

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

PUBLICITÉ LOCALE :
« ECHO DE LA LOIRE »
Place Graslin — NANTES — (Loire-Inf.)
TELEPHONE : 145-33 et 124-10
EXTRA-LOCALE :
AGENCE FRANÇAISE D'ANNONCES
35, Rue des Petits-Champs — PARIS
TELEPHONE : Richelieu 93-62

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 du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

ORGANE CONFÉDÉRÉ DE L'
UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONE 141-95 — 157-42

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
385.19 pour la Coopérative,
147.18 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense,
350.41 Synd. Prod. Légumes p^r Conserve.

La CAMPAGNE des POMMES BAT SON PLEIN

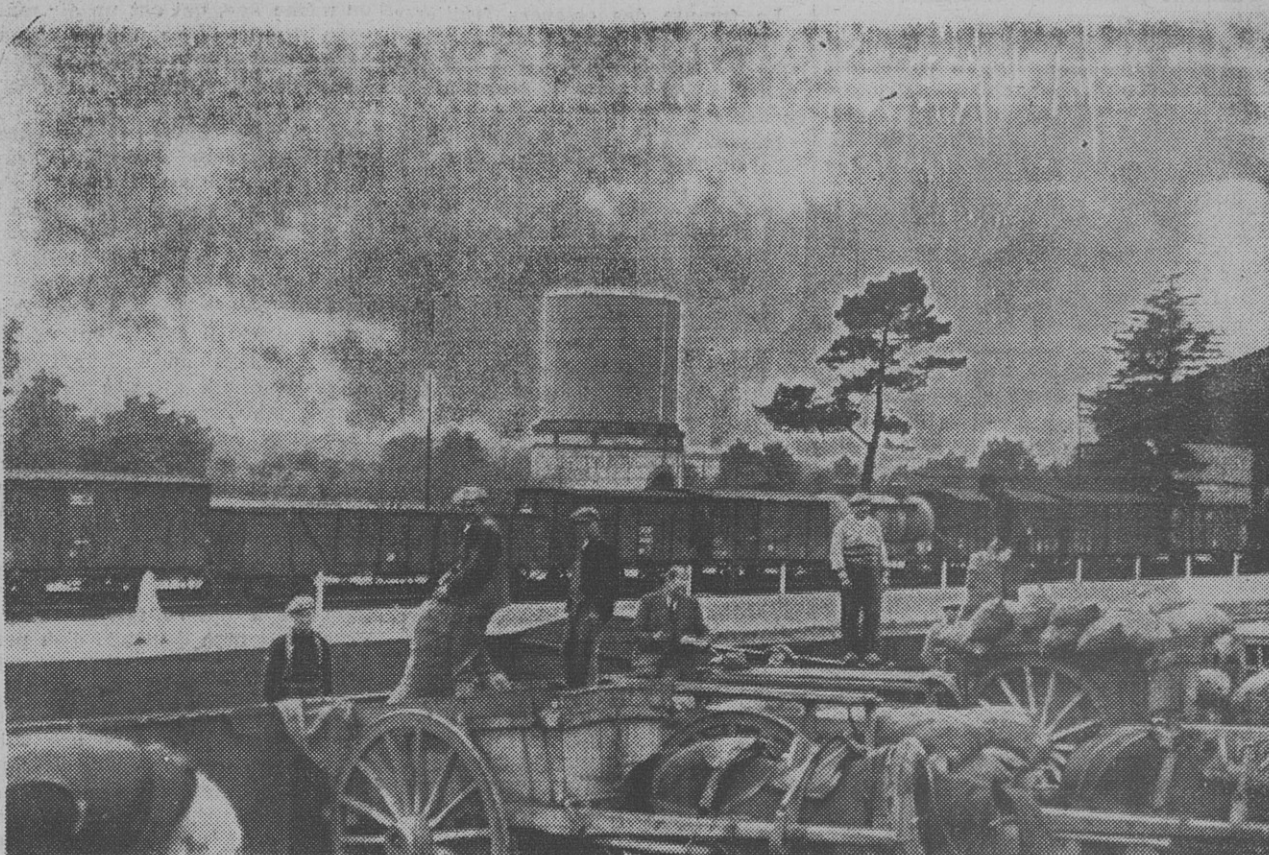


Nos adhérents apportent leurs sacs de pommes à la gare. Un long défilé de charrettes attend patiemment aux abords... tandis que les conducteurs boivent une reconfortante bière.

La Loire-Inférieure n'est pas seulement un département viticole, réputé par l'excellence de ses crus... Elle se classe aussi parmi les grandes régions cidricoles. Ses fruits à cidre sont particulièrement abondants cette année et ses pommes à couteau, renommées, trouvent un débouché dans nos grands centres, voire même à l'étranger.

Depuis un certain temps, nous nous occupons des achats de pommes et de nombreuses livraisons ont été déjà effectuées aux distilleries.

Les contingents accordés sont très minimes... Nous espérons obtenir mieux.



Le déchargement s'opère au fur et à mesure dans les wagons, sous la surveillance de nos Agents. Notre effectif est pris dans une gare, du nord du département, où le trafic des pommes est particulièrement intense.

Un brin de causerie

Si que la grande Presse est pleine de bobards, de nouvelles souvent mensongères, du moins nous avons la chance d'avoir un journal sérieux, qui puise ses tuyaux à bonne source — jusqu'aux Palais Bourbon et Palais de l'Enlysée.

Pardi, vous l'avez deviné : c'est le « Journal Officiel ». Une gazette comme y en a point, sans concurrence aucune, puisqu'elle est seule. Instructive et un tantinet humoristique, sans qu'elle paraisse. En somme, le phare des navigateurs, le bréviaire des hommes de lois et même de loisirs — car fallait du temps pour s'assimiler pareille nourriture...

Rapport à la nourriture, celle du corps cette fois, le J. O. venant de donner le jour (page 11.045) à un poulet qui manque point de savoir :

« Le Président de la République française,

« Vu l'article 14 (§ b) du code des douanes,

« Sur la proposition du Président du Conseil, ministre de la Défense nationale et de la Guerre, du ministre de l'Agriculture, du ministre du Commerce, du ministre de l'Economie nationale, du ministre des Affaires étrangères, du ministre des Finances et du ministre des Colonies (ren que ci),

« Décrète :

« Art. 1^{er} : A partir de la date de promulgation du présent décret, les produits indiqués dans le tableau ci-après, originaires de Chine, seront admis sur tel territoire français au bénéfice du tarif suivant, jusqu'au 31 Décembre 1940 inclusivement :

« Ex 34. (Œufs de volailles, d'oiseaux et de gibier, B. Blancs d'œufs ou albumine. Autres : En morceaux ou en poudre. Autres : C. Jaunes d'œufs sucrés et non sucrés. Autres : En morceaux ou en poudre. Autres : D. (Œufs complets (blanc et jaune) sucrés et non sucrés : En morceaux ou en poudre... Taux = tarif minimum.

« Art. 2 : Le Président du Conseil, ministre de la Défense nationale et de la Guerre, etc... etc... »

Suit tout les signatures. A commencer par celle d'Albert Leblond.

L'est fort probable, an'hui, que not^r Minisre de la Défense nationale avant d'autre chat à fouetter, que de s'occuper des poules chinoises!

APRÈS L'ALERTE Et maintenant, faire une paix paysanne

L'alerte est passée. Nous n'aurons pas la guerre. Un à un, les paysans rentrent chez eux, fiers du devoir noblement accompli et heureux de la paix sauvée.

Mais les heures angoissées que nous venons de traverser sont une leçon pour tous.

Elles nous enseignent, en effet, que notre pays, dont l'armée est magnifiquement valeureuse et disciplinée, est rongé par certaines causes internes de faiblesse qu'il importe d'éliminer rapidement.

Les paysans ne sont pas pacifistes, ils sont pacifiques. Parce qu'ils sont forts. Parce qu'ils savent le prix de la paix, étant donné que c'est eux qui, plus que tous autres, se font tuer dans la guerre, aux premières lignes.

Ils ont donc le droit de se réjouir que la paix soit sauvegardée, mais ils veulent que cette paix soit fortifiée par le travail de tous.

S'ils gouvernaient la France, on peut être certain que tout irait mieux. Nous aurions une paix paysanne, c'est-à-dire une paix solide, respectueuse des droits des autres, mais aussi prête à faire respecter les droits

Quand j'avais dit que le « poulet » était de taille — et même qu'il était faisané.

Car, en somme, les Français moyens seront condamnés à boulotter des œufs de Chine en boîtes, jusqu'à la Saint-Sylvestre 1940... ou la Saint-Glinglin!

Les poules du Céléste Empire, ou du Soleil Levant, pouvant avoir un riche plumage et être des machines à œufs — ou à ailes. Tant mieux. Mais qu'elles laissent les nôtres travailler.

Nos poules, en France, faisant point encore la semaine des quarante heures. Et c'est pas le grain qui manque à leur donner. Alors, queque c'est qu'on fera de leurs œufs?

Ces jaunes chinois, une chinoiserie? — Allons donc!

Même point une « mise en boîte » puisque ces lignes ont paru noir sur blanc, au Journal Officiel...

Et que tout une cargaison venant encore de débarquer à Nantes!

maître jennost

nationaux sans faiblesse.

Il faut donc que les paysans soient appelés, demain, à s'occuper un peu plus des affaires du pays. Il faut que l'Union Nationale des Syndicats Agricoles reçoive, dans les conseils du Gouvernement, la place que lui assigne la représentation de 1.200.000 familles paysannes.

