

BULLETIN DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

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

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

ORGANE CONFÉDÉRE DE L'UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

TELEPHONE 141-95 — 157-42

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



POUR LA RESORPTION DU BLÉ.
— M. Mandel, ministre des Colonies, a indiqué qu'un prochain décret permettrait un débouché de 1 million de quintaux auprès des populations coloniales.

A L'ACADEMIE D'AGRICULTURE. des communications très intéressantes ont été faites à la réunion du 26 Octobre par M. Coupan sur le gaz des forêts et la culture mécanique, et par M. Vinet sur la fumure de la vigne et le rajustement du système radioculaire.

ENSEIGNEMENT FORESTIER. — Une école primaire de sylviculture a été créée aux Barres, commune de Nogent-sur-Vernisson (Loiret) par décret en date du 4 octobre 1938.

L'UNION ROUTIERE DE FRANCE a effectué une demande auprès du Ministère des Finances en vue de l'application aussi prochaine que possible, de mesures de compensation à accorder à l'automobile et aux usagers de la route, à la suite des décrets du 26 Juin qui ont entraîné une hausse sensible du prix de l'essence.

EXPOSITIONS AVICOLES: la Société Centrale d'Aviculture de France organisera à Paris, du 10 au 14 Novembre, son Exposition. Vente d'animaux de basse-cour. Du 1^{er} au 6 Février 1939 aura lieu la 78^e manifestation internationale de cette société. Se renseigner 34, rue de Lille, Paris (7^e).

LES JOURNÉES DES ENGRAIS, organisées par la Société de Chimie Industrielle et le Centre de Perfectionnement technique, auront lieu à Paris, 28, rue Saint-Dominique, les 14, 15 et 16 Novembre.

VINGT MILLE PAYSANS ITALIENS, représentant 1.800 familles rurales, ont été embarqués le 28 Octobre à Gènes pour aller peupler les nouveaux villages créés en Lybie, autour de Benghazi et en certains points de la Tripolitaine où le forage de puits artésiens a fait naître de grandes possibilités de culture.

L'APPELLATION « COGNAC », autorisée par le Congrès américain de 1936 pour les eaux-de-vie américaines, notamment de Californie, est désormais interdite et réservée aux produits français, grâce à l'action persévérante de la Fédération des Viticulteurs Charentais.

EN ANGLETERRE. — L'Union Nationale des Fermiers vient d'accepter, à la lumière des événements récents, le problème du soutien de l'agriculture anglaise, et propose un système général d'assurance des prix agricoles et de réglementation des importations.

Exportons du vin plutôt que du fer

Il y a deux mois, nous avons souligné les scandaleux encouragements apportés à l'exportation de nos minerais de fer vers l'Allemagne.

Ces minerais de fer qui ont bien failli, après transformation, nous être retournés sur la tête ou dans le corps...

Nous avons dénoncé l'egoïsme cruel de la grande industrie exportatrice qui trouve, parmi les Pouvoirs Publics, des encouragements inexplicables.

Et certains se rappellent les histoi- res de Briey. La presse agricole a fait écho à nos protestations. Car nous demandons qu'un lieu d'exporter des produits agricoles, la France cherche plutôt à exporter des produits agricoles.

Les administrations françaises ne font presque rien pour accroître l'exportation des vins français vers l'Allemagne.

Ce sont les Allemands eux-mêmes qui s'en étonnent !

Toutes les faveurs de ceux qui s'occupent du commerce extérieur de la France vont aux métallurgistes et au Comité des Forges. Il serait pourtant plus sage et plus intelligent d'envoyer nos vins, nos fruits, nos légumes outre-Rhin que d'accroître encore le potentiel de guerre de nos voisins.

AUX JEUNES

C'est à vous mes jeunes amis, fils et filles de nos villages de France, que je veux aujourd'hui parler.

Vous commencez à réfléchir, et je sens que vous avez besoin qu'on confirme dans votre esprit certaines pensées qui s'y bousculent et se heurtent avec d'autres, au moment où vous songez à votre avenir, et de quelle manière vous allez diriger votre vie.

Oh ! je sais bien qu'on ne peut pas toujours arriver pleinement à cette direction et que les circonstances diverses et les contingences de la vie viennent trop souvent contrecarrer de bons projets, ou d'excellentes intentions.

Cependant au moment de choisir, votre volonté doit agir, et c'est bien à ce moment que vous devez chercher à voir clair en vous-même, à trouver la bonne route, la seule bonne, celle de la vérité. Votre bonheur et votre joie sont en vous, et ce n'est pas en changeant de milieu ou de genre de vie que vous les trouverez.

Est-ce que certains et certaines d'entre vous actuellement ne sont pas en train de se demander s'ils doivent devant les difficultés et les conditions de la vie rurale, continuer comme leurs parents à rester à la terre, ou bien chercher à la ville les joies fraîches, le faux bonheur et la fausse sécurité qu'elle paraît devoir leur procurer.

Vous êtes à l'âge des illusions et des mirages, et si vous vous laissez prendre aux artificielles lumières conçues par la folie des hommes, vous le regretterez amèrement car la nature, seule, est la vérité.

Peut-être aussi, et malgré votre grand et premier amour pour le village qui vous a vu naître, êtes-vous en train de sentir cet amour se ternir parce qu'au tour de vous personne ne s'est attaché à l'entretenir et à le développer.

Cela n'est pas de votre faute, car vous subissez les conséquences de regrettables erreurs et d'un abandon social et moral qui sera la plus grande tare du siècle dernier et de celui que nous vivons.

Allons ! maintenant regardez bien autour de vous et réfléchissez que le bonheur ou la joie ne se distribuent pas collectivement, que c'est uniquement en vous-même que vous les trouverez, et sans doute bien plus facilement si vous restez dans le milieu qui vous a vu naître. Si vous en partez, vous le regretterez toujours, sans l'avouer jamais.

Par respect humain, par une fausse dignité et parce que vous serez pris par des engrenages dont vous ne pourrez plus sortir, il vous deviendra impossible quand vous serez las de la vie artificielle et vaine de la ville, de pouvoir revenir au village.

Et puis, pourquoi donc partiriez-vous ?

Ce que personne n'a fait pour vous, qui vous empêche donc de le concevoir et de le réaliser vous-mêmes ? C'est à vous les jeunes de nous aider à améliorer les conditions de la vie rurale par des réalisations à votre taille.

Il n'y a pas de plus grande joie dans la vie que de chercher son devoir et de l'accomplir.

Le vôtre à vous, qui avez la possibilité de rester des hommes libres et dignes, pourquoi partiriez-vous pour vous agglomérer à ces foules d'automates, courant au même signal, à la même heure, au même travail fastidieux et mécanisé dans lequel toute personnalité, et trop souvent toute dignité humaine, disparaît.

Pourquoi changeriez-vous ce contact permanent avec la vie éternelle qui renait chaque printemps sous vos yeux, pour passer vos jours avec des choses mortes ou des faux semblants de vie ?

Est-ce que vous ne comprenez pas mieux maintenant en voyant ces gens de la ville qui ne pensent pendant douze mois qu'à ce congé payé qui leur permettra de revoir la vie éternelle des eaux, de la terre, des prés et des bois, que ces malheureux traînent dans leur âme la nostalgie inguérissable et invalidante des déracinés.

Se pourrait-il par hasard, que leurs vains bavardages sur les utilités des villes vous les fassent croire supérieurs à vous ?

Auriez-vous le sentiment que seule la ville peut donner cette aisance d'allure que vous leur envie ?

Ce serait pure sottise, car vous savez, vous, tant de choses qu'ils ignorent et que vous pouvez, si vous le voulez maintenant en savoir bien plus qu'eux.

Un brin de causette

Les cérémonies de la Toussaint venant de remettre en honneur nos chers défunts. Et faire comprendre un p'tit, aux pauvres êtres que nous sommes, qui l'est point la peine de faire les malins, d'entasser des richesses, de médire des ouasins, de tempêter contre le méchant sort. Nos heures sont tout inscrites sur le grand cadran du départ...

Partir, c'est mourir un peu, comme l'est coutume de dire. Mais mourir, c'est partir longtemps — trop longtemps pour ceusses qui vous aiment !

Devons-nous point tertous, en c'te première quinzaine de novembre, nous recueillir, revivre de tout nos forces, du moins par la pensée, avec ceusses qui nous ont quitté trop tôt, sans oublier les camarades de tranchées, tombés là-haut, pour la France et la Liberté — v'là déjà vingt années !

La séparation de la mort avant ter-jours impressionné les peuples, jusqu'à les pus cruels. Pour sur, en matière de deuils, le temps et les civilisations avant changé bien des mœurs, chamboulé bien des coutumes. N'en voyez l'on point encore d'anciennes survivances, en honneur dans le Céleste Empire, en Continent noir, ou en Papouasie ?

L'avons lu quéque part — car c'est pas de mes inventions — que dans les temps anciens, les poils occupaient un rôle de premier plan, non sur le caillou des bonhommes, mais dans leurs chagrins, leurs désespoirs.

Les Huns (avec une H) et les Perses, affligés par un deuil, se tondaient le crâne, pis rasaient la crierie de leurs montures. Les Australiens s'arrachaient les poils de barbe et se peignaient le corps en blanc. Les Egyptiens se contentaient de tondre leurs sourcils, alors que leurs femmes se frappaient la poitrine, couvraient les rues de leurs gémeles.

Seuls les Romains et pus tard les Gaulois, en signe de désolation, laissaient pousser leur tignasse et leur barbe, à même comme des broussailles.

En pays jaune, au Japon, en Corée, au Tonkin, les hommes, à la mort de leur épouse, de leurs enfants ou d'un proche, juyaient leur maison durant des mois, pour aller se coucher à même la terre, dans la campagne, et s'infirmer des rudes privations.

Ne cite t'on point encore d'autres pays où les mortifications étaient pus cruelles... et allaient jusqu'au sacrifice ! Les indigènes de Polynésie s'arrachaient les dents, ceusses de Nouvelle-Calédonie se faisaient de graves brûlures ; les Hotentots s'amputaient des doigts, et dans les Indes, les femmes de la haute montaient courageusement au bûcher, à la mort de leur époux !

Hureusement que ces mœurs avant disparu, pour la plupart, avec les civilisations. Seuls les chagrins sont restés...

Et les vêtements noirs, déjà en usage chez les Grecs et les Romains.

Certains peuples en deuil employent, an'hui, des costumes de couleur : le blanc en Chine et au Japon, même à la Cour d'Angleterre. Le violet en Turquie. Le roux en Egypte. Quant à les Papous d'Océanie, à peu près nus, toujours en noir, y se couvrent de pagnes jusqu'à terre, en signe de tristesse.

Peu t'importe ces survivances du passé, ces signes extérieurs qui frappent la vue.

Y avant que les vrais chagrins, les affligements sincères, qui se passent en dans nous-mêmes, sans aucun tralala, qui faisant le pus plaisir à ceusses qui nous ont quitté — pour un bout de temps !

Cette semaine : LA PAGE DU JARDINIER

maître jannot

La défense des producteurs de blé

L'entretien du stock de sécurité national ne doit pas être à la seule charge des producteurs

L'Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture a publié, dans sa Revue « Chambre d'Agriculture » le texte de ses interventions récentes auprès des Pouvoirs Publics au sujet du marché du blé. Nos lecteurs trouveront les documents cités.

