 fr. ; 2^e catégorie, 6 à 7,50 ; 3^e catégorie, 6 fr.
Mouton. — 1^{re} catégorie, 11 à 12 fr. ; 2^e catégorie, 7 à 10,50 ; 3^e catégorie, 6 fr.
Porc. — 6 à 9 fr. 25.
Beurre. — 11 fr. à 12 fr. 50.
Oufs. — La douzaine, 8,50 à 9 fr.
Poulets. — 7 fr. à 7 fr. 50.
Lapins. — 6 fr.

ANCENIS

Blé, taxé : avoine, 125 à 130 fr. ; blé noir, 130 à 140 fr. ; seigle, 130 à 135 fr. ; orge, 140 à 145 fr. Les 500 kilos : foin, 125 à 135 fr. ; paille, 120 à 130 fr. Volailles, le demi-kilo : poulets, 4 à 4,50 ; canards, 3 à 3,20 ; lapins, 2,50 à 2,75 ; pigeons, la couple, 8 à 9 fr. Denrées : œufs, la douzaine, 9,50 à 10 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10 à 11 fr. ; Vaches laitières, 2,500 à 3,000 fr. ; vœux, le kilo, 5,50 à 6,50 ; génisses, 800 à 1.100 fr. ; porcs, 6,70 à 6,75 ; porcs de lait, 90 à 120 fr.

CANDÉ, 8 novembre

Blé, 120 à 130 fr. ; orge, 140 à 145 fr. ; foin, 120 à 125 fr. ; paille, 120 à 125 fr. ; poulets, la couple, 22-26 fr. ; canards, la couple, 22-28 fr. ; oies grasses, le kilo, 8 fr. ; oies maigres, la pièce, 28

LA ROCHE-BERNAUD

Blé, cours officiel : avoine, 134 à 138 fr. ; blé noir, 148 à 152 fr. ; seigle, 150 fr. ; orge, 147 à 150 fr. Foin, les 500 kilos, 130 fr. ; paille, 130 à 135 fr. Poulets, la couple, gros 42 à 50 fr. ; moyens 34 à 40 fr. ; petits 25 à 32 fr. ; canards, la pièce, 13 à 15 fr. ; oies, 20 à 27 fr. ; pigeons, la couple, 9 à 11 fr. ; lapins, la pièce, 18 à 22 fr. ; œufs, la douzaine, 9,50 à 10 fr. ; beurre, le demi-kilo, 10,50 à 11,50. Cidre nouveau, la barrique, 115 fr. droits en sus. Beufs gras, le kilo sur pied, 4,25 à 4,50 ; beufs de travail, la paire, 4,600 à 6,100 fr. ; vaches grasses, le kilo, 4,25 à 4,50 ; vaches laitières, 1,300 à 1,900 fr. ; taureaux, le kilo, 3,25 à 3,75 ; vœux, la paire, 3,400 à 4,200 fr. ; vœux de lait, le kilo, 6,25 à 7,40 ; génisses, pièces, 1,200 à 1,600 fr. ; moutons, la pièce, 18 à 18 fr. ; porcs, 6,75 à 7 fr. ; porcs de lait, l'unité, 95 à 150 fr. ; Châtagnes, 65 à 90 fr. les 50 kilos.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES

Blé, cours de l'Office : avoine, 135 à 140 fr. ; blé noir, 140 à 145 fr. ; seigle, 140 à 145 fr. ; orge, 150 à 155 fr. Foin, les 500 kilos, 140 à 150 fr. ; paille, 150 à 155 fr. Poulets, la couple, gros 25 à 30 fr. ; moyens 22 à 26 fr. ; petits 18 à 22 fr. ; canards, la pièce, 16 à 20 fr. ; oies, 20 à 25 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 9 fr. ; lapins, la pièce, 18 à 22 fr. ; œufs, la douzaine, 9 à 9,25 ; beurre, la livre, 8 à 9,50. Cidre, la barrique, 120 à 130 fr. ; Beufs gras, le kilo sur

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 35 à 43 fr. ; moyens 25 à 29 fr. ; petits 20 à 23 fr. ; œufs, la douzaine, 11 à 11,50 ; beurre, le demi-kilo, 10,75 à 12,25 ; châtagnes, 10 à 15 fr. le décalitre ; vœux, le kilo, 6 à 7 fr.

SAINT-JEAN-DE-CORCOUÉ

Poulets, la couple, gros 55 à 60 fr. ; moyens 50 à 55 fr. ; petits 40 à 50 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr.

PORNIC

Blé, 180 à 181 fr. ; avoine, 120 à 123 fr. ; blé noir, 150 à 153 fr. ; son, 98 à 100 fr. Foin, les 500 kilos, 125 à 130 fr. ; paille, 112 à 115 fr. Poulets, la couple, gros 34 à 36 fr. ; moyens 30 à 32 fr. ; petits 26 à 28 fr. ; canards, la pièce, 18 à 18 fr. ; pigeons, la couple, 13 à 15 fr. ; lapins, la pièce, 14 à 16 fr. ; œufs, la douzaine, 11 à 11,50 ; beurre, le demi-kilo, 11,50 à 12 fr.