Telle est la tâche qui incombe à la paysannerie. Elle n'y faillira pas.

LETTRE DE M. BOULANGE
PRÉSIDENT DE L'U.N.S.A.
A M. DALADIER
PRÉSIDENT DU CONSEIL

Le lundi 3 octobre, M. Boulange, Président de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, a adressé au Président du Conseil la lettre suivante à laquelle s'associe la paysannerie tout entière :

« Monsieur le Président du Conseil, « Vous venez de sauver la Paix. D'un cœur unanime la paysannerie française vous en exprime sa profonde reconnaissance.

« Interprète des douze cent mille familles paysannes que confédère l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, je vous donne l'assurance que les paysans qui, en cas de guerre, eussent fait magnifiquement leur devoir de combattants, comme il y a vingt ans, vont plus intensément que jamais continuer le labeur acharné au quel ils n'ont jamais failli dans la paix.

« Cette paix renouvelée, nous en goûtons mieux le prix après les heures tragiques que nous venons de traverser. Nous entendons ne pas cesser de la mériter, ne pas cesser d'assurer les conditions de sa sauvegarde. Seul le travail peut la rendre féconde. Seul, le travail peut la rendre assurée.

« Dans leurs fermes comme aux tranchées, le patriotisme des paysans est le même. Pour eux, la lutte n'est jamais terminée. Ils ne conçoivent pas la paix comme un relâchement, mais comme un effort persévérant que couronnent la joie des foyers, la prospérité des métiers et la fierté du pays.

« C'est dans ces sentiments qu'ils vous renouvellent l'expression de leur reconnaissance, espérant que la paix sauvée va être maintenant confirmée par la restauration du travail, de l'ordre dans l'union de tous les Français.

« Veuillez agréer, Monsieur le Président du Conseil, l'assurance de ma considération la plus haute. »

Signé : Le Président,

J. BOULANGE.



LA SOCIÉTÉ NATIONALE D'HORTICULTURE organisera son Exposition d'Automne, du 28 Octobre au 6 Novembre, au Quai d'Orsay, à Paris. Consacrée aux chrysanthèmes, fruits, fleurs, légumes, orchidées, art floral, arbres fruitiers et d'ornement, Beau-Arts horticoles, elle est assurée d'un brillant succès.

L'EXPORTATION DES SCORIES de déphosphoration est prohibée, à titre provisoire, ainsi que la réexportation en suite de dépôt ou d'entrepot.

DENATURATION DES BLÉS. — Les quantités à dénaturer sont stockées dans l'Allier, l'Ille-et-Vilaine, Gers, Indre, Loiret, Maine-et-Loire, Marne, Pas-de-Calais, Seine-Inférieure, Vendée. Elles s'élèvent approximativement à 20.000 quintaux par département et sont réparties en lots indivisibles de 5.000 quintaux.

JUS DE FRUITS. — Un règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 2^e août 1905 en ce qui concerne le commerce des jus de fruits et de légumes a paru au J. O. du 2 Octobre 1938.

CONTRE LES GELÉES DE PRINTEMPS. — Des « Journées de défense » auront lieu à Livron (Drôme), du 14 au 20 Novembre. Elles comprendront des démonstrations-essais d'appareils de défense, une exposition de matériel, produits, etc., et un Congrès de la défense contre les gelées. Des nombreux rapports seront présentés par d'éminentes personnalités, sur les possibilités pratiques de la lutte, les résultats obtenus en France et à l'étranger.

BLÉ ET PAIN : Le Comité Central du Blé et du Pain, présidé par M. Monmireil, tiendra à Paris son troisième Congrès, du 22 au 24 Novembre.

KERS sera

« COGNACS » GRECS. — S'il existe des « champagnes » américains, le Ministre de l'Economie nationale grec nous apprend que la Grèce a aussi ses « cognacs ».

Nos Pages Spéciales

Cette semaine

LA PAGE FRUITIÈRE

LA NOTE A PAYER

La paix est sauvée. La France, l'Europe, le monde peut-être ont échappé, comme par miracle, à la guerre dont la menace était devenue imminente. Le pays s'est réjoui, comme d'une délivrance, d'avoir été préservé du fléau, dans des conditions qui n'abaissent pas son honneur ni n'offensent sa dignité. Mais en raison même des préparatifs qu'avait faits le gouvernement et de la mobilisation partielle à laquelle il lui avait fallu se livrer, de lourdes dépenses ont été exposées qui ont encore aggravé une situation financière des plus embarrasées. La couverture de ces dépenses a été assurée à l'aide d'expédients dont nul ne songe à critiquer le gouvernement.

En l'espace de quelques jours il s'est trouvé devant une situation qui eût été périlleuse si le mécanisme bancaire du pays n'avait pas fonctionné avec une rectitude parfaite. Songez que les déposants des Caisse d'épargne se sont précipités aux guichets de ces établissements pour reprendre possession d'une partie de leurs économies, que le commerce et l'industrie, devant l'arrêt des transactions et certaines cessations de paiement, ont dû retirer des banques le plus clair de leurs dépôts et présenter à l'escompte des masses d'effets de commerce pour avoir de la liquidité, que l'Etat a dû pourvoir à l'alimentation des caisses publiques et faire face, en même temps, aux dépenses extraordinaires de la mobilisation partielle. Tout cela s'est traduit par un effort considérable supporté par la Banque de France.

Cependant, la tenue du franc a été à peu près constamment satisfaisante, sauf pendant un jour ou deux où la limite de 179 fr. pour une livre sterling a été atteinte et même un instant dépassée. Cette bonne tenue relative de notre change s'explique, au surplus, par ce fait que l'inflation monétaire a correspondu uniquement à des besoins purement intérieurs ; les francs ainsi créés sont restés chez nous, et il n'est pas douteux que la masse de billets, actuellement aux mains des particuliers, ne revienne rapidement, sous une forme quelconque, aux guichets de la Banque de France ; au vu des titres et retirés des dépôts parce qu'on avait besoin de liquidités immédiates, les autres pour faire face, en l'absence de rentrées, aux paiements indispensables, puisqu'aucun moratoire n'avait été proclamé, ce qui d'ailleurs est un grand bien. Mais aujourd'hui que tout rentre dans l'ordre, les dépôts lancés vont se reconstruire, l'épargne aussi, et demain la Banque de France aura la satisfaction de diminuer de plusieurs milliards le montant des billets en circulation. Malheureusement l'Etat ne lui rendra pas les quatre milliards et demi — si ce n'est plus — qu'il lui a empruntés, pour la bonne raison qu'il les a dépensés, à tel titre

Arrachages avec indemnité

La possibilité de faire des déclarations d'arrachage en vue d'obtenir une indemnité expire le 20 octobre 1938. Ces déclarations d'arrachage comportent un engagement de non replantation pendant quinze ans.

Les intéressés peuvent obtenir une indemnité de 7.000 francs par hectare qui entraîne une limitation de leurs sorties de vin pour l'avenir et ne donne pas droit à dispense de blocage et de distillation ou une indemnité de moitié leur accordant une dispense de blocage et de distillation. Enfin, la simple indemnité de 1.200 francs par hectare donnant droit à une dispense partielle de blocage et de distillation sans entraîner à la limitation des sorties ultérieures.

Les déclarations d'arrachage qui seront souscrites après le 20 octobre prochain pourront être assorties d'un engagement de non replantation pendant cinq ans, donnant droit à dispense partielle de blocage et de distillation, mais ne comporteront plus d'indemnité.

Avis de la Station Agronomique

Des essais sont en cours, depuis plusieurs années, sur la valeur boulangère comparée des vieilles espèces de blé (Bordeaux, etc.) et des nouvelles variétés de blé à grand rendement (Vilmorin, Tournure, Lemaire, etc.).

Les Agriculteurs qui auraient cultivés des blés de ces deux catégories, ou seulement des blés nouveaux, sont instamment priés d'envoyer à la Station 2 kilogrammes de chaque variété.

De même ceux qui auraient procédé à des essais comparés d'engrais azotés sur blé, même d'une seule variété, ont intérêt à connaître les variations de la valeur boulangère, sous l'influence de la fumure, et particulièrement de la fumure azotée.

La Station Agronomique serait reconnaissante à tous ces Agriculteurs de l'envoi de leurs échantillons.

L'analyse des blés leur sera communiquée ultérieurement.

Devant la crise du blé, il y a un grand intérêt à connaître les meilleurs variétés, non seulement au point de vue du rendement en grain, mais surtout au point de vue de la qualité boulangère et de la bonne adaptation au climat de notre région.

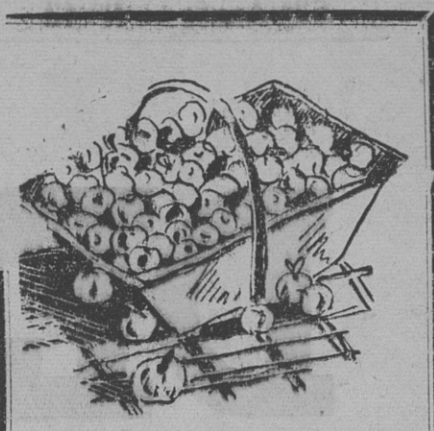
Prière d'adresser les échantillons, bien étiquetés par variétés, franco, à la Station Agronomique, boulevard Victor-Hugo, 26, à Nantes.