Lettre à M. le Président du Conseil

« Les heures tragiques traversées par notre Pays ont mis en évidence le grand danger que nous avons couru pour l'alimentation en blé de nos populations civiles et militaires en présence d'un stock (900.000 qx) à peine suffisant pour assurer dix jours de ravitaillement.

« La nécessité de posséder un stock de sécurité correspondant à la consommation d'au moins deux mois (10 millions de quintaux) est apparue comme un élément d'autant plus indispensable de la sécurité nationale que la mobilisation des hommes de nos populations rurales a montré l'impossibilité pour la culture, faute d'une mobilisation agricole appropriée, d'exécuter les travaux même urgents de récolte ou d'ensemencement.

« L'Etat peut actuellement d'autant mieux constituer ce stock de sécurité qu'il se trouve en présence d'une année excédentaire et que l'Office du Blé est dans la nécessité d'envisager une utilisation rationnelle de ses excédents.

« Le projet de laisser constituer un stock de blé par l'Office du Blé et de ne le transformer en stock de sécurité par réquisition, qu'en période de guerre, ne peut être admis par le monde agricole, pas plus que ne serait admis par le monde industriel, celui de fabriquer des canons et des munitions qui ne seraient achetés que par réquisition aux moments des besoins.

« L'entretien des matériels de sécurité nationale reste à la charge des Services de l'Etat, l'entretien du stock de sécurité de blé ne peut l'être qu'aux frais de la collectivité nationale.

« Le Comité Permanent Général de notre Assemblée, dans sa séance en date du 15 septembre 1938, a constaté que le financement et l'entretien d'un stock de blé mettait à la charge de l'Office du Blé une dépense de 250.000.000 de francs et que l'amortissement à prévoir pour garantir les pertes éventuelles était évalué à 400 millions de francs.

L'OFFICE DU BLÉ jugé par Turgot au 18^e siècle

On sait qu'au 18^e siècle, la circulation des grains était très entravée par des règlements excessifs qui méconnaissaient gravement les paysans. Le roi général était pour la liberté — qui, à cette époque, était certainement le meilleur remède. Mais certains voulaient, au contraire, unifier la réglementation au profit d'un organisme unique qui eût été un véritable Office du Blé.

Turgot, le célèbre ministre de Louis XVI, s'opposait violemment à un projet de cette sorte présenté par les frères Pélissier. Il y voyait en effet, « le monopole le plus terrible ; monopole à l'achat contre le laboureur, monopole à la vente contre le consommateur », et il développait ses arguments dans les lignes suivantes qui, à près de deux cents ans d'intervalle, et malgré la différence des conditions économiques, restent d'une actualité singulièrement piquante.

Louis SALLERON, U.N.S.A.

« Si les prix de la denrée principale et la plus nécessaire de toutes sont entre les mains d'une seule Compagnie, ou plutôt du Gouvernement avec laquelle une pareille compagnie est nécessairement identifiée et dans l'opinion du peuple et dans la réalité, il faut de deux choses l'une : il faut ou qu'elle suive dans les prix de ses achats et des ventes les variations du cours du commerce, ou qu'elle s'obstine à maintenir les prix toujours les mêmes malgré les variations des causes qui concourent à en déterminer la juste proportion.

« Dans le premier cas, soit qu'elle baisse les prix d'achat au dépens du laboureur et des propriétaires, soit qu'elle les hausse en haussant le prix des ventes au dépens des consommateurs, elle est, et le Gouvernement avec elle, le plastron du mécontentement ou de tous les laboureurs et de tous les propriétaires du royaume, ou

« Les ressources de l'Office du Blé émanent uniquement des taxes qui pèsent trop lourdement sur les producteurs. Laisser à l'Office du Blé le soin de créer et d'entretenir ce stock, c'est demander en réalité aux producteurs de blé de prendre à leur seule charge une dépense qui, comme toutes les dépenses de sécurité, doit incomber à la nation tout entière.

Lettres à MM. les Ministres de l'Agriculture et de l'Economie Nationale

« J'ai l'honneur de vous exposer que le Comité Permanent Général de l'Assemblée Permanente des Présidents des Chambres d'Agriculture, dans sa séance du 15 septembre 1938, a été particulièrement ému du taux considérable des taxes que l'application du décret-loi du 17 juin 1938 mettait à la charge des producteurs de blé.

« Il a été particulièrement frappé par la charge énorme qu'entraînent, pour les producteurs, la constitution et l'entretien d'un stock qui, en définitive, est essentiellement un stock de sécurité destiné à assurer l'alimentation civile et militaire durant deux mois.

« Il a estimé qu'il était profondément injuste de faire supporter cette dépense aux producteurs seuls et décidé d'attirer l'attention de M. le Président du Conseil et de vous-même sur cette question.

« Il m'a également chargé d'attirer particulièrement votre attention sur la progressivité excessive de la taxe de réquisition, prévue par le décret-loi du 17 juin 1938. Le taux exagéré de cette taxe provoque des différences de règlement telles entre les producteurs qu'il suscite tous les compromis pour éviter, par fraude, le paiement de ces taxes.

« Par ailleurs, le Comité Permanent attire votre attention sur le danger qu'il y aurait de concentrer en quelques points seulement les centres de dénaturation dont les produits ne seront connus que de quelques intéressés ou intermédiaires, marchands d'aliments du bétail.

« Enfin le Comité a approuvé une suggestion qui lui a paru particulièrement intéressante, celle d'améliorer les qualités des sons en interdisant l'emploi des brasses à son dans les moulins... »

de tous les consommateurs, ou plutôt du mécontentement de tous, car tous seront dans le cas de se ressentir de cette variation, qui tantôt frappera sur les uns, tantôt sur les autres, et toujours sur ceux qui sont en même temps vendeurs et consommateurs, c'est-à-dire sur une très grande partie de la société. Ce changement sera juste et nécessaire ; c'est la supposition. Mais comment prouver au peuple cette justice ? Comment persuader au laboureur que la Compagnie a raison de lui payer ses grains à plus bas prix ? Comment persuader à l'artisan que la Compagnie a raison de lui faire payer son pain plus cher ?

Les principes les plus évidents, les faits les plus notables trouvent des contradicteurs ; que sera-ce d'une multitude de faits obscurs, de l'action d'une foule de causes ignorées agissant lentement et par degrés, et dont l'effet ne se fait apercevoir que lorsqu'il s'est par ainsi dire accumulé par le laps de temps ? A peine les politiques les plus consommés pourraient-ils (si même ils le pouvaient) calculer quand et à quel point il peut être nécessaire d'augmenter ou de diminuer le prix des achats ou des ventes, et l'on imaginerait pouvoir en convaincre le peuple, le rendre plus que raisonnable sur une matière qui le touche d'aussi près que sa subsistance ! Croit-on qu'il s'en rapportât aveuglément à cette Compagnie, qu'il verrait disposer seule du prix ? Non, sans doute ; il ne verrait dans l'augmentation qu'une vexation odieuse : la Compagnie fût-elle composée d'anges, le peuple croira toujours qu'elle n'est composée que de fripons. Les vendeurs et les consommateurs, tour à tour irrités ou par le bas prix des achats ou par le haut prix des ventes, se réuniront sur ce point, et le Gouvernement seul sera chargé de l'odieuse de toutes les variations que le peuple n'imputera jamais qu'à l'avidité de ses agents. »

Nouvelles modifications aux tarifs de transports des pommes à cidre

Les démarches entreprises la semaine dernière auprès du gouvernement par les parlementaires des départements cidricoles avec les représentants des Chambres d'agriculture, des commissions paritaires de la Confédération des Producteurs et des Syndicats Agricoles et des Professionnels, ont abouti, par l'initiative de M. Camille Cautru, sénateur président de la commission de la pomme, à une augmentation du contingent d'accès à distiller. Elles viennent d'aboutir avec le concours de M. Lefas, sénateur d'Ille-et-Vilaine, président du Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre, et celui des groupements inter-cidricoles, à de nouvelles et exceptionnelles modifications de tarifs que M. de Monzie, ministre des Travaux Publics, a bien voulu examiner et que la Société Nationale des Chemins de Fer a accueillies en raison des circonstances.

Un groupement spécial et autonome de distillateurs et de cidricoles, constitué en dehors de tous les syndicats et groupements existants et ouvert à tous ceux qui voudront en faire partie, est en voie de formation avec l'agrément de la S.N.C.F. Pour répondre aux engagements demandés par celle-ci, M.M. les distillateurs et les cidricoles sont donc tous invités, dans l'intérêt des populations agricoles et de leur industrie, à se renseigner immédiatement sur les conditions d'inscriptions dudit groupement, aux secrétariats, soit du Syndicat Général des Cidres, 163, rue Saint-Honoré, Paris (1^{er}), soit du Syndicat des Producteurs d'acool rectifié de cidre, 55, rue Saint-Lazare, Paris (9^e), lesquels, provisoirement et pendant les quelques jours précédant la constitution définitive du groupement, donneront des renseignements utiles moyennant un timbre pour la réponse.

Les avantages des tarifs consentis par les chemins de fer aux membres du groupement pourront être les suivants :

A partir de 70 kilomètres jusqu'à 100 kilomètres, le tarif d'expédition de la tonne ne dépasserait pas (54 fr.) pour les membres du groupement, contre engagement de ceux-ci de renoncer à l'emploi des camions pour certaines distances.

De 100 à 200 kilomètres, les tarifs subiraient une diminution de 20 %.

A partir de 200 kilomètres, le prix ne dépasserait pas 82 fr. la tonne, jusqu'à 350 kilomètres.

Ces nouveaux abaisséments de tarifs spéciaux aux membres du groupement représentent le maximum de l'effort qu'on peut demander aux chemins de fer pour dégorger la récolte des régions et des usines désertées et faciliter l'écoulement le plus profitable des fruits, d'accord entre les membres du groupement et les commissions paritaires.

A titre d'indication, suit un tableau permettant quelques comparaisons entre les tarifs nouveaux et ceux qui pourraient être applicables aux membres du groupement après homologation ministérielle, c'est-à-dire dès le 26 octobre prochain. Il y a donc le plus grand intérêt pour tout le monde à ce que tous les distillateurs et cidricoles viennent sans retard constituer le nouveau groupement, qui permettra cette mise en route immédiate.

A. Lefas, Sénateur d'Ille-et-Vilaine, Président du Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre

TABLEAU INDICATIF
Voici le tarif normal et les nouveaux tarifs projetés pour les membres du groupement :

70 kilomètres...	54	54
80 kilomètres...	55	54
90 kilomètres...	62	54
100 kilomètres...	62	54
110 kilomètres...	67	54
120 kilomètres...	71	56
130 kilomètres...	74	56
140 kilomètres...	78	62
150 kilomètres...	81	62
160 kilomètres...	83	68
170 kilomètres...	85	70
180 kilomètres...	92	73
190 kilomètres...	95	74
200 kilomètres...	99	79
250 kilomètres...	102	82
300 kilomètres...	115	82
350 kilomètres...	126	82
400 kilomètres...	137	82

DES CENTAINES

d'Ouvriers
Jardiniers
Maraîchers
Vignerons
Basse-couriers
Domestiques de ferme
Femmes seules
et ménages

ont été placés dans le département par notre service de MAIN D'ŒUVRE AGRICOLE

Service gratuit réservé à nos adhérents
Fonctionne depuis 52 ans
Le plus important de la Région



LE PISSENLIT

Le nom botanique de cette herbe sauvage promue par la culture digne d'être classée à la fois parmi les légumes et les plantes officinales (état sauvage), heurte un peu les oreilles des non initiés : « *Taraxacum Dens leonis*, Desf. », en français populaire : « la dent de lion ». L'autre nom français, lui, est assez parlant pour se passer de toute traduction !...