CLISSON

Blé, 183 fr. ; farine, 251 fr. ; avoine, 140 fr. ; blé noir, 163 fr. ; Haricots lin-gots, 400 fr. ; brezins, 300 fr. ; Pommes de terre, 60 à 65 fr. Foin, les 500 kilos, 200 à 210 fr. ; paille, 135 à 150 fr. Poulets, la couple, gros 41 à 45 fr. ; moyens 31 à 40 fr. ; petits 25 à 30 fr. ; pigeons, la couple, 8 à 10 fr. ; lapins, la pièce, 8 à 15 fr. ; œufs, la douzaine, 9 à 9,75 ; beurre, le demi-kilo, 12,50 à 12,50 ; de bœuf, 11,25. Vaches grasses, le kilo, 3 à 4,50 ; vaches laitières, 1,800

ARTHON-EN-RETZ

Poulets, la couple, gros 45 à 50 fr. ; moyens 40 à 45 fr. ; petits 30 à 35 fr. ; canards, la pièce, 15 fr. ; pigeons, la couple, 12 fr. ; lapins, la pièce, 18 fr. ; œufs, la douzaine, 6 fr. ; beurre, le demi-kilo, 7,50. Beufs gras, le kilo sur pied, 3 fr. ; beufs de travail, la paire, 4,000 à 4,500 fr. ; vaches grasses, le kilo, 3 fr. ; vaches laitières, 2,000 à 2,400 fr. ; taureaux, le kilo, 3 fr. ; vœux, 6 fr. ; vœux de lait, 6 fr. ; génisses, 1,800 fr. ; moutons, 6,50 ; porcs, 4,25 ; porcs de lait, 120 à 150 fr.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 15 novembre. — Assérac, Cheix, Varades, Montoir-de-Bretagne, Vieilleville.

Mardi 16. — Legé, Saint-Père-en-Retz.

Jeudi 18. — Ancenis, La Chapelle-Heulin, Beslé, Héric, Port-Saint-Père, Rezé, Saint-Nazaire, Trans, Vigneux.

Vendredi 19. — Nort-sur-Erdre.

Samedi 20. — Guérande, Héric, Jans.

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

Le Gérant : R. FAIVRE.

TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

SCORIES THOMAS

CONTRE LA CARIE du Blé

LA POUDRE S.T. ELOI

Trente Années de Succès
Milliers de Références
Usine à Blois (L&C)

Reconnue la plus efficace par les sommités agricoles
La réclamer à votre fournisseur habituel
Pour le traitement à sec demandez Le "VITRIOLÉ SAINT-ÉLOI"

PLANTS de VIGNE Racines extra

ARBRES FRUITIERS toutes variétés

PEUPLIERS à croissance rapide

Catalogue instructif n° 38 envoyé franco sur demande

La valeur n'attend pas le nombre des années

L'ÉLÉGANCE non plus !

LA BELLE FERMIERE
donne l'élégance aux jeunes.
Un Vêtement BELLE FERMIERE a tout pour vous plaire.

12 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU - NANTES

FIÈVRE APHTEUSE

AGRICULTEURS !!! n'employez qu'un seul remède pour éviter et guérir LA FIÈVRE APHTEUSE

Le Trésor du Fermier

Le seul remède dont la GUÉRISON EN CINQ JOURS a été constatée et certifiée par une Commission Départementale de Vétérinaires du Lot-et-Garonne. MÉFIEZ-VOUS DE CES SÉRUMS SANS EFFET, dont l'adresse et le nom des Préparateurs sont inconnus. Le LABORATOIRE VÉTÉRAIRE DU BEQUET, à PONT-DE-LA-MAYE (Gironde), ne craint pas de publier hautement son adresse et d'en garantir les effets.

AGRICULTEURS !!! Vous emploierez le TRÉSOR DU FERMIER avec succès, par vous-mêmes, et sans avoir recours à personne.

En dépôt dans toutes les Pharmacies sérieuses

Chaussures LETOURNAUX

7, Rue Guépin - NANTES - Place Bretagne

DE LA QUALITÉ - DES PRIX - MAISON DE COMPIÈGNE

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

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 fabrications 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 Jumeaux, Tricycles, Autos, Pédalottes, etc.

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

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

GRAND COMPTOIR VELOCIPÉDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES - Tél. 155-57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous ailleurs et vous achèterez chez nous ensuite

LE MEUX ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA RÉGION

LE POTAZOTE

de la Chimie de la G^{de} Garonne

A FAIT SES PREUVES

L'AGRICULTEUR AVISÉ EN FAIT SON PROFIT

Vente par la C^{ie} de St Gobain

DEPOT des Produits Chimiques

1 pl. des Soussaux, PARIS

et ses Agents régionaux

LINOLEUM - TAPIS - TOILES CIRÉES

Couvre-Parquet - Rémoieum

Largueur 2 mètres. Le mq. : 10 fr.

Envoi du CATALOGUE sur demande

3 SPÉCIALITES

8, Rue de la Paix - NANTES

Téléphone 113.37

Nous nous chargeons de la pose du LINOLEUM et du TAPIS

DEVIS SUR DEMANDE