Le Directeur de la Station,
F. ANDOUARD.

Maurice DUVAL.



LA PAGE FRUITIÈRE



PRATIQUE DE LA FUMURE EN CULTURE FRUITIÈRE

Nous avons vu qu'un certain équilibre devait exister entre les éléments fertilisants, mais les proportions de ceux-ci sont variables, suivant qu'il s'agit d'une plantation jeune ou en rapport.

Des arbres nouvellement plantés, exigent une reprise rapide, par cela, les divers éléments doivent être dès la plantation, à la disposition du système racinaire.

Or, à ce moment, l'acide phosphorique est indispensable à la formation du chevelu, aussi l'apportera-t-on à forte dose.

Plus tard, avec la chaux, il assurera pour les arbres à fruits à noyau, la formation de celui-ci.

En dehors des périodes de forte assimilation, l'élément phosphaté est absorbé pendant le reste de la végétation.

Sur les arbres déjà formés, l'acide phosphorique doit être à portée des racines, aux moments « critiques » de la vie active: départ de la végétation, fécondation, formation du noyau; c'est à la fumure phosphatée de fond mise à l'automne d'assurer ce rôle.

La potasse régularise la fructification, concourt à la formation du sucre, de l'arôme et de la finesse du fruit.

L'arbre en exige beaucoup à l'époque de la nouaison, la carence de cet élément est la cause de chute, parfois massive, de fruits à cette époque.

Un arbre encore en formation en exigera surtout au moment du gonflement des premiers bourgeons et en fin de végétation, pour permettre l'auto-entretien du bois et accumuler des réserves.

C'est à l'automne, dès la chute des feuilles, qu'il convient d'apporter les engrais potassiques (sylvite en sols légers, chlorure de potassium en terres plus fortes) pour permettre aux pluies d'hiver de les répartir, en éliminant le chlorure de sodium.

L'azote est l'élément de choix que l'arbre absorbe pendant toute sa végétation, pour la formation du feuillage et du bois.

Les arbres jeunes et les sujets éprouvés en exigent plus que des adultes de vigueur moyenne, les premiers pour assurer la croissance des tissus, les seconds pour reprendre une vigueur nouvelle.

C'est ainsi que de vieux arbres ayant subi l'opération du ravalement, ont besoin d'azote pour former une nouvelle tige et assurer la fructification.

Mais un excès de cet élément est nuisible à la bonne fécondation et favorise la formation du bois au détriment du fruit.

QUELLE FUMURE ADOPTER

Sans vouloir attacher une importance capitale aux chiffres indiqués comme exigences en fertilisants des différentes essences fruitières, il est une obligation, faite de mieux, de les adopter comme point de départ, mais en les considérant comme des minima.

Pour des arbres à fruits à pépins, de végétation moyenne, Wagner et quelques autres agronomes indiquent les chiffres suivants au mètre carré : Azote 5 grammes Potasse 8 grammes

Pour des arbres à fruits à noyau, l'azote et l'acide phosphorique restent les mêmes, mais la potasse est portée à 10 grammes.

FUMURE DE FOND

La fumure de fond peut être incorporée au sol lors du défoncement (cas d'une plantation nouvelle en plein) ou à l'occasion d'un labour pour des arbres en rapport.

Le rôle des engrais organiques est ici primordial, car il s'agit de constituer, pour une période de quatre ou cinq années, un stock d'humus, par l'apport de 60 à 80 kilos de l'aire de fumier bien décomposé. A défaut de fumier, les tourteaux, en sols légers, les déchets de laine, sang desséché, corne torréfiée, dans les terrains de consistance moyenne, y suppléeront.

Les fumures phosphatées et potassiques comprendront, à l'aire, 10 kg. de scories ou 8 kilos de superphosphate et 2 kilos de sulfate ou chlorure de potassium, le tout mélangé et enfoui dès l'automne.

S'il s'agit d'une plantation par trous, incorporer au sol, en mélange, 30 kilos de bon terreau, 3 kilos de superphosphate ou scories et 500 gr. de chlorure ou sulfate de potassium.

FUMURE ANNUELLE D'ENTRETIEN

L'action de la fumure de fond doit agir pendant les quatre ou cinq premières années de la vie de l'arbre. Mais il est utile (l'azote du fumier étant à action lente) de la compléter fin mars-début avril (suivant le climat) par l'apport de 15 à 20 grammes d'ammonitrate ou de nitrate de soude par mètre carré de surface couverte.

En mai, après la chute des fleurs, épandre 20 grammes de nitropotasse, ou si l'on dispose de purin, 30 à 40 litres dilués dans autant d'eau.

Ainsi, la plante aura à sa disposition les éléments assimilables qui permettront aux jeunes arbres d'édifier solidement leur charpente et aux arbres en rapport de surmonter facilement la période délicate de la nouaison.

MODIFICATION A APPORTER AUX FUMURES

L'âge d'un arbre, sa végétation

(parfois inhérente à la variété, mais aussi à la nature et à la richesse du sol) doivent servir de guide à la fumure. Tel sujet qui donne trop de bois, donc vigoureux et de rendement nul ou insignifiant, doit être modéré dans sa végétation et pour cela l'azote peut être supprimé (une année par exemple) ou tout au moins réduit, tandis qu'on augmentera la dose d'acide phosphorique et de potasse.

Tel autre qui s'épuise, parce que trop fructifère, a besoin, pour réduire la production des bourgeons à fruits, de l'élément azoté, qui rétablira l'équilibre en favorisant les productions ligneuses.

Une taille plus longue et la suppression de fleurs en surmombre peuvent dans ce cas être également utiles.

CONCLUSION
La fumure des essences fruitières, comme toute fumure d'ailleurs, est sous la dépendance, quant à son efficacité, des conditions météorologiques de l'année.

Mathieu de Dombasle disait : « 2 de soleil et 2 d'eau font 4 de produits », marquant ainsi le rôle important du facteur atmosphérique.

Soient les pluies d'automne et d'hiver soient rares et, neuf fois sur dix, l'action des engrais sera bien amoindrie.

Sachant cela, faisons appel le plus possible, pour la fumure d'entretien, en ce qui concerne les engrais azotés, à ceux qui apportent cet élément sous les deux formes ammoniacale et nitrée, tels l'ammonitrate et le nitropotasse.

Faisons un large appel au sulfate de potassium et au superphosphate en culture fruitière, plus rapidement assimilables que le chlorure ou les autres engrais phosphatés.

Ainsi, même en année sèche, l'action des fertilisants, quoique atténuée, permettra de soutenir la végétation de façon suffisante pour assurer une floraison régulière, une bonne fructification et l'obtention de beaux produits.

Les traitements antiparasitaires et anti-insecticides complètent alors heureusement l'action de la fumure.

C. HOUDAYER, Professeur d'Agriculture.

Potasse sur blé

La Récolte des Fruits aux États-Unis

On nous communique les informations suivantes. Au 1^{er} septembre, la récolte demandée en Californie était estimée à 11.000 tonnes contre 18.000 l'an dernier, celle de pommes pour l'ensemble du territoire des États-Unis à 132.000.000 de boisseaux contre 211 millions durant l'an dernier et une moyenne de 151.000.000 depuis dix ans, celle des noix à 14.000 tonnes contre 33.700 l'an dernier, tandis qu'on escompte une récolte de 20.000 tonnes de pêches contre 37.000 l'an dernier. Par contre la récolte de poires est un peu meilleure: 31.700.000 de boisseaux contre 29.600.000 l'an dernier. Il en est de même pour les prévisions concernant les cerises et les citrons. La récolte de pamplemousses serait plus irrégulière, en amélioration en Californie, en Floride et au Texas, elle serait inférieure en Arizona.

Pour des arbres à fruits à noyau, l'azote et l'acide phosphorique restent les mêmes, mais la potasse est portée à 10 grammes.

FUMURE DE FOND

La fumure de fond peut être incorporée au sol lors du défoncement (cas d'une plantation nouvelle en plein) ou à l'occasion d'un labour pour des arbres en rapport.

Le rôle des engrais organiques est ici primordial, car il s'agit de constituer, pour une période de quatre ou cinq années, un stock d'humus, par l'apport de 60 à 80 kilos de l'aire de fumier bien décomposé. A défaut de fumier, les tourteaux, en sols légers, les déchets de laine, sang desséché, corne torréfiée, dans les terrains de consistance moyenne, y suppléeront.

Les fumures phosphatées et potassiques comprendront, à l'aire, 10 kg. de scories ou 8 kilos de superphosphate et 2 kilos de sulfate ou chlorure de potassium, le tout mélangé et enfoui dès l'automne.

S'il s'agit d'une plantation par trous, incorporer au sol, en mélange, 30 kilos de bon terreau, 3 kilos de superphosphate ou scories et 500 gr. de chlorure ou sulfate de potassium.

FUMURE ANNUELLE D'ENTRETIEN

L'action de la fumure de fond doit agir pendant les quatre ou cinq premières années de la vie de l'arbre. Mais il est utile (l'azote du fumier étant à action lente) de la compléter fin mars-début avril (suivant le climat) par l'apport de 15 à 20 grammes d'ammonitrate ou de nitrate de soude par mètre carré de surface couverte.

En mai, après la chute des fleurs, épandre 20 grammes de nitropotasse, ou si l'on dispose de purin, 30 à 40 litres dilués dans autant d'eau.