Cette bonne plante indigène qui émaille nos prairies et égale le sol de ses fleurs d'or, est aussi connue pour ses akènes à aigrettes formant par leur ensemble, la boule, qui se défait sous le souffle de la brise pour se ressembler au loin. Une grande maison d'édition en a fait son emblème avec la devise fort bien trouvée : « Je sème à tout vent ».

Cette plante donne de bonnes salades fort hygiéniques pour gens « ayant le sang fort », surtout.

On peut blanchir la touffe par étiolement comme on ferait pour muer la chicorée sauvage en « barbe de capucin », la plante est alors moins amère.

Comme toutes les plantes cultivées et sélectionnées le Pissenlit a donné quelques variétés améliorées issues du Pissenlit commun, des prés. Citons le Pissenlit amélioré à cœur plein, à feuilles très nombreuses et en touffe compacte.

Le Pissenlit amélioré très hâtif, a une rosette de larges feuilles. Il entre, de plus, vite en végétation, au printemps.

Le Pissenlit vert de Montmagny est hâtif et très vigoureux.

Ce légume, quoique hâtif, rustique et très vigoureux, venant un peu partout, ne donne son maximum, en racines améliorées surtout, ne vient très beau qu'en terres riches et fraîches. On le sème en place ou en pépinière en mars-avril. Dans les jardins, les semis en place se font en planches ou en bordures, en lignes distantes de 2 centimètres.

On emploie par are de 100 à 120 grammes de graines. Les sillons auront de 10 à 12 centimètres de profondeur, et on recouvrira légèrement de terre. En sol sec, on bassinera pour favoriser la levée, puis on pourra éclaircir en laissant un espace de 8 centimètres entre les plants. On opère quelques sarclages et on tiendra le sol propre et frais pendant l'été. En novembre, on procède au comblement des sillons pour que les plants enterrés blanchissent. Avec une petite culture réduite, on pourra étioiler les quelques plants, en les couvrant avec des pots de jardin renversés.

Quant on sème, d'autre part, en pépinière, les plants sont mis en place lorsqu'ils ont 4 ou 5 feuilles, en les écartant de 12 à 15 centimètres. On les butte alors à l'entrée de l'hiver pour en obtenir les pousses blanches. On récolte de janvier à mars en coupant entre deux terres, le collet de la plante. De nouveaux bourgeons naissent sur les pieds qui ont reçu ce traitement. On les laisse croître librement pour les butter à l'automne suivant. On peut, avec une même plantation, obtenir une récolte chaque année pendant 3 ou 4 ans. Chaque are peut donner annuellement de 200 à 250 kilos de feuilles. La grande banlieue de Paris produit, pour les besoins de la capitale, qui sont immenses, le pissenlit en plein champ. Le semis se fait alors sur une terre bien préparée, en sillons distants de 30 à 40 centimètres. Les touffes sont butées à l'automne. Pendant l'hiver et au printemps les pissenlits étioilés fournissent une salade très recherchée sur le marché de Paris. On peut opérer cette culture entièrement à la charrue, ce qui est économique. Les frais en sont réduits et les bénéfices élevés. Les souches de pissenlits peuvent, bien entendu, se traiter en cave de la même façon que les chicorées sauvages destinées à produire la « barbe de capucin ».

En ce qui concerne les porte-graines, on récolte la semence sur les variétés améliorées, sur les plants donnant un cœur bien large et bien plein. Laissez, sans y toucher, sur place, ils montent à graine après la floraison de printemps. La récolte se fait de fin mai à début de juin, dès que les graines sont mûres, et alors sans tarder et en y passant souvent, car la brise pourrait les emporter facilement au loin, grâce aux aigrettes plumeuses qui simulent assez bien une carasse d'ombrelle moderne munie de son manche, surmontant l'akène ou fruit sec et simple de la plante.

G. DURIVAUULT,
Ing. L.H.V.

Conservateur du Jardin des Plantes

Potasse sur blé

Séateurs

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

LA PAGE DU JARDINIER

AU JARDIN POTAGER

L'hivernage des légumes

Lorsqu'arrive la mauvaise saison, doivent être prises pour conserver en bon état de fraîcheur les légumes qui sont parvenus à maturité et qu'on destine à l'approvisionnement d'hiver, ainsi que pour éviter des pertes trop considérables pendant la longue période qui s'écoule depuis leur récolte jusqu'à leur consommation. C'est par un bon hivernage que ce résultat est atteint.

L'hivernage s'applique, en outre, aux légumes annuels ou vivaces qui demeurent au jardin et dont beaucoup auraient à souffrir des gelées un peu fortes.

Légumes racines et tubercules. — C'est généralement en cave ou en silo que sont conservés les racines. Une bonne cave saine, à température basse mais régulière, convient parfaitement; on y place en tas les pommes de terre, la consommation, les carottes, les navets, etc. Les pommes de terre doivent toujours être rentrées bien sèches et soigneusement triées; une température de 7 à 8 degrés leur est favorable et pour éviter leur fermentation, surtout si elles sont disposées en tas d'une certaine épaisseur, il convient de les changer de place, soit à la main, soit à l'aide d'une pelle de bois en supprimant les tubercules gâtés, à trois ou quatre reprises au cours de l'hiver.

Un procédé ingénieux dû à l'agronome Schibaux, permet de détruire les yeux des tubercules de pommes de terre; il consiste à les plonger pendant dix heures dans une solution d'acide sulfurique à 1 %, ou à 2 %, suivant qu'il s'agit de variétés potagères ou de variétés de grande culture à épiderme plus résistant; on obtient la solution en versant 100 litres d'eau dans un récipient en bois, puis 1 ou 2 litres d'acide sulfurique. Les pommes de terre sont placées dans des paniers à claire-voie pour faciliter le travail qui gagne à être fait au moment où les premiers germes pointent, puis on les lave à grande eau et on les fait sécher. On choisit préalablement les tubercules de semence placés dans que possible sur clayettes.

La conservation de la plupart des légumes racines est meilleure lorsqu'on les enjauge dans de la terre saine ou du sable ou qu'on les stratifie dans du sable fin presque sec; ils perdent moins d'humidité et restent plus frais. Il faut néanmoins les surveiller, notamment les carottes qui pourrissent facilement et qu'on ne rentrera jamais parfaitement triées.

Un sous-sol, un cellier remplis de racines, quand on ne dispose pas de locaux suffisants, on recourt aux silos. Suivant que le sol est humide ou sain, on établit le silo sur le sol ou dans une tranchée plus ou moins profonde, c'est une excellente manière de conserver les légumes qui y demeurent longtemps frais, à condition de les y rentrer sains et bien séchés par un séjour à l'air de quarante-huit heures. En principe, le silo comprend le tas de tubercules et de racines protégé de tous côtés par un lit de paille de seigle assez épais et une couche de terre recouverte elles-mêmes de litière par les grands froids. Les tas volumineux sont pourvus de place en place d'une cheminée d'aération qui traverse la couverture et qui est constituée par une poignée de paille.

Plus simplement, on conserve de petites quantités de légumes racines par enjaugeage en les plaçant côte à côte au fond d'une tranchée et en les recouvrant de quelques centimètres de terre, puis de litière lorsque le besoin s'en fait sentir.

Légumes foliacés. — C'est aussi par enjaugeage qu'on conserve les choux pommés d'arrière-saison; choux de Milan de Pontoise et milan de Norvège. On creuse une petite tranchée et on place les uns à côté des autres les sujets dont la pousse n'est pas entièrement formée. On leur garde le maximum de racines et on tourne leur pousse vers le Nord; les racines sont recouvertes par la terre extraite d'une seconde tranchée creusée spécialement à cet effet ou pour poursuivre l'enjaugeage; lorsque surviennent les grands froids, on recouvre le tout de paille ou de litière.

En ce qui concerne les procédés de conservation des scaroles, l'emploi des

chassis donne les meilleurs résultats, mais à défaut de matériel vitré, on peut rentrer en cave et en protéger sur place avec des feuilles sèches dures; dans ce dernier cas, il faut laisser les salades à l'air le plus longtemps possible et les couvrir de feuilles très sèches dans l'après-midi d'une belle journée; les chicorées frisées sont consommées les premières, car elles abritent bientôt une quantité de petits vers et de limaçons.

L'hivernage des cardons se fait en cave ou cellier après un commencement d'étiolage sur place; ils sont placés en bonne terre et arrosés légèrement pour qu'ils continuent à pousser, condition essentielle de leur qualité. Avec les cardons, on rentre des poireaux ou bettes et des céleris à côtes, ces derniers étant aussi souvent conservés et blanchis sous chassis; les variétés à feuillage vert durent plus longtemps que celles à feuillage naturellement doré.

Légumes fruits. — Avant les froids, on rentre les tomates encore vertes, mais cependant bien formées, dans une cuisine, une serre ou un local à température assez élevée où elles acheveront de mûrir; on réussit également sous des chassis maintenus clos.

Les courges et potirons sont récoltés bien mûrs, avant qu'ils aient subi l'action des gelées. Très riches en eau, ils pourrissent facilement, aussi faut-il les manier avec précaution et les laisser séjourner préalablement durant une quinzaine de jours dans un local chauffé où ils perdent une partie de leur humidité. Placés ensuite dans un lieu sain et abrité, ils peuvent se conserver jusqu'en avril.

Quant aux haricots secs on peut les garder en gosses tels qu'ils ont été arrachés et suspendus par touffes dans un lieu aéré, ou les placer, après écosage, dans de petits sacs au grenier. De toutes façons, il faudra les surveiller fréquemment pour dépister la terrible « bruche du haricot », dont les dégâts sont toujours graves parce que découverts trop tard. En cas d'attaque, il n'y a d'autres remède que de désinfecter les graines ou de détruire le lot contaminé si les parasites sont en trop grand nombre. Les oignons, ails et échalotes, tous légumes bulbes, sont conservés tout d'abord suspendus en chaînes ou étalés sur le plancher d'un grenier aéré, puis abrités de telle sorte qu'ils n'aient à souffrir ni de l'humidité, ni du froid, ni de la chaleur.

Hivernage sur place des légumes. — Quelques légumes rustiques ne craignent pas les gelées et peuvent passer l'hiver en terre, tels sont les poireaux, salsifis et scorsonères, les crosmes même, dont la formation se poursuit tardivement, ne doivent être arrachés que peu de temps avant d'être consommés; ils résistent bien en place. Mais encore faut-il pouvoir arracher ces légumes suivant les besoins de la cuisine, même par temps de gelée. Une couche de 8 à 10 centimètres de feuilles suffit généralement, répandue sur les scorsonères après en avoir coupé le feuillage ou intercalé entre les rangs de poireaux. On peut aussi recouvrir une extrémité de planche de poireaux de quelques châssis.