Ainsi, la plante aura à sa disposition les éléments assimilables qui permettront aux jeunes arbres d'édifier solidement leur charpente et aux arbres en rapport de surmonter facilement la période délicate de la nouaison.

MODIFICATION A APPORTER AUX FUMURES

L'âge d'un arbre, sa végétation

Des soi-disants rayons de la terre sur les arbres fruitiers

Notre confrère Le Journal Agricole d'Alsace et de Lorraine vient de publier le compte rendu d'une intéressante conférence de M. Zumbstein, faite lors de l'Assemblée du Syndicat de Défense contre les Ennemis des cultures du Haut-Rhin, à Mulhouse. Nos lecteurs pourraient nous signaler utilement les remarques qu'ils auraient pu faire dans leurs plantations...

Que d'agriculteurs ont déjà fait l'observation que de cinq ou six jeunes arbres fruitiers de la même espèce et d'apparence semblable, qui ont été plantés ensemble, dans la même terre, à une profondeur égale, deux ou trois d'entre eux se développaient magnifiquement et réussissaient bien, alors que les autres végétaient pauvrement au début et périssaient complètement au bout d'un ou de deux ans.

On pourra, en outre, souvent voir dans un verger au milieu d'arbres vigoureux, d'autres qui sont à peu près du même âge, qui ont un air malade, avec des branches minces et rabougries, des troncs à bourgeons de chancre, sans qu'on n'ait pu constater que les arbres aient subi des dommages aux parties malades, en question. D'autres arbres présentent des excroissances ressemblant à des tumeurs, de la grosseur du poing à celle d'une tête d'homme. Puis on rencontre encore des arbres qui, malgré des pleurs et des lueurs, sont tordus et dont les troncs, surtout ceux des arbres fruitiers à pépins, ont poussé de travers. Lorsqu'on a devant soi des arbres fruitiers atteints de déformations semblables à celles que nous venons d'évoquer, on constate qu'à des distances qui forment entre elles une certaine ligne, se trouvent d'autres arbres atteints de la même maladie, alors que les sujets plantés à leur droite et à leur gauche, sont frais et d'un aspect tout à fait sain. Plus d'un intéressé à qui ce fait a été raconté, s'est déjà demandé d'où pouvait provenir cela, sans pouvoir l'expliquer, problème. Pour moi-même ce fait, auquel j'ai été témoin, me paraît longuement mériter attention, fut aussi une énigme. Il est aujourd'hui confirmé par de nombreuses autorités de la radiesthésie et de la médecine, que le fait est à attribuer à l'effet nuisible émanant des courants d'eau souterrains.

Il n'existe plus de doute à ce sujet dans les milieux bien informés. Comme j'ai vu, dans un article qui traitait de ce problème, qu'on faisait d'abord visiter en Allemagne les terrains destinés à l'établissement de cultures fruitières importantes, par un sourcier, avec sa baguette divinatoire, pour éviter autant que possible la plantation d'arbres aux endroits mal sains, j'ai eu l'idée de faire moi-même des expérimentations, à cet égard. De nombreuses expérimentations, auxquelles je me suis livré moi-même et souvent en présence d'autres personnes, nous ont permis de constater qu'il y a peu d'exceptions près, tous les arbres malades qui présentent des excroissances et des tumeurs de chancre ou d'autre maladie, se trouvaient plantés dans un terrain sous lequel il y avait de l'eau. Les arbres très atteints étaient, presque toujours, placés au croisement de deux filets d'eau souterrains.

Potasse sur prairie

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Potasse partout

La production de Pommes en Grande-Bretagne

La pomme est un fruit caractéristique d'Angleterre; un grand nombre de variétés sont cultivées dans ses comtés et dans ceux du Pays de Galles, mais toutes ne sont pas classées comme « pommes commerciales ». Une grande partie des pommes cultivées dans le centre et l'ouest de l'Angleterre sont des pommes à cidre. Une autre partie, aussi considérable, est constituée par des plantations mixtes (pommes pour usages culinaires et pour le dessert), disséminées dans un grand nombre de comtés. Les plantations spécialisées, se composant de bonnes variétés destinées à la cuisine et au dessert, existent dans un très petit nombre de districts.

Les variétés cultivées à toutes fins sont très nombreuses et M. Turnbull J., en donne, dans un bulletin consacré à cette culture et à cette production (Commercial Apple Production, Londres, 1936, 36 p. figs. Bulletin n° 111, Ministry of Agriculture and Fisheries), une description détaillée, en étudiant aussi tous les autres facteurs qui concourent à une bonne production commerciale de pommes.

La production anglaise de pommes varie beaucoup d'une année à l'autre; en effet, la production moyenne des années 1933 à 1935 a été de 1.115.000 quintaux contre une moyenne de 3.740.000 quintaux en 1934 et 1936. Le marché anglais absorbe en moyenne 5-6 millions de quintaux de pommes par an, dont plus de la moitié sont importés, 30 % du Canada, 24 % des États-Unis, 20 % de l'Australie et 13 % de la Nouvelle-Zélande. Le reste provient de l'Afrique du Sud, de la France, de la Belgique, des Pays-Bas, de la Russie, du Portugal, de l'Italie, de l'Allemagne, etc. Grâce à ces importations, le marché anglais est approvisionné de pommes fraîches de façon continue pendant toute l'année.

En résumé, le fruit doit entrer dans la ration de l'homme par suite de ses apports vitaminiques et minéraux, pour ses diastases et ses actions alcalinisantes, diurétiques et laxatives. La consommation des fruits, actuellement en voie d'augmentation, est susceptible de se développer, surtout si le producteur offre, sur le marché, des fruits de qualité.

En résumé, le fruit doit entrer dans la ration de l'homme par suite de ses apports vitaminiques et minéraux, pour ses diastases et ses actions alcalinisantes, diurétiques et laxatives. La consommation des fruits, actuellement en voie d'augmentation, est susceptible de se développer, surtout si le producteur offre, sur le marché, des fruits de qualité.

D'autres personnes, dans les mains desquelles la baguette divinatoire réagissait, ont fait la même constatation que moi. Nous avons fait toute une suite de constatations. C'est ainsi qu'une de mes connaissances avait planté dans une prairie quatre jolis petits pommiers, de la même force et dans les mêmes conditions. La première année, les quatre sujets paraissaient vouloir réussir, cependant leurs pousses étaient déjà différentes. La seconde année, un des petits arbres se développait beaucoup plus vite, et deux autres commençaient déjà à présenter un aspect souffrant. La quatrième année un des sujets s'était magnifiquement développé, un autre avait des pousses malades, alors que les deux autres étaient en voie de dépérissement. Nous allâmes au fond de l'affaire et nous pûmes constater que le premier s'était magnifiquement sain se trouvait sur un terrain sain, exempt de rayons émanant d'eau souterraine et que le second se trouve déjà à portée de ces émanations, alors que les deux autres se trouvaient exactement au-dessus des filets d'eau. Des quatre arbres plantés en même temps, il n'en reste aujourd'hui qu'un seul, qui est devenu un arbre magnifique et les trois autres ont complètement péri. Si ceux-ci avaient été plantés à 1 m.30 plus de côté, l'agriculteur en question aurait aujourd'hui quatre jolis arbres fruitiers.

Nous connaissons un autre exemple arrivé sur un terrain différent. Un agriculteur avait planté autrefois, en haut du champ, un arbre qui avait bien pris et s'était joliment développé. Plus tard il planta au milieu du champ (en ligne droite), dans le sens de la longueur, quatre autres arbres, qui tous poussèrent, mais ne développèrent que des branches chétives. Leur propriétaire essaya d'y remédier en appliquant à ces arbres un bon amendement. Il creusa tout autour des arbres et y conduisit du purin. Mais malgré cela, les arbres ne se développèrent pas bien et ne réussirent pas. Un examen approfondi montra que tous les quatre arbres se trouvaient au bord d'une bande de terre qui émettait de forts rayonnements et qu'ils en étaient touchés, alors que l'arbre vigoureux se trouvant tout en haut du champ, n'était aucunement touché par les rayonnements. De tels exemples, nous en pourrions en indiquer des dizaines.

Plus d'un sourira et hochera la tête d'un air incrédule. Mais s'il réfléchit là-dessus, bien des choses lui paraîtront compréhensibles. Plus d'un se rendra ainsi compte qu'il a peut-être fait du tort à un voisin, en ayant des soupçons sur lui, lorsqu'il voyait périr à différentes reprises les arbres qu'il avait plantés en bordure de son champ.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Nous avons donc ainsi affaire à un ennemi invisible et très perfide des arbres fruitiers. Evidemment, il y aura toujours des gens qui douteront de ce fait et qui ne pourront pas le comprendre. Mais ces dernières années, la science nous a montré bien des choses, dont nous n'avions pas la moindre idée, et qui nous donnent la clef de maint énigme. Examinons, par exemple, une haie vive. Nous en voyons des endroits qui ont un aspect pauvre et à moitié desséché, alors que des deux côtés, la haie est bien verte et présente une végétation vigoureuse. Des examens avec la baguette divinatoire ont prouvé que des filets d'eau souterrains se trouvent sous les parties de la haie à végétation chétive. Non seulement en Allemagne, mais aussi en Suisse, on prête la plus grande attention aux filets et aux sources d'eau qui se trouvent dans les profondeurs de la terre, et il viendra sans doute un temps où l'on prêtera aussi chez nous à l'ennemi caché de l'arboriculture une plus grande attention.