Les semis tardifs de navet blanc d'hiver et de carottes, incomplètement développés au début de l'hiver, demandent à être protégés de la même façon après les avoir débarrassés de leurs feuilles.

P. CUISANCE.

Les laitues et romaines d'hiver

Races, culture

Les laitues (*Lactuca sativa* L.), légumes de la famille des Composées, ont de nombreuses races : de printemps, d'été, mais ici, étant donné la saison, nous allons passer en revue les races d'hiver.

On croit les laitues originaires des Indes; la culture en est très ancienne. On dit la laitue introduite en France en 1540. Rabelais en envoyait des graines de Rome au Cardinal d'Estre, et chacun sait que l'illustre médecin s'y entendait pour « le harnois de gueule ».

Rappelons, avant d'entrer dans le vif du sujet, qu'on classe les laitues en trois groupes, relativement à la forme :

1° Les laitues pommées (*Lactuca sativa capitata* : D. c.), à feuilles molles, arrondies, cloquées, réunies en une tête ronde ou déprimée, c'est-à-dire aplatie.

2° Les Laitues romaines (*Lactuca sativa Romana*, ou *Lactuca sativa longae*), à feuilles fermes longuement ovales, formant une haute pomme de forme ovoïde.

3° Les Laitues à couper, qui ne pommont pas, mais donnent plusieurs récoltes de leurs feuilles.

Voici les bonnes variétés de Laitues pommées d'hiver :

Laitue grosse blonde d'hiver. — Laitue grosse pomme arrondie, variété hâtive, rustique, lente à monter.

Laitue Morine. — Pomme moyenne, à feuilles très cloquées, plissées. Elle est très rustique.

Laitue de la Passion. — Pomme moyenne arrondie teintée de rouge, très rustique et très recherchée.

Laitue rouge d'hiver. — Pomme haute teintée de rouge brun, variété très rustique.

LAITUES ROMAINES D'HIVER

Romaine verte d'hiver. — Pomme compacte à feuilles renversées en arrière, au sommet; variété qui résiste bien au froid.

Romaine rouge d'hiver. — Pomme haute teintée de brun. Variété rustique, productive, lente à monter.

LAITUE A COUPER

Dans cette catégorie, la Laitue-Epinaud à des feuilles amples et résiste assez bien au froid.

CULTURE DES LAITUES D'HIVER

On sème les laitues d'hiver à la fin d'août et dans la première quinzaine de septembre, en pépinière de pleine terre. Le semis sera clair. Quand la plante a 4 ou 5 feuilles, on la pique à demeure dans une terre légère, saine, si possible sur une crotte bien exposée. Il n'est pas nécessaire de protéger les plantes que s'il survient des froids rigoureux. On les couvre alors d'un peu de paille longue, ou bien on fait usage de paillonnages qu'on enlève dès que la température s'adoucit. La végétation reprend en février. On donne à ce moment, aux cultures, un binage énergique pour rompre la crotte formée à la surface du sol. La récolte commence en avril, et se poursuit pendant six semaines ou dix mois.

G. DURIVAUULT,
Ing. L.H.V.

Conservateur du Jardin des Plantes

Potasse sur prairie

Exigences alimentaires du fraisier

Les plantations de fraisiers ne donnent pas toujours des récoltes aussi abondantes et régulières qu'on pourrait le souhaiter. Il faut évidemment commencer par diminuer les plants défectueux et n'utiliser que les fraisiers vigoureux, bien racinés, préparés avec soin en pépinière.

Le fraisier peut se cultiver dans la plupart des sols, mais il préfère ceux qui sont légers et suffisamment pourvus en matières organiques.

Mais la nature du sol n'a malgré tout qu'une importance secondaire; il y a lieu de se préoccuper bien davantage de sa richesse, le fraisier étant gros mangeur, spécialement en azote et en potasse; la présence du calcaire en quantité suffisante n'est pas non plus négligeable, car cet élément, de même que l'acide phosphorique, accentue la qualité et la précocité des fruits; la récolte est au contraire en retard dans les sols argilo-siliceux.

Le terrain destiné à la plantation des fraisiers doit être naturellement bien défoncé à l'avance; on profite de ce travail pour enfouir à l'are 500 kilos de fumier auxquel on peut ajouter 3 kilos de plâtre. Trois semaines environ avant la plantation (fin août, début de septembre) on incorpore au sol, par un vigoureux ratissage, la fumure chimique suivante :

Sulfate d'ammoniaque (ou cyanamide), 2 kilos; superphosphate (ou scories), 4 kilos; sulfate de potasse, 2 kilos.

L'emploi des engrais chimiques s'impose, si l'on tient à une production régulière, abondante; il a de plus une heureuse influence sur la précocité, la grosseur, l'arôme (l'azote en particulier) et sur la tenue des fruits au cours des transports.

Comme dans le cas d'une plante arbutive quelconque, la fumure rationnelle doit comprendre, en plus des apports de base dont nous venons de parler, une fumure annuelle destinée à maintenir la productivité, pendant les 2, 3 ou 4 années qu'on conserve cette culture.

Les effets de la fumure de base ne se feraient du reste guère plus sentir à partir de la seconde année; il est donc conseillé d'employer comme fumure d'entretien les engrais chimiques ci-après :

Sulfate de potasse, 2 kilos; superphosphate, 4 kilos.

Et comme engrais azotés : Sulfate d'ammoniaque, 2 k. 500; ou Nitrate de chaux, 3 kilos; ou Ammonitrate, 3 kilos.

Les engrais phosphatés et potassiques pourront être incorporés au sol soit à l'automne, soit à la fin de l'hiver; les engrais azotés à la fin de l'hiver au moment du nettoyage ou bien moitié au nettoyage et moitié après la floraison, si l'on fait usage de nitrate de chaux ou d'ammonitrate.

L'azote à la fin de la floraison donne des effets remarquables sur le grossissement des fraises.

LES ENGRAIS EN HORTICULTURE

Le fumier a été, pendant longtemps l'unique moyen de fertilisation des terres réservées aux plantes potagères. Mais, comme il n'est pas une source suffisante de fumier pour les besoins de toutes les cultures, on recourt à d'autres matières fertilisantes si l'on veut obtenir une croissance rapide et une abondante récolte.

Les engrais agricoles sont donc appelés, par suite, à jouer un rôle important en horticulture. Et cette question intéresse non seulement le jardinier spécialiste, mais aussi le simple cultivateur qui consacre toujours un coin de terre à la culture des légumes nécessaires à la consommation du personnel de la ferme.

Loins de nous, l'idée de préconiser l'exclusion du fumier et son remplacement par les engrais chimiques. Ce produit de la ferme doit rester ici, comme en grande culture, l'engrais-type par excellence, la base d'une fertilisation bien comprise.

Un éminent agronome et l'un des plus ardents propagateurs des engrais chimiques, M. Joulié, dit judicieusement, à ce propos : « Le fumier est utile à l'horticulture à deux points de vue bien différents : 1° à cause de la chaleur qu'il dégage pendant sa fermentation, chaleur que l'on utilise pour faire des couches et des réchauds à recouvrir des cloches ou des châssis; 2° Pour fournir les éléments nécessaires à la nutrition des plantes ».

Dans le premier cas, son rôle est purement physique et n'intéresse rien la question des engrais, si ce n'est parce que, après avoir été utilisé de cette façon, le fumier sert à faire du terreau qui est l'engrais de prédilection des jardiniers. Ce terreau est répandu sur les pelouses, les plates-bandes et même les couches où il remplit une double fonction. Grâce à sa couleur brune, il absorbe et retient fortement la chaleur solaire et contribue ainsi à maintenir une température plus élevée en diminuant l'intensité du refroidissement nocturne.

D'autre part, il fournit à la végétation les aliments de sa nutrition dont il est très riche, puisqu'il a retenu toute la matière fertilisante minérale et la plus grande partie de l'azote que contenait le fumier.

Mais il est un fait incontestable : c'est que le maintien de la fécondité dans le sol continuellement en production nécessite l'apport de quantités considérables de fumier, parce que les proportions des principes fertilisants : azote, potasse et acide phosphorique que contient l'engrais de ferme ne sont pas en rapport avec les besoins de la récolte. En donnant à ce sol, pour un légume déterminé, une dose de fumier susceptible de fournir, par exemple, le minimum de potasse nécessaire, on apporte incontestablement une quantité d'acide phosphorique et surtout d'azote bien plus grande que celle dont il est besoin.

Dans de telles conditions, l'apport constant de fumier devient onéreux, surtout dans les terres consacrées de longue date à la culture potagère et uniquement constituée par une masse

de matière organique qu'une telle pratique ne fait qu'accroître sans aucun profit.

Il paraît plus rationnel d'avoir recours à des fumures minérales, susceptibles à la fois de fournir des principes fertilisants à des doses indéterminées et de mettre en circulation le stock important d'azote de ces matières organiques. Celles-ci s'épuisent peu à peu et sont périodiquement remplacées aisément par un très faible apport de fumier ou de terreau provenant de la décomposition des déchets végétaux de toute nature accumulés en tas à cet effet.

L'application des engrais chimiques à la culture potagère a fait l'objet de recherches de plusieurs savants expérimentateurs, notamment MM. Grandjean, Wagner, G. Ville, Zaczarevitch et tous sont unanimes à reconnaître leurs bons effets sur la rapidité de la végétation. Voici quelques formules établies d'après leurs indications :

1° Pour les pois, haricots, lentilles, fèves, etc., faire l'épandage de l'engrais suivant, par mètre carré : Nitrate de soude, quinze grammes; superphosphate de chaux, 70 gr.; chlorure de potassium, 25 gr.; sulfate de chaux, 47 gr.; sulfate de fer, 40 gr.

Toutefois, si l'on considère qu'en sol régulièrement fumé au fumier d'étable, les légumineuses disposent d'une quantité suffisante d'azote dans la première période de leur existence, la formule suivante nous paraît préférable : superphosphate à seize pour cent, 55 gr.; chlorure de potassium, vingt grammes.

2° Pour les choux, carottes, navets et autres légumes à racine pivotante : superphosphate à seize pour cent, 55 grammes; chlorure de potassium, 25 grammes. Après la mise en place des replants, donner en couverture 25 gr. de nitrate de soude.

3° Pour les pommes de terre, toujours par mètre carré : superphosphate de chaux, 40 gr.; nitrate de potasse, 30 gr.; sulfate de chaux, 30 gr. On dispose 25 gr. de ce mélange au fond des trous (quatre par mètre carré) qui doivent recevoir les tubercules de semis qu'on place après avoir légèrement recouvert de terre.

4° Pour les laitues, superphosphate à seize pour cent, 40 gr.; chlorure de potassium, 10 gr.; à répandre et enfouir par un bêcheage. Quelques jours avant le repiquage, on couvre avec dix grammes de sulfate d'ammoniaque.

Dans les mélanges que nous venons d'indiquer, il convient de n'opérer qu'au moment de l'emploi ceux comportant à la fois superphosphate et nitrate de soude, sans quoi il occasionnerait des déperditions d'azote.

Pour obtenir une répartition uniforme dans l'épandage en couverture, les doses seront mélangées avec de la terre sèche. Un arrosage léger, aussitôt après emploi, facilitera la dissolution des sels et leur diffusion dans le sol.