Potasse partout

La production de Pommes en Grande-Bretagne

La pomme est un fruit caractéristique d'Angleterre; un grand nombre de variétés sont cultivées dans ses comtés et dans ceux du Pays de Galles, mais toutes ne sont pas classées comme « pommes commerciales ». Une grande partie des pommes cultivées dans le centre et l'ouest de l'Angleterre sont des pommes à cidre. Une autre partie, aussi considérable, est constituée par des plantations mixtes (pommes pour usages culinaires et pour le dessert), disséminées dans un grand nombre de comtés. Les plantations spécialisées, se composant de bonnes variétés destinées à la cuisine et au dessert, existent dans un très petit nombre de districts.

Les variétés cultivées à toutes fins sont très nombreuses et M. Turnbull J., en donne, dans un bulletin consacré à cette culture et à cette production (Commercial Apple Production, Londres, 1936, 36 p. figs. Bulletin n° 111, Ministry of Agriculture and Fisheries), une description détaillée, en étudiant aussi tous les autres facteurs qui concourent à une bonne production commerciale de pommes.

La production anglaise de pommes varie beaucoup d'une année à l'autre; en effet, la production moyenne des années 1933 à 1935 a été de 1.115.000 quintaux contre une moyenne de 3.740.000 quintaux en 1934 et 1936. Le marché anglais absorbe en moyenne 5-6 millions de quintaux de pommes par an, dont plus de la moitié sont importés, 30 % du Canada, 24 % des États-Unis, 20 % de l'Australie et 13 % de la Nouvelle-Zélande. Le reste provient de l'Afrique du Sud, de la France, de la Belgique, des Pays-Bas, de la Russie, du Portugal, de l'Italie, de l'Allemagne, etc. Grâce à ces importations, le marché anglais est approvisionné de pommes fraîches de façon continue pendant toute l'année.

La défense des producteurs de fruits contre les Importations

M. Decault, président de la Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher, avait adressé le 18 Août, la lettre suivante au Ministre de l'Agriculture :

La production de poires « William », en France, est beaucoup plus importante qu'on ne l'avait présumée.

La vallée de la Loire, le Centre, le Sud-Est et le Sud-Ouest ont des récoltes au-dessus de la normale.

Seuls, l'Ouest et la région parisienne ont leur récolte anéantie par les gélées printanières.

Aucune exportation n'est possible, par conséquent, le marché national devra absorber la totalité de la production française au cours des mois de septembre et octobre.

Si les poires d'Amérique ou d'Italie arrivaient, comme les années précédentes, sur le marché français dès le mois de septembre, cela provoquerait un effondrement des cours dont seraient victimes nos producteurs et nos commerçants français qui ont dû entreposer en frigorifiques une partie importante de la production.

Afin de protéger nos nationaux, je viens vous demander, Monsieur le Ministre, de bien vouloir prendre toutes mesures utiles afin que ces importations américaines et italiennes soient supprimées jusqu'au 15 Octobre prochain.

M. Decault a reçu la réponse suivante :

Vous avez bien voulu appeler mon attention sur la production française de poires et vous m'avez signalé l'intérêt qui s'attache à ce qu'aucune importation en France de ces fruits en provenance des États-Unis et d'Italie ne soit autorisée avant le 15 Octobre 1935.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que les autorisations d'importation de pommes et poires étrangères accordées en compensation des exportations de lentilles vertes (Avis aux importateurs du 28 Avril 1935 et du 7 Mai 1935) ne sont plus actuellement délivrées, leur durée de validité étant expirée.

Par ailleurs, la quantité de pommes et poires dont l'importation a été autorisée pendant le troisième trimestre 1935, a été fixée à 31.000 quintaux. Sur ce contingent, une part très faible a été réservée à l'Italie. En outre, en ce qui concerne les importations en provenance des États-Unis, il a été prévu, à la demande du gouvernement de ce pays, que la part de contingent revenant à l'Amérique serait importée au quatrième trimestre et bloquée avec la quantité attribuée régulièrement pendant cette période.

En conséquence, les importations de poires effectuées pendant le troisième trimestre 1935 ne sont pas de nature à peser sur la formation des cours.

Je me plais à espérer que ces précisions seront de nature à apporter tous apaisements aux producteurs.

Je me plais à espérer que ces précisions seront de nature à apporter tous apaisements aux producteurs.

Séateurs

Les meilleurs modèles, au meilleur prix. En vente au Syndicat à Nantes

Les meilleurs modèles, au meilleur prix. En vente au Syndicat à Nantes

En ce qui concerne la conservation des fruits par le froid, à part les pommes et les poires, jusqu'à présent aucune autre tentative n'avait été faite pour les autres fruits. Mais l'idée était lancée et c'est ainsi que cette année une expérience sur la conservation des abricots a été menée à bien par la Fédération Nationale des Syndicats et Coopératives de fruits, sous la direction de M. Gaffio.

L'expérience a porté sur la conservation d'un stock très important d'abricots du Roussillon de l'ordre de 1.500 tonnes. Elle permet d'affirmer que l'emploi du froid a pu maintenir les cours au moment de la récolte à un niveau de 3 francs le kilo sur les marchés de production contre 1 fr. 50 en 1937. D'autre part, sur les marchés de consommation, notamment aux Halles Centrales de Paris, les prix de vente ont été stabilisés entre 500 à 600 francs le quintal pendant les mois de juillet et août.

En effet, il ne faut pas oublier que la récolte de l'abricot dans les Pyrénées-Orientales s'effectue sur une période de 10 jours. Si, comme en 1937, toute la récolte est amenée pendant une courte période sur le marché, il se produit un effondrement des cours dont les producteurs subissent le contre-coup. Au contraire, en utilisant le froid pour conserver les fruits, on peut échelonner l'écoulement de la production sur deux mois, au lieu de 15 jours. C'est ainsi qu'en ce moment on peut trouver encore aux Halles de Paris des abricots récoltés fin juin et ceci à un prix de vente qui n'a pas été majoré, mais bien stabilisé pendant toute la période d'écoulement; le dernier wagon est sorti le 2 septembre des frigorifiques et les Parisiens ont pu bénéficier ainsi plus longtemps de ce fruit délicieux que l'année dernière encore, faute du froid, ils étaient obligés de consommer en quelques semaines.

Malgré cette tentative qui ouvre de vastes horizons à nos producteurs, il se passera encore quelque temps avant qu'elle entre dans la pratique et nous pensons qu'il est utile de donner quelques explications sur la façon dont on peut conserver les fruits par la congélation.

Les fruits à congeler doivent être fermes, mûrs et bien colorés. Il faut enlever soigneusement les fruits viciés ou trop mûrs et ne prendre que des fruits très frais. La manipulation des fruits doit se faire avec le plus grand soin au cours de la préparation et de la mise en conserves, car les meurtrissures de surface entraînent toujours une décoloration de la partie affectée. Par exemple, si on lave les fruits dans le trempant dans l'eau, il faudra avoir soin de ne tremper que de petites quantités à la fois pour éviter les meurtrissures; pour réduire les dommages au minimum, il est conseillé de placer les fruits sur une claie perforée peu profonde et de les arroser, ce moyen est surtout à utiliser pour les fraises.

Les claies peuvent être construites en bois ou en grillage métallique. Les fruits sont épluchés directement sur les claies et arrosés par une pluie fine par-dessus et par-dessous. Après ce nettoyage et pour éviter de nombreuses manutentions, on place directement les fruits dans des cartons au sortir de la claie.

Les récipients les plus recommandés sont les cartons en planche de fibre cirée, les boîtes en métal laqué ou des barils en bois. Ces récipients doivent avant tout être imperméables à l'eau et ils doivent être fermés hermétiquement. Les barils sont surtout utilisés pour la fabrication des confitures.

Voyons donc maintenant comment il faut procéder pour la congélation des différents fruits.

Voici l'Automne... Comment aménager le local du Fruitier

Le fruitier est le local où l'on entrepose les fruits entre le temps de la récolte et celui de la maturation, alors vient soit la consommation directe, soit la vente.

Voici les principales conditions qui doivent remplir un local pour faire un bon fruitier :

1. La température du fruitier doit être autant que possible, basse, régulière, ne pas présenter des écarts brusques.

2. L'aération modérée n'a pas d'effet nuisible, mais il ne faut laisser pénétrer dans le

Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Recevoir ou s'adresser au Syndicat,
3, Place Petite-Hollande, NANTES

TARIF
Pour une seule insertion : 6 fr.
par annonce de 5 lignes maximum
1 fr. 25 par ligne supplémentaire

OFFRES

N° 117. — A LOUER pour le 1^{er} novembre 1939, commune de Malville, belle ferme de 27 ha, dont 10 ha en prairies. S'adresser à M. Templier, expert, 50, avenue Pasteur, à Nantes.

OFFRES ? 22
N° 121. — A LOUER pour la Toussaint 1939, ferme 10 ha, à mi-fruits avec cheptel. S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

N° 239. — ON DEMANDE ménage, homme vigneron, femme occupée occasionnellement. S'adresser au Syndicat qui transmettra.