Il conviendra d'arroser peu et souvent pour éviter l'entraînement des matières fertilisantes dans les couches inférieures.

Jean D'ARAUDES,
Professeur d'Agriculture.

Potasse partout

Chauffage des couches par l'électricité

Depuis longtemps on utilise des couches chaudes pour activer la végétation de certaines cultures et obtenir une production en dehors des saisons normales de récoltes. Actuellement, le chauffage se fait au fumier. Depuis quelques années on utilise l'électricité qui offre plusieurs avantages : facilité et rapidité d'installation; répartition égale de la chaleur; ralentissement ou accélération de la date de la récolte; durée plus longue de la couche une fois installée.

Comparée aux serres, la couche par l'électricité est également intéressante parce que le prix initial de l'installation est beaucoup moindre.

La partie essentielle de la couche électrique est le câble chauffant. Il en existe un grand nombre de modèles. En France on se sert de câbles dont la résistance se constitue par un fil d'acier ou nickel et dont l'isolement est réalisé au moyen d'amiant et d'une gaine de plomb. Ailleurs, on utilise en alliage les cuivre et nickel ou nickel chrome et l'isolement varie également. La longueur du câble requise pour chauffer une superficie donnée dépend, entre autres, de l'isolement de la couche et du nombre d'heures pendant lequel on veut la chauffer. Ce dernier point est important à cause des prix spéciaux qu'on obtient souvent pour le courant de nuit. D'une façon générale, lorsque le courant n'est fourni que six heures par jour, un câble de 45 mètres de 700 watts de capacité est nécessaire pour chauffer une surface de 4 mètres carrés environ. Le câble a une durée moyenne de 5 à 6 ans. L'énergie employée doit être calculée autant que possible en partant de la formule Id. R c'est-à-dire qu'on peut utiliser un voltage faible, par exemple 110 ou 120 volts. La couche comporte, comme la couche au fumier, un châssis vitré re-

posant sur un cadre en bois ou en maçonnerie; au fond, on étendra un matériau isolant, chaud d'éviter les pertes de chaleur, donc de couvrir. Le mûcheur ou les cordes de coke en sont un excellent. Là-dessus on placera une couche de sable de 3 centimètres d'épaisseur sur laquelle on dispose le câble recouvert à son tour par une couche de sable de 5 centimètres environ; ce sable a pour effet de diffuser la chaleur de manière à avoir dans toute la couche une chaleur uniforme. Il est utile, pour éviter de détériorer les câbles en travaillant la terre, de mettre au-dessus un réseau de fils de fer; sur celui-ci on place la terre arable pour la culture. Evidemment, il est utile de contrôler la chaleur, ce qui est assez facile avec un thermomètre ou avec un thermostat qui contrôle automatiquement.

L'exploitation de la couche s'effectue d'une façon très simple puisque la température peut être augmentée ou réduite à volonté. On attendra, toutefois, deux jours environ avant de planter, afin que la température soit devenue bien régulière.

Les expériences faites récemment par M. Bordes à la Station de Recherches Agronomiques d'Avignon permettent de conseiller cette méthode de chauffage du sol quand le courant est vendu 30 centimes le kWh. D'après cet auteur, le prix d'installation de cinq châssis serait de 500 francs environ, la consommation pour dix heures de chauffage nocturne de 75 centimes par kWh à une température régulière de 21 à 23 degrés.

XXX.

(Tous droits réservés.)

Le céleri-rave et le persil à grosse racine

LE CELERI-RAVE

Le nom botanique de cette ombellifère, est : *optum graveolens* L., ce qui est une preuve que le céleri ordinaire, et celui que dans l'Ouest on nomme céleri-«boule», et autre part, céleri-rave, ont comme ancêtre cette herbe officielle qui abonde dans les fossés côtiers de Bretagne : « l'ache » dont des formes naines et semigrasses, se trouvent sur les plages de Quiberon, au pied de falaises où existent des sources et ruissellements d'eau douce.

La racine charnue dans le céleri-rave, forme sa principale caractéristique, cette « boule » atteint souvent, en bonne culture, la grosseur de deux poings; par contre, dans cette race, les pétioles des feuilles sont creux et peu développés. Cette racine se consomme cuite, ou crue en hors-d'œuvre, débitée en « allumettes », avec une sorte de Mayonnaise à la moutarde.

Comme bonnes et principales variétés, je citerai : le céleri rave ordinaire, donne une racine de 200 à 300 gr., arrondie et rugueuse à la partie supérieure, et de couleur brune.

Le céleri-rave lisse de Paris : Plus lisse et plus fort que le précédent. Très cultivé, comme son nom le fait supposer, par les maraîchers de Paris.

Le céleri-rave d'Erft, qui est précocité, a racine petite, mais régulièrement arrondie.

Le céleri-rave géant de Prague, à racine très grosse et régulièrement sphérique.

Culture des céleri-raves : Cette plante, pour donner de bons produits, est exigeante pour le sol. Il réussit du reste très bien dans le terreau frais pur. Par contre, dans les sols secs et maigres, il ne fournit qu'une « marotte » dure et peu développée.

On sème le céleri-rave en mars-avril, très dru sur couche donnant 20° de chaleur. On le repique sur une nouvelle couche à 3 ou 4 centimètres d'écartement, quand les plants ont deux ou trois feuilles. La mise en place a lieu vers le milieu de mai, en lignes, en laissant 30 à 40 centimètres entre les lignes et entre les plants. Il faut de nombreux binages et de fréquents arrosages à cette culture pour avoir de beaux produits.

Il faut éviter, comme le font certains cultivateurs, d'effeuiller les céleri-raves et de leur couper à la hache entre deux terres, les racines du pourtour de la souche, car ce sont là deux erreurs que font certains, qui se figurent favoriser ainsi le développement de la souche.

On récolte en octobre, environ 600 à 800 pommes à l'are; ces pommes ont un poids qui peut varier entre 700 à 800 gr.

On garde facilement le céleri-rave jusqu'au printemps, soit enjougé en terre, en le recouvrant de terreau, de paille ou de feuilles, ou encore, en l'enjaugeant au pied d'un mur.

En février-mars, c'est un légume recherché sur les marchés et qui se vend bien.

Choix des porte-graines. — Il faut prendre avec soin des racines-types et non-dégénérées : souches à renflements lisses, volumineux, charnus, ayant peu de radicelles et de feuilles. Ne jamais cultiver aux environs des céleris à côtes car il pourrait se produire des croisements. En août, la graine est mûre, on coupe les tiges, qui sont séchées à l'ombre, et par un léger battage, on détache les semences.

LE PERSIL A GROSSE RACINE

Petroselinum sativum. Hoffm.

Famille des ombellifères

C'est une race du Persil commun, dont la racine s'est développée, et atteint 12 à 15 cm. de long et un diamètre de 4-5 cm. Cette racine a un extérieur grisâtre avec chair blanche et sèche. Elle ressemble au panais par l'aspect, la saveur. On peut la manger cuite et l'utiliser pour aromatiser les potages. Ce légume est populaire en Allemagne et aussi en Russie.

Il y en a deux variétés, l'une hâtive, l'autre tardive. La première a des racines courtes et en « couple » turbinées; la deuxième des racines longues « en salsifis ».

Culture du Persil à grosses racines. — On sème dans un sol défoncé en février-mars, très clair, à la volée, ou mieux en lignes distantes de 25 à 30 centimètres. On éclaircit ensuite en espacant les plants sur la ligne, de 20 à 25 centimètres.

Il faut arroser souvent et biner. La récolte a lieu en septembre-octobre. Eviter de mutiler les racines en arrachant, pour bien les conserver. Dans les pays froids on les garde en

LA VILLETTE

Lundi 31 Octobre 1938 Jeudi 3 Novembre 1938

COURS OFFICIELS

Viande Nettes

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext.
Bœufs	10.10	9.00	7.90	10.80
Vaches	10.00	8.70	7.40	11.60
Taureaux	8.70	8.00	7.50	9.40
Veaux	15.20	14.20	12.60	16.10
Moutons	15.80	15.20	12.30	19.80
Porcs	13.55	12.42	9.58	14.00
Ébrébis	de 9 à 12.30			

Poids Vifs

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	Ext.
Bœufs	6.05	4.95	3.95	6.70
Vaches	6.00	4.70	3.70	7.42
Taureaux	5.22	4.40	3.75	5.82
Veaux	9.12	8.30	6.93	9.98
Moutons	9.40	7.28	5.40	9.90
Porcs	9.50	8.70	6.70	9.80
Ébrébis	de 3.87 à 5.53			

(1) Cours officiels.

COURS OFFICIELS

Viande nette

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	ex.(1)
Bœufs	10.00	8.90	7.80	10.70
Vaches	9.90	8.60	7.30	11.50
Taureaux	8.70	8.00	7.50	9.40
Veaux	15.80	14.80	13.40	16.80
Moutons	18.70	15.20	12.00	19.70
Porcs	13.86	12.86	10.00	14.28
Ébrébis	de 8.00 à 12.00			

Poids vifs

Espèces	1 ^{re} q.	2 ^e q.	3 ^e q.	ex.(1)
Bœufs	6.00	4.90	3.90	6.63
Vaches	5.95	4.72	3.65	7.35
Taureaux	5.22	4.40	3.75	5.82
Veaux	9.48	8.44	7.37	10.42
Moutons	9.25	7.15	5.28	9.85
Porcs	9.70	9.00	7.00	10.00
Ébrébis	de 3.45 à 5.40			

(1) Cours officiels.

Paris-La Villette, 31 octobre.

Gros bovins

Arrivages: 3.281 bœufs, 2.077 vaches, réserves vivantes aux abattoirs ce matin 760, introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent 872.

Renvoi: 105 bœufs, 85 vaches, 13 taureaux.

(Cours à la livre de viande nette):

Bœufs. — Blancs, Charollais, Normands, Bourguignons, Bretons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres: extras 5 à 5.50; 1^{re} qualité 4.50 à 4.80; grossiers 4.20 à 4.50; gros bœufs de 1000 à 1200 livres 4.50 à 4.90; gris de l'Ouest, Maine-Anjou, Nantais, Vendéens, Parthenais, extras 4.50 à 4.80; bons gris 4.10 à 4.40; ordinaires 3.70 à 4.40; bœufs, jeunes extras 4.40 à 4.70; bons 4 à 4.20; ordinaires 3.60 à 3.90; bœufs grossiers de toutes provenances 3.40 à 3.70.

GENÈSSES. — Blancs 5.20 à 5.50; rouges 4.80 à 5.40; gris 4.80 à 5.30; ordinaires de toutes races 4.40 à 4.70.

VACHES. — Jeunes de 1^{re} qualité 4.40 à 4.90; bonnes 3.70 à 4.30; vieilles 3.10 à 3.50; viande à saucisson 2.10 à 3.70.

TAUREAUX. — Bretons 4.20 à 4.90; jeunes taureaux de ferme 4.20 à 4.50; grossiers 3.50 à 4.10.

Veaux

Arrivages 1.620, réserves vivantes 676, introductions directes aux abattoirs 1.700, renvoi 56.