N° 240. — ON DEMANDE un jeune homme, 18 à 25 ans, pour culture maraîchère, région Doullon. S'adresser au Syndicat.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Avoine grise ou noire Bretagne... 109
Avoine bigarrée Bretagne... 106
Sarrasin Bretagne... 106
Orge indigène Côtes-du-Nord... 121
Orge Maroc... 139
Son région, bonne fabrication... 89
Mais Indo-Chine... 120
Riz Saigon N° 1... 142
Les prix ci-dessus s'entendent par quantité minimum de 5.000 kgs départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Paris. — Balles pressées, les 100 kilos, départ : Centre, Ouest, Nord. Paille de blé 16,50 à 17,50 ; d'avoine 16,50 à 17,50 ; d'orge ou escourgeon 13 à 14.
Foin : faible densité 59 à 60 ; luzerne : haute densité 63 à 64 ; trèfle : 55 à 56.

Animaux de Boucherie

VIANDES DE BOUCHERIE

Cours du 7 octobre

427 VEAUX. — Le demi-kilo net : 1^{re} qualité, 8 à 12 fr.
34 BOEUFs. — Le demi-kilo net : devant, 1^{re} qualité, 4,25 à 4,75 ; 2^e qualité, 3,50 à 4 ; 3^e qualité, 2,75 à 3,25. Derrière, 1^{re} qualité, 6 à 6,50 ; 2^e qualité, 5,25 à 5,75 ; 3^e qualité, 4,50 à 5.
224 MOUTONS. — Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 7,50 à 8 ; 2^e qualité, 6,25 à 7,25. Agneaux : sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS

Artichauts, les douze, 20 fr. ; Betteraves, les douze, 10 ; Carottes, le paquet, 1 ; Céleri, en branches, les six, 4 ; Céleri rave, les six, 5 ; Choux de Bruxelles, le kilo, 4 ; Choux-Fleur, le kilo, 1 ; Choux-Pommes, les seize, 10 ; Choux verts, les douze, 4 ; Concombres, les douze, 3 ; Cresson, les douze, 8 ; Chicorée, les douze, 4 ; Epinards, le kilo, 1 ; Haricots verts, le kilo, 2 ; Haricots demi-sec, le kilo, 3 ; Laitues, les vingt, 4 ; Mâche, le kilo, 2 ; Melon, la pièce, 3 ; Navets, le paquet, 1 ; Oignons, le kilo, 1,50 ; Poireaux, la botte, 5 ; Pommes de terre, le kilo, 0,60 ; Romaines, les douze, 4 ; Radis, les douze, 3 ; Salisais, le paquet, 2 ; Scorsonères, le paquet, 2 ; Tomates, le kilo, 2.
Noix, le kilo, 6 ; Pêches, le kilo, 2 ; Poires, le kilo, 3 ; Pommes, le kilo, 1 ; Raisins, le kilo, 3.

MARCHÉ des INNOCENTS

Paris, 12 octobre.

POMMES DE TERRE

Les 100 kilos, vrac, départ : Hénaut : Région Parisienne 110 ; Loiret 98 à 100 ; Royale d'Orléans 74 à 75 ; Julie Bre-

tagne 65 à 66 ; Mayotte Bretagne 55 ; Duchesse Bretagne 50 à 52 ; Saucisse rouge Bretagne tout venant : 50 à 52 ; grosse tréfle 56 à 58 ; Vendée 95 à 98 ; Loiret 52 à 55 ; Early : Sarthe 50 ; Indre-et-Loire 50 à 52 ; Poitou 56 ; Etolle du Nord du Loiret 42 ; Idéal Nord 33 ; Majestic Nord 38 ; Institut de Beauvais, Sarthe 36 à 37 ; Eerstelingen : Paris 42 à 44 ; Nord 41 ; Oise 43 ; Sarthe 50 ; Maine-et-Loire 50 à 55 ; Loiret 49 ; Rondo jaune : Bretagne 33 ; Sarthe 35 ; Loiret 34 ; Alsace 32 ; Rosa : Marne, Meuse 66 à 67 ; Sarthe 75 ; Loiret 68 à 70 ; Morbihan 65 ; Côtes-du-Nord 66 à 67.

CAROTTES

Marché calme. Les 100 kilos vrac départ : Auxonne, Poitou ou Looon 40 ; Appigny ou Alsace 42 ; Meaux 45.

NAVETS

Alsace 28 à 30 ; Luc 65 ; Meaux 50.

OIGNONS

Les 100 kilos, logés, départ : Auxonne 110 ; Saint-Brieuc 110 ; Roscoff 85 ; Poitou 120 ; Alsace 110 ; La Fère 125 ; Verberie, 125 à 130 ; Luc 110.

Légumes Secs

Les 100 kilos logés, départ : flageolets 420 ; lingots Nord, incotés : Vendée 460 ; Landes, incotés : plats Midi gros 410, extra 425 ; chévières Apperjourn-Dourdan extra, 425, nature 360 à 380 ; lentilles vertes du Puy, nature 430 à 450, triées 500 à 510 ; du Cantal 480 à 500 ; de Champagne 220.

Graines Fourragères

Les 100 kilos logés, départ : trèfle violet, Nord 930 à 950 ; Bretagne 950 ; Centre 900 à 920 ; blanc 2.400 ; hybride 1.200 ; jaune 650 ; luzerne de Provence 1.250 à 1.270 ; de pays 1.100 à 1.200 ; des marais et Vendée 1.400 ; minette en cosques 310 à 325 ; décolorée 650 ; vesces d'hiver 425 ; sainfoin doux 270 à 280 ; lotier 780 ; ray grass Italie de Mayenne 350.
Hausse sur la luzerne de Vendée et des marais.

POMMES A CIDRE

Les cours s'établissent en disponible et sur octobre : en Vendée d'Avr. 200 à 210 francs la tonne départ, dans l'Eure 200 à 205 fr. ; dans l'Orne 150 à 200 fr. ; dans la Sarthe 140 à 150 fr. ; en Seine-Inférieure 150 à 200 fr. la tonne départ.

Dans le Loiret on signale des achats de pommes aigres pour la confiserie, dans les 260 francs la tonne sur wagon départ. Quant à l'exportation il n'en est pas encore question.
Les pommes continuent d'affluer dans les distilleries de l'Ouest, par contre, en Seine-Inférieure et dans l'Eure, les Distilleries se verront sans doute obligées de s'approvisionner dans les régions plus favorisées.

CIDRE

Les Cidriers ont commencé leur fabrication, il est parlé du prix de 10 à 11 francs le degré en cidre nouveau pour livraison disponible départ Orne ou Sarthe.

Eaux-de-Vie

Le marché a été un peu meilleur, les négociants recommencent à s'intéresser aux offres. Pour livraison disponible, eau-de-vie de qualité courante, départ Normandie ou Ouest, il est coté 675 à 700 francs l'hecto, 100 degrés départ. Les eaux-de-vie supérieures restent de 750 à 800 francs l'hecto, 100 degrés départ.

Cours des Vins

Vins nouveaux, la barrique, au cellier du vendeur, selon qualité :
Muscadet... 550 à 650 fr.
Gros-plants... 300 à 400 fr.
Seibels... 300 à 400 fr.
Othello... 180 à 220 fr.
Noah... 150 à 175 fr.

L'ASSIMILATION PAR LA FINESSE
HYPERPHOSPHATE
39% RENO PARIS
RUE DE L'UEGE
FINESSE 90% TAILLIS 300

HALLES CENTRALES

BEURREs. — (Cours extrêmes et cours moyens). — En motte centrifugée, les 100 kilos : Normandie 21 à 24,50 (23,30) ; Bretagne 18,50 à 23,50 (22,50). Autres provenances : 19, 23, 21,80. En demi-kilo : non salé 18, 22, 21,50. Arrivages : 305 colis, 34.380 kilos. Réserves : 552 mottes.
Vente moyenne, avec tendance générale un peu plus faible dans les prix. La resserre s'est accrue de 189 mottes. Il a été vendu 2.916 mottes.
ŒUFs. — Cours soutenus. Picardie et Normandie 700 à 950 ; Bretagne 520 à 830 ; Poitou, Touraine, Centre 750 à 950. Arrivages : 554 colis, 34.400 kilos. Réserves : 660 colis.
VOLAILLES. — Mottes (prix moy.). Poulet, le kilo : Nantais 15,50 ; Gâtinais 16,75 ; Bresse 2 ; poulets 15 ; poulets vivants, le kilo, 14.
Poulets et vieux coqs vivants, 14.
Lapins morts : Du Gâtinais 11,50 ; autres catégories 11,25.
Arrivages : 52.000 kilos.
Resserve : de la veille, 2.900 kilos.
FROMAGES. — Les dix : Brie moy. 230 ; le cent : Coulommiers divers 320 ; camembert Normandie 305 ; divers 230 ; Mont-d'Or 220 ; Pont-l'Évêque 460 ; Chèvre 200 ; le kilo : Roquefort 18,50 ; Gruyère Emmenthal 14,50 ; Comte 14,50 ; Bleu 14,50 ; Port-Salut 12.
VIANDES. — Le kilo : Bœuf : Quartier derrière 13,50 ; de veau 7 ; aloyau 18 ; train 12,50 ; globe 13 ; cuisses 12 ; paleron 9 ; bavette 7,50 ; plat de côte 6 ; collier 6,50 ; pis 6.
Veau : Entier 14 ; cuisseau 15,50 ; bas 11,50.
Mouton : Agneau 18 ; entier 15,50 ; gigot 20 ; milieu 32 ; épaule 16 ; poitrine 9,50.
Porc : Demi 15 ; longe 18 ; filet 19,50 ; rein 16 ; jambon 16 ; poitrine 14,50 ; lard 14.
LÉGUMES. — Artichauts, le cent, Paris 50 à 150 (100) ; bretons, les colis, 45 à 65 (60) ; carottes Nantes, la botte, 120 à 150 (140), de Meaux 60 à 90 (75) ; céleri en branches, la botte, 2 à 4 (3) ; champignons de couche 450 à 550 (480) ; chicorée, Nantes 100 à 150 (120) ; choux, le cent, 20 à 70 (50) ; de Bruxelles 150 à 250 (220) ; choux-fleurs, le cent, de Bretagne 75 à 130 (110) ; épinards 40 à 110 (70) ; escaroles Nantes, le cent, 40 à 80 (60) ; haricots verts Midi 150 à 500 (400) ; Paris 80 à 450 (350) ; flageolets secs 420 à 460 (450) ; lentilles, Nantes 100 à 150 (120) ; la botte, Nantes 150 à 250 (200) ; mâche 200 à 450 (350) ; oignons secs 110 à 180 (160) ; oseille 50 à 130 (100) ; persil 80 à 120 (100) ; poireaux, les 100 bottes, comtes 125 à 200 (175) ; de Montesson 200 à 275 (225) ; pois verts Midi 200 à 300 (250) ; Paris 150 à 400 (250) ; pommes de terre Hollandais 110 à 150 (120) ; saucisse rouge 100 à 150 (120) ; radis Paris 3 à 5 (4) ; 0,75 à 1,25 (1) ; radis de Nantes, 100 bottes, 50 à 70 (60) ; romaines, le cent, 20 à 50 (40).
Marché très bien approvisionné. Vente peu active avec baisse dans les carottes, choux-fleurs, choux verts et poireaux. Tendances plus ferme dans les champignons de couche et haricots verts du Midi.