(Cours à la livre de viande nette, par bandes):

Veaux tourangeaux extras 7.30 à 7.60; ordinaires 6.80 à 7.20; manœuvres extras d'Écomy, Le Lude, Mayet, Châteauneuf, de 6.90 à 7.50; autres bons manœuvres de la Sarthe et de la Mayenne 6.80 à 7.40; manœuvres ordinaires 6.50 à 7.10; angevins 6.30 à 7.10; bretons, vendéens 6 à 6.50; veaux de service 5.50 à 6.60; brouillards 4 à 4.50; petits veaux de ferme 2.30 à 2.80; veaux extras des meilleures provenances (vendus au détail) 7.60 à 8.40.

Ovins

Arrivages 13.102, réserves vivantes 8.620; introductions directes aux abattoirs 3.792, renvoi 220.

(Cours à la livre de viande nette):

AGNEAUX. — Laitons extras de 28 à 32 livres de viande, Southdown, Loiret, Charolais 9.40 à 10; croisés divers 9 à 9.90; dishleys mérinos 9.20 à 10; bretons marichains 8.20 à 9; vendéens 8.20 à 8.70.

MOUTONS. — Poitou 7.20 à 7.80; dishleys mérinos 7.50 à 8; marichains, vendéens 6.60 à 7.40.

ÉBRÉBIS. — Poitou 5 à 5.60; dishleys mérinos 5.50 à 5.90; vieilles ébrébis de toutes provenances 4.80 à 4.50.



POMPES A PURIN

En tôle galvanisée. Diamètre du cylindre, 14 centimètres: tuyaux de 9 centimètres.

Débit, 12.000 litres environ	Modèle fixe	Prix
Hauteur 2 m. 30.	240 fr.	
— 3 m. 30.	265 fr.	
— 4 m. 30.	290 fr.	
— 5 m. 30.	315 fr.	
— 6 m. 30.	340 fr.	

Modèles extensibles de 430 à 605 fr., suivant hauteurs.

Support fixe pour ces pompes: 135 francs.

Modèle spécial sur brouette, avec 3 mètres de tuyau caoutchouc: 810 fr.

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Si j'étais le patron!

S'installer, créer sa propre entreprise, n'est-ce pas le rêve de tous ceux qui travaillent? A votre tour, combien de fois avez-vous envisagé de créer une industrie ou un commerce qui vous procurerait une vie plus large et plus libre? Hier encore le manque de capitaux ou l'insuffisance de votre outillage vous empêchait de le faire. Aujourd'hui, grâce à la Loterie Nationale, vous pouvez le faire. Une chance s'offre à vous: du jour au lendemain jusqu'à 5 millions, grâce à la Loterie Nationale, vous pouvez devenir millionnaire (12 tranches 1938) réparties 90 millions de francs.

Faites le geste qui vous ouvrira peut-être l'avenir: prenez un billet de la LOTERIE NATIONALE.

Hache-Paille

Divers modèles, à bras et au moteur. Nous consulter.

La Vie Syndicale

Saffré

Dimanche 6 Novembre, à 8 h. 30 du matin, salle du Café Lemasson, à Saffré, réunion des membres du Syndicat.

Conférence agricole par M. Faivre. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

Lusanger

Dimanche 6 Novembre, à 11 heures, sortie de la Grand-Messe, salle de l'Hôtel Alliot, assemblée générale des membres du Syndicat de Lusanger.

Questions diverses. M. Faivre prendra la parole. Tous les adhérents sont instamment priés d'y assister.

Le Président: A. de Frémont.

La Limouzinière

Mardi 15 Novembre, à 7 h. 30 du soir, Ecole des Garçons, à la Limouzinière, réunion des membres du syndicat.

Conférences agricoles et viticoles par MM. Faivre et de la Garanderie. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

St-Mars-de-Coutais

Vendredi 18 Novembre, à 7 heures du soir, Salle Paroissiale, à Saint-Mars-de-Coutais, réunion des Membres du Syndicat.

Conférence agricole par M. Faivre. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

BUANDERIES



En tôle d'acier de 3 mm, ne craignant ni coups de feu. Chauffe plus vite que les buanderies en fonte et brûle tous combustibles. Elles peuvent aussi servir pour la préparation de la nourriture des animaux. Chaque buanderie est livrée avec tuyaux.

N°	Conten.	Prix av. galvanisées	Double fond
1	50 lit.	410 fr.	50 fr.
2	60 lit.	480 fr.	55 fr.
3	70 lit.	515 fr.	57 fr.
4	80 lit.	535 fr.	60 fr.
5	100 lit.	615 fr.	66 fr.
6	125 lit.	705 fr.	72 fr.
7	150 lit.	765 fr.	82 fr.
8	175 lit.	835 fr.	93 fr.
9	200 lit.	875 fr.	100 fr.

Ces mêmes buanderies, peintes, réduction de 70 à 125 francs, suivant contenance.

Toutes contenances supérieures sur demande. Prix départ usine. Remise à nos adhérents. En raison de la situation instable, ces prix ne sont donnés qu'à titre indicatif, sans engagement.

Cuiseurs

Cuiseurs en tôle d'acier de 3 mm, les plus simples, les plus solides.

Les matières alimentaires, pour le bétail, se cuisent en utilisant l'eau qu'elles renferment et que la vapeur porte à ébullition. D'un nettoyage facile, d'une sécurité absolue, l'appareil se bascule très facilement, sans le soulever.

Tous ces cuiseurs se vendent galvanisés.

Contenances	Prix en tôle galvanisée	Contenances	Prix en tôle galvanisée
50	630 fr.	125	1.065 fr.
65	740 fr.	150	1.170 fr.
80	845 fr.	200	1.280 fr.
100	970 fr.	250	1.410 fr.

Modèles plus grands sur demande.

Ces mêmes cuiseurs, peints, réduction de 30 à 80 francs, suivant contenance.

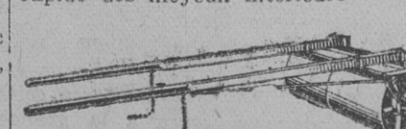
Ces prix s'entendent départ usine et sans variations. Remise à nos Adhérents.

ROULEAUX MONTÉS

En tôle d'acier, avec chaises en fer, moyeux fonte et rayons fer plat.

Grande robustesse. Ces rouleaux sont livrés avec limonière, ou sur demande, avec timon. Ils peuvent aussi être munis d'un décrotoir et d'un siège.

Dispositif spécial pour le grasseage rapide des moyeux intérieurs.



Pour les chevaux, mules et moutons, l'application des mesures législatives et réglementaires ne soulève pas de difficultés particulières. Ces animaux sont dressés et susceptibles d'être utilisés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Pour les autres chevaux, mules et moutons, leur propriétaire est passible de la taxe du seul fait que ces animaux

L'HERBORISTE

Ce qu'il doit être

Ce qu'il faut savoir

Nous commençons aujourd'hui une série d'articles sur les plantes médicinales et la thérapeutique par les plantes. Notre collaborateur, professeur et technicien averti, ne manquera pas d'intéresser un certain nombre de nos lecteurs.

A notre époque où le Charlatanisme, la crédulité et la bonne foi humaine sont aussi déplorablement exploités, il n'est point inutile de savoir ce que doit être au point de vue intellectuel et moral la personne s'occupant par vocation, de la profession d'Herboriste, c'est-à-dire l'Herboriste donnant les conseils nécessaires aux malades qui ont confiance dans la méthode curative des plantes médicinales et qui désirent se soigner par le concours de la médecine Naturelle... par les Simples.

D'après le Dictionnaire, l'Herboriste est celui qui vend des simples... des herbes médicinales. C'est aussi celui qui fait des courses (des herborisations) dans l'intention d'étudier et de recueillir des plantes. Voilà la définition du mot « Herboriste » au point de vue commercial et botanique.

Mais de nos jours, le titre d'Herboriste indique une profession spéciale, qui demande certaines capacités intellectuelles et morales que nous allons étudier.

L'Herboriste honnête, droit et loyal, vraiment digne de ce titre, doit :

1. Connaître la Botanique médicale à fond, c'est-à-dire un très grand nombre d'espèces ou variétés de plantes médicinales, croissant à l'état spontané (plantes sauvages) ou plantes cultivées ;

2. Connaître la récolte, la dessiccation ainsi que la conservation des plantes, opérations sérieuses et délicates car il y a une époque de récolte pour chaque type de plantes ;

3. Connaître la composition chimique des plantes, c'est-à-dire savoir la quantité d'essence et d'huile essentielle qu'ont chaque plante et qui, soluble dans l'eau, est destinée à entrer dans la composition des tisanes. Les principes solubles dans l'alcool et l'éther ne sont plus du domaine de l'Herboriste, mais tout à fait celui du Pharmacien ou Drogiste ;

4. Connaître le principe actif des plantes, leur action physiologique et leur indication dans le traitement des maladies ;

5. Partant de ces connaissances, l'Herboriste ne doit s'occuper que des plantes médicinales et en aucune circonstance faire des remèdes secrets composés de produits chimiques quelconques, pas plus qu'il ne doit fabriquer des potions, sirops, onguents, pommades, etc.

En agissant ainsi, il éprouverait sur le terrain de la pharmacie, alors que le sien est des plus intéressants et déjà vaste ;

6. L'Herboriste doit aussi et enfin être doté d'une qualité... je veux dire la Charité... car, à côté des soins matériels se placent les soins moraux et sociaux... ceux du corps... ceux de l'esprit. Il ne faut pas oublier, les malades ont besoin d'affection, de sympathie. Ils ont besoin de ces mille petites prévenances qui soulagent le cœur, soutiennent le moral et sont le plus puissant auxiliaire de la guérison.

L'Herboriste sera donc à tous, et sans que l'ironie d'un sourire ne vienne effleurer ses lèvres, il accueillera toutes les explications, toutes les requêtes... si naïvement formulées fussent-elles.

Malheureusement, à notre époque névreuse d'arrivisme à outrance, où beaucoup hélas cherchent uniquement le côté pécuniaire et à faire des affaires par n'importe quel moyen, nous voyons partout, chaque jour, surgir des guérisseurs s'affubant du titre d'Herboriste et qui n'ont de la profession que le nom. Encore faut-il constater que ce sont toujours ceux-là qui se disent plus forts que les voisins... et qui prétendent tout connaître et tout guérir par les plantes médicinales. Ecoutez plutôt cette histoire :

« Une dame malade s'en fut un jour trouver une de ses amies et lui confia qu'elle était allée voir un herboriste qu'elle lui nomma et qui lui avait prescrit des remèdes pour combattre l'hydropisie, ajoutant qu'elle ne ressentait aucun soulagement... au contraire, elle enflait toujours davantage. Mais, lui fit observer son amie, je croyais que ce Monsieur était herboriste... »

« Oui, répondit-elle, mais il fait l'Herboriste maintenant, car il a trouvé un livre qui lui indique tout... »

Est-il possible d'être plus confiant que cette dame qui trouvait tout naturel qu'un horloger d'hier pouvait tout simplement, tout naturellement, le lendemain matin au petit jour, devenir Herboriste.

Le simple bon sens prouve que l'on ne devient pas plus médecin, en lisant des livres de médecine, Herboriste avec un traité de Botanique, car il est homologue de loi avec un Code, Pharmacien avec un Code ou cultivateur avec un traité d'agriculture.

Ce qu'il faut donc avant tout, c'est connaître :

1. La Botanique ;
2. La Thérapeutique des Plantes ;
3. Acquérir l'expérience de cette profession.

A. T.

N. D. L. R. — Nos lecteurs, désireux de se documenter sur ces intéressantes questions, pourront se procurer utilement l'intéressant brochure : « Pour être Herboriste », Edition du Cours Herbo-Botanique, 5, place Royale, Nantes (franco 3,50).

La taxe communale sur les chevaux et voitures

Le décret-loi du 20 juillet 1935 a supprimé par son article 2 la contribution sur les voitures, chevaux, mules et moutons instituée par la loi du 2 juillet 1892, cette contribution cessant à partir du 1^{er} janvier 1935, d'être perçue comme taxe d'Etat. Mais immédiatement par son article 4 il fixe la limite des maxima des taux de la taxe que les communes sont autorisées à percevoir en vertu de la loi du 13 août 1926 sur ces voitures, chevaux, mules et moutons. Ces amendements se situent dans un ensemble de mesures destinées à réaliser l'équilibre progressif des budgets communaux. A combien s'élève la plus-value communale. L'ancienne taxe communale n'atteignait au plus que 25 % de la taxe d'Etat. C'est donc une possibilité de majoration de 75 % qui est ainsi laissée à l'appréciation et à la sagesse des budgets communaux.

La taxe s'applique :

1^{re} Aux voitures suspendues destinées au transport des personnes ;

2^{de} Aux chevaux, mules et moutons servant à atteler des voitures impossibles ;

3^{de} Aux chevaux, mules et moutons de selle.

Pour que les voitures soient impossibles, il faut qu'elles remplissent la double condition d'être suspendues et d'être destinées en raison de leur forme et de leur aménagement à transporter des personnes. La taxe n'atteint donc pas les charrettes, charlots et, en général, toutes les voitures non suspendues alors même qu'elles serviraient pour le transport des personnes. De même ne sont pas impossibles les voitures suspendues qui, en raison de leur forme et de l'usage qui en est fait, sont affectées au transport d'objets matériels. Mais il y a lieu d'assujettir à la taxe une voiture qui, bien que servant habituellement au transport des marchandises, serait en réalité, grâce à son aménagement particulier, utilisée également pour le transport des personnes. Remarquons en passant que c'est la simple possession de la voiture et non l'usage effectif qui justifie l'imposition. La circonstance qu'un véhicule ne serait pas utilisé en fait n'est donc pas de nature à faire obstacle à l'application de la taxe dès lors que ce véhicule est utilisable et qu'il n'est pas devenu, par suite de son état de dégradation, impropre à l'usage auquel il est destiné.

Pour les chevaux, mules et moutons de selle, l'application des mesures législatives et réglementaires ne soulève pas de difficultés particulières. Ces animaux sont dressés et susceptibles d'être utilisés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Pour les autres chevaux, mules et moutons, leur propriétaire est passible de la taxe du seul fait que ces animaux

Le coin du vigneron

Déclarations de récolte des vins

Nous attirons l'attention des viticulteurs sur le fait que la date extrême des déclarations de récolte de vin a été avancée.

Ainsi que jusqu'ici la date limite était fixée au 5 décembre, elle sera désormais le 25 novembre.

En Loire-Inférieure, par suite de l'arrêté préfectoral du 21 mai 1938, les déclarations devront être souscrites, cette année, avant le 30 novembre.

Rappelons que les déclarations de récolte doivent indiquer distinctement :

- 1) Les quantités de vin blanc ;
- 2) Les quantités de vin rouge ou rosé, de la récolte 1938.

Les quantités restant en stock des années précédentes ont dû être déclarées avant le 1^{er} septembre 1938.

Le vin destiné à la consommation familiale doit être compris dans la déclaration. Celle-ci est obligatoire, même si la totalité de la production est vendue à l'état de vendanges.

Il est nécessaire de déclarer en même temps que les quantités produites, les superficies de vignes en production sur lesquelles ces quantités ont été obtenues. Cette indication est très importante pour les calculs servant de base au blocage, aux relevances, etc.

Les quantités de vin blanc et celles de vin rouge et rosé provenant des cépages prohibés (noah, othello, jacquez, isabelle, herbemont, clinton), doivent figurer distinctement sur les déclarations de récolte.

Les récoltants doivent donc en faire la déclaration à part et exiger que cette déclaration figure en marge de leur déclaration de récolte.

Les récoltants doivent donc en faire la déclaration à part et exiger que cette déclaration figure en marge de leur déclaration de récolte.

Faute de quoi, ils s'exposeraient à un procès-verbal entraînant des amendes prévues par les lois de 1907 et 1931. En outre, ils ne pourraient vendre leur vin d'hybrides. Et, bien entendu, ils perdraient certains avantages concernant notamment les indemnités d'arrachage.

La déclaration doit mentionner également, s'il y a lieu :

LES ENGRAIS P. E. C. ÉQUILIBRÉS, A HAUTS DOSAGES, ECONOMISENT TEMPS ET ARGENT. EMPLOYEZ-LES, VOUS SEREZ SATISFAIT.

Nouvelles des vignobles

A Clisson la récolte peut être évaluée à environ 25 hectares à l'hectare en muscadets et à 45 hectares en gros plants. Les vins sont bons, ils ont de la finesse et du bouquet. La barrique de 225 litres vaut de 550 à 600 francs en muscadets et de 250 à 300 fr. en gros plants.

Dans les régions de Champocéaux et Montreault la récolte est plutôt abondante en muscadets, en gros plants, en Seibel 5455 et en Noah. Elle est moyenne en Othello. Les vins font de 8 à 10°. Les muscadets valent de 5 à 600 francs la barrique, les gros plants 300 fr. L'othello et les hybrides se vendent 30 fr. le degré barrique.

A Montrichard la récolte sera assez bonne, mais les vins seront de degré inférieur. Les vins nouveaux valent 16 fr. le degré. Il s'est vendu du vin blanc en barmache pris au pressoir à 100 fr. l'hecto.

Dans le Midi, les affaires sont très calmes et le volume des transactions peu important. On ne trouve rien à acheter de convenable au-dessous de 15 francs le degré. Les rosés valent de 16 fr. à 16.25. Les vins d'hybrides teinturiers 8°5 à 9°5 du Haut-Vaucluse se vendent de 16.25 à 16.50 le degré en cave logés décembre.

En Algérie les marchés sont très actifs et la situation est très ferme.

A Alger, les 10° valent 128-130 fr. l'hecto avec enlèvement immédiat ; 130 fr. est un minimum pour les 11°.

A Oran, la propriété demande 12.50 le degré-cave pour les 11°5 à 12°5 en enlèvement immédiat.

Le Succès ?

A quoi tient le succès ? Cette question est au nombre de celles qui préoccupent souvent les hommes ; si le succès de l'individu tient souvent à son savoir, son savoir-faire, son caractère, le succès d'un produit, c'est-à-dire sa réussite durable et définitive ne peut s'expliquer que par des qualités qui satisfont constamment la clientèle susceptible de l'utiliser.

Voilà ce qui se passe dans le domaine des engrais ; de produits dont on a beaucoup parlé pendant quelques mois et dont le nom est aujourd'hui oublié ! C'est qu'ils n'ont pas résisté à l'épreuve de l'usage ; souvent le cultivateur s'est aperçu en outre qu'on lui demandait un prix exagéré. Par contre, voici un engrais, le Potazote, dont la consommation croît de jour en jour, et qui a été découvert d'un des plus grands savants français Georges Claude, permettant d'obtenir par un procédé élégant un engrais combiné constitué essentiellement par un sel double de Chlorure d'Ammonium et de Chlorure de Potassium, produit très homogène. La mise au point industrielle a abouti à la préparation du Potazote actuel dosant au total 30 % d'éléments utiles. Ce produit riche, d'un prix avantageux, s'est trouvé non seulement efficace mais d'un emploi commode et pratique ; associé au Superphosphate il permettrait d'obtenir facilement une fumure complète. Et c'est ainsi que le Potazote, aidé en outre par son nom, simple, clair et facile à retenir, s'est fait progressivement connaître un peu partout et voit son tonnage s'accroître chaque année. Voilà un succès de bon aloi, à l'origine duquel se trouvent la science de son inventeur, le travail et la compétence des collaborateurs de ce dernier.

Le volume ou le poids des vendanges fraîches expédiées.

La quantité de moûts expédiés. Lorsqu'il s'agit de vendanges, le volume du vin est calculé à raison de 1 hectolitre de vin par 130 kg. de vendange, ou 130 litres.

Il ne peut être délivré de titres de mouvement pour une quantité supérieure à la quantité déclarée.

Dans le cas de bail à portion de fruits, seul le métayer ou colon partiaire déclare la superficie des vignes en production, en distinguant les superficies productrices des vins d'appellation d'origine contrôlée, des superficies productrices d'autres vins.

Chaque copartageant indique, dans sa déclaration, la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, ainsi que le nom

Offres et Demandes

(Service réservé à nos Adhérents)
Ecrire 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° 121. — A LOUER, à demi-fruits, pour le 1^{er} octobre 1939, commune de Bouguenais, à 5 km. de Nantes, ferme de 16 Ha, grosse vigne de lait. Le propriétaire peut fournir tout le matériel et grande partie du cheptel. — S'adresser à M. Templier, expert, 50, av. Pasteur, Nantes.

N° 125. — A LOUER pour le 1^{er} novembre 1939, commune de Vallet, une bordure d'environ 4 ha, en prés et terres, et 4 ha 1/2 en vigne de première qualité, à moitié fruits. Exploitation facile et en bordure de routes. Matériel viticole complet et moderne, cuves en ciment armé, bassin à sulfate, etc. — S'adresser à M. Charles Papin, expert, à Vallet.

N° 126. — A VENDRE carrieuse maraîchère, bon état. — S'adresser à M. Ouhard, chemin de la Botière, Nantes.

N° 131. — A VENDRE comme reproducteurs, huit bons taureaux normands de 6 à 15 mois, issus de parents inscrits au syndicat d'élevage de cette race. S'adresser à M. Léon Moreau, tenue des Chapelles, Rouans, par Le Pellerin (Loire-Inf.).

N° 132. — A VENDRE, plants de vigne racines extra des meilleurs variétés et dernières nouveautés d'hybrides producteurs directs et greffés, blancs et rouges : Seibel 4643, 4988, 5409, 5437, 5455, 7053, 8357, 8745, 8916, 10173, 10368, 10578, 11503, acc. 1 et 2 à 22 A. Sève-Villard 5276 en boutures. Greffés Muscadet, Colombar, Pinot et Gros-Lot. Authenticité garantie. Prix courant franc. S'adresser chez M. A. Auneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

N° 133. — A AFFIRMER pour la Toussaint 1939, bonne petite ferme 9 ha environ, nombreux bâtiments, bon verger : 10 ha de pâturage, après foins, gratuit. S'adresser à M. Leray, expert, à Bouvron (L.-I.).

DEMANDES

N° 248. — J'ACHETERAIS un petit moteur Bernard, d'occasion, bon état, à brouette ou non, de 2 à 3 C. V. S'adresser à M. Léon Moreau, tenue des Chapelles, Rouans, par Le Pellerin (L.-I.).