MARCHÉS RÉGIONAUX

MARCHE TALENSAC

ŒUFs. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 8 à 15 fr. ; 2^e catégorie, 4,50 à 5 fr.
VEAU. — Le demi-kilo : 1^{re} catégorie, 8,50 à 13 fr. ; 2^e catégorie, 8 à 9 fr. ; 3^e catégorie, 7,50.
MOUTON. — Le demi-kilo : 11,50 à 12 fr. ; 2^e catégorie, 8,50 à 11 fr. ; 3^e catégorie, 7 fr.
PORC. — Le demi-kilo, 7 à 10 fr.
BEURRE. — Le demi-kilo : 11,50 à 13 fr.
ŒUFs. — La douzaine : 8 fr.
POULETS. — Le demi-kilo : 7,50 à 8 fr.
LAPINS. — Le demi-kilo : 6,50.

ANCIENS. — Avoine 125 à 130 ; blé noir 135 à 140 ; orge 145 à 150.
ŒUFs, la pièce 7 à 9 ; poulets, la pièce 175 à 180.
Poulets moyens, la livre 5 à 5,50 ; canards, la livre 3 à 3,10 ; pigeons, la couple 8 à 10 ; lapins, la livre 2,50 à 2,75.
Œufs, la douz., 7 à 7,50 ; beurre, la livre 11 à 12.
Bœufs de travail, la paire 5,50 à 7,000 ; vaches herbages 1,300 à 2,500 ; vaches laitières, l'unité 2,500 à 4,000 ; veaux 7 à 8,50 ; génisses, pièce 800 à 900 ; porcs 870 à 900 ; porcs de lait 200 à 250.

Varades, 11 octobre. — Poulets, la couple 25 à 42 ; poules, la pièce 12 à 15 ; canards, la pièce 7 à 9 ; lapins, la pièce 6 à 8 ; beurre, le demi-kilo 10 à 10,50 ; œufs, la douzaine 8 à 8,50.

Candé, 10 octobre. — Orge les 100 kilos 135 à 140 ; avoine, les 100 kilos 125 à 130 ; foin, les 1000 kilos 350 ; foin, les 1000 kilos 750.

Poulets, la couple 35 à 38 ; poules, la couple 34 à 40 ; canards, la couple 30 à 35 ; oies, la couple 22 à 25 ; lapins de garenne, la pièce 5 à 6 ; perdrix, la pièce 7,50 à 8 ; lièvres, la pièce 25 à 30 ; lapins domestiques la pièce 12 à 14 ; pigeons, la couple 8 à 9 ; œufs, la douz., 7,25 à 7,50 ; beurre, la livre 10,50 à 11,25 ; porcs gras, le kilo, 8,50 à 9 ; porcs maigres 8,50 à 9 ; porcelaines, la pièce, 150 à 200.
Animaux : bœufs, vaches 1000, veaux 50, moutons 80.

Poire assez importante, mais gênée par les mauvais temps ; néanmoins nombreuses transactions ; cours fermes.

Châteaubriant, 12 octobre. — Avoine 130-140 ; seigle 140-150 ; orge 145-150 ; sarrasin 125-130 ; avoine 110-120.
Œufs 50 kilos ; paille 170-180 ; foin 400-450.

Pommes à cidre, les 500 kilos 80-85 ; pommes à cuire 500 à 550 ; pommes de terre 60 à 70, les 100 kilos.

Beurre, le kilo, en gros 20, détail 23 à 23,50 ; œufs, la douz., 8 à 8,50.
Gros moutons, 28 à 35 ; la couple, moyenn., 20 ; 27 ; canards 35 à 40 ; lapins 10 à 13.
Lièvres, 22 à 24 ; levrauts 10-18 ; porcs de garenne 4,50 à 5,50 ; perdrix 8,50 à 9.

Animaux de boucherie, le kilo sur pied : bœufs 4 à 4,50 ; taureaux 4 à 4,25 ; vaches 2,50 à 3 ; génisses 4,50 à 5 ; veaux 7,50 à 8,25 ; moutons 4 à 5 ; agneaux 5 à 6.

Bœufs jeunes vaches avancées ou fraîches vealées 2,500 à 3,000 ; vaches âgées et génisses ordinaires 1,800 à 2,500.

Bonnes bretonnes jeunes 1,500 à 1,700 ; les autres 1,000 à 1,400.
Bœufs de travail accablés six dents ou rangés, 4,000 à 5,000 ; jeunes bœufs, non accablés, de 2 ans 1/2, 1,800 à 2,200 ; 20 mois, 1,300 à 1,600 ; bouvillons d'un an 700 à 1,000 fr.
Porcs gras, le kilo sur pied, 8,80 ; cochons 6,50 à 7.
Porcs de lait, 2 mois, 200 à 260 ; trois mois 300 à 360 ; quatre mois 400 à 480 ; jeunes truies 400 à 500.

LA ROCHE-BERNARD. — Blé taxé ; avoine 115-120 ; blé noir 140-150 ; seigle 135-140 ; orge 135 ; foin, les 500 kgs, 220-230 ; paille 130-140 ; poulets, la couple, gros 46 à 55 ; moyens 35 à 44 ; petits 25 à 32 ; canards, la pièce 14 à 16 ; oies 25 à 28 ; pigeons, la couple 12 à 13 ; lapins, la pièce 16 à 24 ; œufs, la douz., 7 ; beurre, le demi-kilo 10,50 à 12 ; cidre nouveau, la barrique 90 (droit en sus) ; Bœufs gras, le kg sur pied 5 à 5,50 ; bœufs de travail, la paire 4,800 à 6,200 ; vaches grasses, le kg, 4,75 à 5,25 ; vaches laitières, l'unité 1,600 à 2,000 ; taureaux, le kg, 4,35 à 4,50 ; veaux, la paire 2,500 à 4,200 ; canards, le kg, le kg 10 à 12 ; génisses la pièce 1,200 à 1,600 ; moutons, le kg 7 à 9 ; porcs, le kg, 8,90 à 9,20 ; porcs de lait 190 à 250.

Pour cause de LOTISSEMENT, en MILLE JARDINS d'agrément et de rapport, de la plus IMPORTANTE PÉPINIÈRE de NANTES, plus de...
DEUX MILLIONS
PÉPINIÈRES Charles CAILLÉ Aîné - 105, Rue Général-Buat - NANTES

GRAND-FOUGERAY. — Blé, taxé ; avoine 115 à 120 ; blé noir 120 à 130 ; riz 168 à 170 ; son 110 à 115.
Foin, les 500 kilos, 300 à 400 ; paille 160 à 165.
Œufs, 7 à 7,25 ; beurre, le demi-kilo 8,75 à 9 non salé, 9,25 à 9,50 salé. Cidre nouveau, la barrique, 80 à 90 (droits en sus).
Veaux, le kilo, 7,50 à 8,25 ; porcs 8,70 ; porcs de lait 170 à 200.