N° 249. — JEUNE HOMME, 23 ans, cherche place vigneron ou culture maraîchère, environs Nantes. Libre immédiatement. S'adresser au Syndicat.

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, 2^e Octobre.
Avoine grise ou noire Bretagne... 109
Avoine bigarrée Bretagne... 108
Sarrasin Bretagne... 136
Orge indigène Côtes-du-Nord... 129
Orge Maroc... 131
Son région, bonne fabrication... 128
Mais Indo-Chine... 170
Riz Saigon N° 1... 170
Les prix ci-dessus s'entendent par quantité minimum de 5.000 kgs départ des lieux de production.

Pailles et Fourrages

Les 100 kilos, balles pressées, wagon, départ :
Paille de blé Nord, 16,50 à 18 ; Somme, Aisne, Indre, Cher, 20 ; paille d'avoine, 17 à 20,50 ; d'orge, 13,50 à 16,50.
Foin Franche-Comté (faible densité), 60 à 62 ; luzerne, 66 à 67 ; trèfle 59 à 60.

Animaux de Boucherie

(Cours du 28 octobre 1938)
VEAUX. — 479. Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 6,75 à 9,25.

Bœufs. — 31. Le demi-kilo : devant 1^{re} qualité, 4 à 4,50 ; 2^e qualité, 3,25 à 3,75 ; 3^e qualité, 2,50 à 3. Derrière : le demi-kilo, 1^{re} qualité, 5,75 à 6,25 ; 2^e qualité, 5 à 5,50 ; 3^e qualité, 4,25 à 4,75.
MOUTONS. — 234. Le demi-kilo : 1^{re} qualité, 8 à 8,50 ; 2^e qualité, 6,75 à 7,75. AGNEAUX. — Sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS
Nantes, le 2 novembre.

Artichauts les douze 10 ; aubergines, les douze 8 ; betteraves, les douze 7,50 ; carottes, le kilo 0,50, le paquet 0,75 ; céleri branches, les six 6 ; céleri rave, les six 3 ; choux Bruxelles, le kilo 2 ; choux-fleur, la pièce 0,75 ; choux pommés, la pièce 0,60 ; choux verts, les douze 2,50 ; concombres, les douze 8 ; cresson, les douze 4 ; clémentines, les douze 2 ; endives, le kilo 3,50 ; épinards, le kilo 1,25 ; haricots demi-secs 1,50 ; laitues, les vingt 3 ; mâche, le kilo 2 ; navets, le paquet 0,75 ; oignons, le kilo 1,50 ; poireaux, la botte 3 ; pommes de terre, le kilo 0,50 ; radis, les douze 3 ; salsifis, le paquet 1,25 ; scorsonères, le paquet 2,50 ; tomates, le kilo 1,25.
Noix, le kilo 3 ; poires, le kilo 2,50 ; pommes, le kilo 0,75.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 2 novembre 1938.

Pommes de terre

Les 100 kilos en vrac gare départ (Cours du Comité interprofessionnel).
Hénaut Loiret, 95 à 98 ; Paris (en culture), 110 ; julie Bretagne, 60 ; mayette Bretagne, 50 ; royale d'Orléans, 66 ; rosa Ardennes ou Meuse, 67 à 68 ; Marne, 67 à 70 ; Sarthe, 75 à 78 ; Lot et Garonne, 55 à 60 ; moyenne, 65 à 67 ; Bretagne, 60 à 62 ; saucisse rouge Bretagne, tout venant, 45 à 46 ; grosse de 70 grammes, 50 à 52 ; de 100 grammes, 52 à 56 ; saucisse Vendée, 90 ; Loiret, 55 ; étoile du nord du Loiret, 35 ; institut de Beauvais, Sarthe, Mayenne, 31 à 32 ; Bretagne, 35 ; bintje (coastalange) Nord, 41 à 42 ; Oise, Somme Aisne, 42 à 43 ; Loiret, 42 à 43 ; Sarthe, 43 à 44 ; Paris (culture), 42 à 45 ; ronde jaune Bretagne, 33 à 34 ; Sarthe, Mayenne, 32 à 34 ; Loiret, 33 ; Alsace, 28 à 31 ; Auvergne, Limousin, 33 ; Marchandise logée, 4 à 5 francs de plus par 100 kilos.

Carottes

Marché calme. Les 100 kilos : logées, départ : Anjou, 36 à 40 ; Poitou, 38 à 39 ; Alsace, 25 à 28 ; Mazé, 40 ; Meaux, 38 à 40 ; Saint-Omer, 32 à 35.

Navets

Les 100 kilos, logés, départ : Alsace, 22 à 25 ; Luc-sur-Mer, 25 à 30 ; Meaux, 25 à 30.

Oignons

Les 100 kilos, logés, départ : Mazé, 135 à 140 fr. ; Verberie, 145 à 150 fr. ; La Fère, 145 ; Poitou, 135 à 140 ; Alsace, 110.

Légumes Secs

Les 100 kilos logés départ : flageolet nord, 420 ; lingots nord, 455. Vendée 465. Landes 400 ; chevriers Arpion, Dordogne extra, 405 à 410, ordinaires 350 à 355 ; cocos Landes, 395 ; Vendée, 420 ; Bessins Vendée 395 ; plats midi, gros 365 ; extra, 380 ; lentilles vertes du Puy, 480 ; Cantal, 500 ; Champagne, 220.

Graines Fourragères

Les 100 kilos logés, départ :
Trèfle violet : Nord, Centre 950 à 1.000 ; Bretagne 1.050 à 1.100 ; bête blanc 2.000 à 2.500 ; trèfle hybride 1.150 à 1.200 ; trèfle jaune 650 à 700.
Luzerne de Provence 1.200 à 1.250 ; de pays 1.100 à 1.200 ; des marais et de la Vendée 1.280 à 1.300 ; minette en cosse 310 à 325 ; décorquée 650 ; sainfoin double 290 à 300 ; lotier 325 à 370 ; ray grass Italie de Mayenne 550.

CIDRE

Cidres ordinaires, 8 à 9 fr. le degré.
Cidres supérieurs, 9 à 10 fr.

POMMES A CIDRE

La tonne, wagon départ : Sarthe (Cogniers), 120 ; Orne (Perche), 125 à 130 ; Pays d'Auge, Selles-Inférieure, Eure et Oise, 200 à 210. Pommes pour l'Angleterre, 235 tob Trouville.

EAUX-DE-VIE

Eaux de vie de cidre ordinaires, 5,80 à 6,30 le degré et 6,50 en provenance du Pays d'Auge. Peu d'affaires.

Cours des Vins

Vins soutirés, la barrique, au cellier du vendeur, selon qualité :
Muscadet... 550 à 650 fr.
Gros-plants... 300 à 350 fr.
Seibels... 300 à 350 fr.
Othello... 250 à 300 fr.
Noah... 150 à 175 fr.
Dans le Midi, en dernière heure, les cours sont fermes, la propriété résiste. Les rouges de 8-9 à 10° centés 15 à 16 fr. le degré Les blancs jusqu'à 16,75.

HALLES CENTRALES

Paris, 2 novembre.

BEURES. — (Cours extrêmes et cours moyens). — En mottes centrifuges. — Des Laiteries Coopératives Industrielles, le kilo : Normandie 24 à 27 (25,80) ; Charente, Poitou, Touraine 24,50 à 27,80 (26).
Moutons. — Normandie 21 à 25,50 (24,20) ; Bretagne 18 à 24,80 (23,80).
Autres provenances : 20,38, 22,80.
En demi-kilo : non saïé 21,50, 24, 23 ; saïé 19, 23,50, 22,80.
Arrivages : 3.272 colis, 36.430 kilos.
Resserre : 1.201 mottes.
Placements importants. Il a été vendu 3.492 mottes. Cours stationnaires, sauf baisse de 0,20 dans les charnais et hausse de 0,30 sur les moyens malaxés de Bretagne. La resserre a diminué de 220 mottes.

ŒUFS. — Cours stationnaires. Picardie et Normandie 150 à 1050 ; Bretagne 580 à 910 ; Poitou, Touraine, Centre 720 à 1050.

Arrivages : 391 colis, 28.280 kilos.
Resserre : 1.665 colis.

VOLAILLES. — Pavillons fermés.

VIANDES. — Le kilo :
Bœuf : Quartier derrière 13 ; quartier devant 6,50 ; aloyau 17,50 ; train entier 12 ; globe 12 ; cuisse 11 ; paleron 9 ; bavette 7,50 ; patte de côte 6 ; collier 6,50 ; pis 6.

Veau : Entier 14,50 ; cuisseau et carré 15,50 ; basse complète 11,50.

Mouton : Agneau de lait 17,50 ; entier 15 ; gigot 19 ; milieu à 8 côtes 31 ; épaule 15 ; poitrine 8,50.

Porc : Demi 14,50 ; longe 16 ; filet 17,50 ; rein 14,50 ; jambon 16 ; poitrine 15 ; lard 10,50.

LEGUMES. — Artichauts bretons, le colis, 75 à 90 (85) ; carottes de Nantes 100 à 120 (110) ; de Meaux 50 à 60 (65) ; céleri en branches, la botte, 2 à 4 (3) ; champignons de couche 650 à 850 (600) ; chicorées Nantes 120 à 160 (140) ; choux, le cent, 25 à 60 (60) ; de Bruxelles 100 à 350 (320) ; choux-fleurs, le cent, de Bretagne 120 à 160 (150) ; épinards 90 à 160 (120) ; escaroles 60 à 80 (70) ; haricots verts d'Algérie 400 à 650 (620) ; Midi 250 à 750 (550) ; flageolets secs 430 à 480 (460) ; laitues Nantes 180 à 300 (270) ; navets communs 60 à 100 (80) ; mâche 250 à 400 (350) ; oignons secs 100 à 170 (140) ; oseille 150 à 250 (200) ; persil 80 à 120 (100) ; poireaux, les 100 bottes, communs 200 à 275 (250) ; de Montesson 300 à 350 (325) ; pois verts du Midi 250 à 350 (300) ; pommes de terre Algérie 200 à 280 (230) ; Midi 200 à 250 (220) ; Hollande 110 à 160 (130) ; saucisse rouge 80 à 90 (85) ; radis Paris, 3 bottes, 1 à 1,50 (1,25) ; radis de Nantes, 100 bottes, 40 à 60 (50).

Marché faiblement approvisionné et vente très calme. On enregistre néanmoins sur samedi dernier une hausse assez sensible dans les choux de Bruxelles, épinards, haricots verts, laitues au poids, mâches, choux-fleurs, poireaux, plus modérée pour l'oseille, pois verts, pommes de terre d'Algérie, artichauts bretons et choux verts. Pas de changement notable par ailleurs.

FRUITS. — Les 100 kilos : Cerises 450 ; châtaignes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.

PRUNES. — Les 100 kilos : Zéranes 450 ; châtagnes 170 ; citrons 500 ; olé-mintines 850 ; coings 350 ; dattes 605 ; figues fraîches 450 ; noisettes 1200 ; noix 750 ; poires de choix 700, communes 150 ; pommes de choix 520, communes 180 ; marrons 230 ; mandarines 70 ; raisin Midi blanc 450, noir 240, muscat 600, chasselas 550 ; tomates 130 ; la pièce ananas 30 ; la caisse oranges 190.