Blain, 11 octobre. — Blé (taxe officielle) 201,50 ; farine 228-230 ; sons 104-105 ; avoine 115-122 ; seigle 150-155 ; orge 135-140 ; sarrasin 140-145 ; riz 170 fr., les 100 kilos.
Paille 350-360 ; foin 900 fr., les 1000 kilos.
Beurre de laiterie 13 à 13,50, la livre, beurre ordinaire 12 à 12,50, la livre ; œufs, 7 à 7,50, la douzaine ; lait 1,50, le litre ; volailles : poules et poulets, suivant âge et qualité, 20 à 40, la couple (11 à 11,50 le kilo vif) ; oies 22 à 36 (25 à 25,50 le kilo vif) ; canards 13 à 20 (5,75 à 6, le kilo vif) ; lapins domestiques 10 à 20, la pièce (5,50 à 5,75, le kilo vif) ; pigeons, la paire 8-10 ; lièvres 20 à 25, pièce ; levrauts 10 à 18, pièce ; lapins de garenne 6 à 7, pièce ; perdrix 8 à 9, pièce ; pigeons ramiers 5 à 5,50.
Bœufs 3,50 à 4,10 ; vaches (suivant âge et qualité) 2,60 à 2,90 ; taureaux 3,50 à 4 ; génisses 4,20 à 4,50 ; veaux 7 à 8 ; moutons et agneaux 4,50 à 6,50.
Porcs gras 8,90 le kilo ; porcelets, 6 semaines à 2 mois 180 à 250, la pièce ; couettes 260 à 480.
Cidre 80 à 100, la barrique de 225 litres (droits de circulation en sus), au détail 0,75 à 1 fr. le litre.
Pommes de terre 0,80 à 1 fr. le kilo.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC. — Poulets, la couple, gros 45 à 55 ; moyens 40 à 45 ; petits 25 à 35 ; lapins, la pièce, 12 à 17. — Œufs, la douz., 9 fr. ; beurre, le demi-kilo 12,25 à 12,50. Veaux : gras, amenés et vendus 12 ; le kilo : 7,50 à 8,50.

CLISSON. — Blé, prix de la taxe ; farine 225 ; avoine 125 ; son 95 à 100 ; pommes de terre 45 à 70 suivant les variétés ; foin, les 500 kilos : 400 ; paille 200 ; poulets gras, la couple 40 à 45 ; moyens 36 à 40 ; petits 30 à 35 ; lapins, la pièce 10 à 13 ; œufs, la douzaine 8,25 à 8,50 ; beurre, le demi-kilo de ferme 11 à 12 ; de beurrier 11,50 ; bœufs gras, le kilo sur pied, 3,75 à 4,50 ; vaches grasses 3,50 à 4,50 ; vaches laitières, 1,500 à 3,000 ; veaux 6,50 à 7 ; génisses 5 ; porcs 8,50 à 8,80 ; porcs de lait 280 à 350.

SAINT-JEAN-DE-CORCOUR. — Poulets gros, la couple 45-50 ; moyens 40-45 ; petits 30-40 ; lapins, la pièce 12-18.
JEUNE HOMME 40 ans, excellent famille, ancien élève Ecole d'Agriculture de Bretagne, dot 20.000 frs, ayant l'intention de s'établir en l'Inde, infirmier et y désirant le mariage d'une jeune fille en vue de mariage d'union, en relation avec une fille de monnaie d'argent la somme de 100.000 frs environ.
Écrire à M. S. 877, Agence Française d'Annonces, 35, rue des Petits-Champs, Paris (10), qui transmettra.

Achetez vos Machines Agricoles au Syndicat
CONSULTEZ NOUS

Grande Quintaine D'HIVER
Achetez beau
Achetez bien
Achetez mieux
Notre Quintaine vous le permet.
Pendant 15 jours nous vous offrons le choix, le chic habituel à des PRIX SPECIAUX.
Voyez nos catalogues.

BELLE FERMIERE
12, RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU, NANTES

D'ARBRES FRUITIERS formés, ROSSIERS, CAMÉLIAS, HORTENSIA, CONFÉTIERS, ARBRES et ARBUSTES soigneusement entretenus. TOUT A MOITIÉ PRIX.

DEUX MILLIONS
PÉPINIÈRES Charles CAILLÉ Aîné - 105, Rue Général-Buat - NANTES

STELLA
78^{me} ANNÉE D'EXISTENCE
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, TANDEMS.
pour tous les goûts
— A TOUS LES PRIX —

EXIGEZ LE Contrecoeurbeau
dégoute les Corbeaux
préserve vos semences
évite les maladies cryptogamiques
En vente : DRAGUETTES, GRAINETTES, QUINCAILLERS, etc.
POUR ETRE EPATANT
FAIRE RIRE
la Soc. de la GAITÉ FRANÇAISE
65, Faubourg St-Denis, Paris (10)
envoie GRATUITEMENT
NOUVEL ALBUM INCOMPARABLE
Hygiène, farces, phys., magie, Chans, Monol., Pièces à Succès

L'ENGRAIS PHOSPHATÉ PAR EXCELLENCE POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX
SCORIES THOMAS
TOUJOURS A LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

POTAZOTE
de la 1^{re} Chimie de la 4th Paroisse
Partout on le réclame et partout il progresse

ARBRES
Pépinières J. BEIGNEUL
48, rue des Hauts-Parvès
NANTES
Tél. 110,74
PLANTES

SAVONNERIE BRETONNE
2, rue Lamoricière
Tél. 142,52
C.C.F. 187,52 Nantes
1 caisse 50 kilos
sapon 72 % pur
ou 10 paquets 5 kilos
180 fr.

CONTRE LA CARIE du Blé
LA POUDRE S'ÉLOI
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 "VITRIOLÉX SAINT-ÉLOI"

FEUILLETON du Bulletin des Agriculteurs de la Loire-Inférieure

"Le Naufrage de Sylvane"

ROMAN
par Claire DU VEUZIT

Toutes deux traversèrent le large vestibule dallé et franchirent sans se retourner la porte ensoleillée qui ouvrait sur le parc. Cependant que Mme Lepic, ahurie, marmonnait :
— C'est très imprudent... très imprudent... Sortir ainsi... au soleil... après le repas... C'est une folie... une... vraie...
Les mots lui manquaient, tant elle était stupéfaite. Et d'ailleurs, personne ne l'écoutait.
Elle se retourna vers son fils.
— Tu vois, mon enfant, tu vois... lit elle avec un geste dramatique désignant les deux femmes qui s'éloignaient.
Pépin, encore assis, les coudes sur la table, bougonna :

che, timide, malsain... n'ayant même pas cette assurance, cette sorte de puissance que donne la force.
Pépin était une brute ratée, un pauvre être dépourvu de tout...
Mme Lepic soupira intérieurement :
— Il n'a rien pour lui... rien !
Cependant, c'est la seule chance, essayons...
Et elle ajouta à haute voix :
Il ne s'agit pas de ce que tu crois, mon enfant, mais de ce que tu ne trouves pas. Viens me trouver dans un instant chez moi... j'ai à te parler... et j'espère que tu comprendras !
Très doucement, à petits pas, toujours appuyée au bras de sa nièce, Mme de Beauval était arrivée jusqu'à la terrasse qui, jadis, était une délicieuse roseraie.
Malgré leur abandon, les rosiers les plus robustes avaient résisté au manque de soins et, au milieu des herbes folles, les touffes de roses jadis salées, exubérantes et libres dans toute leur gloire printanière.
C'était un enchantement, une féerie. A l'extrémité du parterre fleuri, un grand cèdre ombrageait une place de fin gazon. Sylvane avait apporté là, dans la matinée, une chaise longue de jardin, avec des coussins de toile claire.
— Je pense que vous serez bien ici pour vous reposer, ma petite tante, dit-elle gentiment.
Mme de Beauval sourit. Un sourire

était chose rare sur ce visage tendu, presque crispé par l'idée obsédante et douloureuse. Mais aujourd'hui, il y avait une telle douceur dans l'air, une telle joie irradiée de la nature en fête, que le chagrin s'apaisait et semblait se fondre dans cette limpide lumière de printemps.
En outre, il y avait cette enfant... Mme de Beauval s'était étendue sur les coussins préparés pour elle et considérait Sylvane assise à ses pieds. Oui... il y avait cette enfant avec son profil pur, ses sombres yeux et ses boucles brunes...
Jamais elle n'avait regardé sa petite nièce avec autant d'attention aujourd'hui, dans la claire lumière adoucie par l'ombre du cèdre.
Et voici qu'un ressemblance, qu'elle avait jusqu'à présent préféré ne pas reconnaître, s'imposait à son observation... une ressemblance avec la petite fille bien-aimée que la mort lui avait ravie...
Or, il lui parut que ce rappel de la trop chère disparue ne lui était plus aussi douloureux... Il lui sembla qu'elle éprouvait presque un soulagement, une sorte de joie paisible et douce, à retrouver chez sa nièce les traits de la jolie Nicole.
C'est que le jeune visage n'avait plus cette expression de vitalité débordante, presque insolente, d'épanouissement heureux, qui en aurait fait, aux yeux de la mère, une offense inconsciente à sa chère morte... C'est que le visage, presque enfantin,

était déjà voilé de mélancolie... C'est qu'au-dessus de la rondeur juvénile de la joue, le regard était nostalgique et révéru...
C'est que — cette femme, que son propre malheur avait rendue intuitive, le comprenait sans paroles, et c'est que Sylvane, elle aussi, avait une peine qu'elle n'avait pas ! C'est que Sylvane, aussi, souffrait...
Et cette mélancolie qui voilait leurs regards écartés, entre ces deux êtres sensibles et tendres, un lien profond...
Cependant, la jeune fille se taisait. Elle n'avait fait aucune confidence à sa tante, n'ayant en réalité rien à dire d'avouable, et Mme de Beauval avait trop de délicatesse pour essayer de forcer la réserve de ce jeune cœur qui se repliait sur lui-même.
Elle voulait seulement témoigner plus d'affection à Sylvane, puisqu'elle la sentait malheureuse.
Se penchant vers sa nièce, elle lui prit la main et murmura :
— Sylvane, mon chère petite fille, sais-tu que tu es la bien nommée ?... Une sylphide gracieuse et légère... Sais-tu aussi que tu es vraiment un bon génie pour moi... un génie bien-faisant (ont le sourire m'arrache