52e Année – N° 53

Samedi 31 Décembre 1938

LOIRE-INFÉRIEURE DÉPOT LÉGAL N° 44 1939

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 Planteurs de Tabac, de la Société Mutuelle Agricole, des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles du Syndicat des Producteurs de Légumes pour la Conserve et du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

ORGANE CONFEDERE DE L'
UNION NATIONALE DES SYNDICATS AGRICOLES

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

TELEPHONE 141-95 — 157-42

Nos de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central.
205.10 pour la Coopérative.
147.18 pour la Confédération des Vignes
270.81 pour le Syndicat de Défense.
350.41 Synd. Prod. Légumes pr Conser

LE SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE avec ses Meilleurs Vœux pour l'Année 1939

Un brin de causette

La vague de froidure nous avant brusquement surpris et ben pincés. Et nos choux avec. Et les bettes et les carottes fourragères. Et tertous les légumes et semis d'hiver. Et nos granges qu'étiant vides de foin, pour comble de chance — trop de bonheur d'un seul coup!

Reste à savoir si ça n'est qu'une offensive passagère, surtout dans nos climats maritimes ousqu'on est point accoutumé à des températures pareilles...

Ou si qu'on arrive dans c'te fameux hiver, que les astroulogues nous promettaient en 1935 ou 1936. Un hiver comme c'est qu'on en aurait jamais connu de mémoire d'esquimaux. Après tout, les savants avec leur grande lunette auriant ben pu se tromper de comète et comètent une erreur de calculs. Quoi c'est que deux ou trois années, au milieu de l'éternité, de l'infini du firmament?

Avez-vous point entendu parler de ces terribles hivers, qu'ont connu nos ancêtres et que racontaient encore nos grands-pères, à la veillée, au coin d'un bon feu:

Des chariots pesants qui traversaient à pied sec les fleuves et rivières. L'encre qui gelait à bout des plumes, ce qu'empêchait les greffiers de faire leurs rapports et les écoliers leurs devoirs. Le cabo d'ordinaire, dans les casernes, qui coupait à la hache les rations de pinard Les chasses aux loups dans nos villages et jusqu'en pien cœur de Paris. Et le vinaigre, le verjus, qui gelaient en moins de trois jours dans les celliers, alors que des glaçons pendaient aux voûtes des caves. Même qu'en certains hivers y gela sans arrêt de la Noël au 20 Mars...

Mon Dieu, préservez-nous de calamités pareilles! Sans quoi ça seriant seulement pu le pinard, les rutas et les choux qui seraient gelés, mais le crédit et les bonhommes par d'ssus le marché.

Comme en toutes choses fallant considérer la fin — la fin de la neige et la faim du monde. Mais là d'ssus les avis sont partagés. D'un côté, ceusses qui profitent du froid. De l'autre ceusses qu'en souffrent.

Ben hureux les garçailles qui s'flanquent des boules de neige; moins hureux les vieillards, les infirmes, les pauvres, qui pouvant point se réchauffer. Ben contents les « bougnats » qui vendent tout leur charbon. Moins contents ceusses qui l'achètent avec les raugmentations. Ben hureux les canards et autres zoiseaux, qui semblent à la noce avec le froid. Moins veinards les chasseurs, qu'allant les tirer la nuit et qui ramenant un bon rhume de cerveau.

Quant à les amateurs de sports d'hiver, y cèderaient point leur place pour un boulet de canon C'est par dizaines de mille qui l'avant pris le chemin de les montagnes durant les fêtes Même que la S. N. C. F avant du quintupler ses trains, pour loger tout les skieurs. Sans parler de nos places, de nos vallées, de nos étangs, pour un coup transformés en patinoires, en champs de glace pour reskieurs.

Et ça ne rapporte que des billets de parterre!

maître Jeannot

Nos pages spéciales

Cette semaine :

Les Pommes et le Cidre

M. DE CAMIRAN président d'honneur du Syndicat et de notre Coopérative

C'est avec une profonde émotion que les agriculteurs de la Loire-Inférieure, ont appris que M. de Camiran avait donné sa démission de Président de notre Syndicat et de notre Coopérative. Depuis quelques mois déjà, l'état de sa santé s'était considérablement altéré et lui avait rendu de plus en plus lourdes ces importantes fonctions. A plusieurs reprises, il avait manifesté l'intention de se retirer; c'est à la prière instante de ses amis qu'il avait continué à nous faire bénéficier des conseils de son expérience et de l'appui de son autorité.

M. de Camiran était entré à notre Syndicat comme administrateur en 1907, avait été nommé secrétaire général en 1910, fonction qu'il quittait en 1928 pour devenir Président, succédant à M. Louis Lefeuvre. A la fondation de notre Coopérative, le 1er Février 1929 il en prit la Présidence. Pendant ces longues années, le rôle de M. de Camiran dans l'agriculture du département fut considérable. A l'autorité qu'il tirait de la Présidence de nos organisations, il joint celles de Vice-Président de la Chambre d'Agriculture, de Président de la Société d'Agriculture, de la C. G. V. C. O.. il y ajoutait le prestige de sa forte personnalité et de l'aménité de son caractère.

Ingénieur agricole de Grignon, ayant étudié à fond les problèmes de la technique moderne, particulièrement en viticulture, il sut mettre au point et vulgariser leur application dans nos campagnes. Esprit profondément libéral, inspiré du sentiment de la justice et du progrès social, il participa largement à la constitution dans notre département des institutions de toute sorte qui contribuaient au mieux être des cultivateurs et à la dignité de la profession agricole. Sa vive intelligence, son activité, ses nombreuses relations, lui permirent une œuvre féconde dans tous les domaines où se manifestait l'action de nos organisations agricoles. Une grande courtoisie naturelle, qui n'excluait certes pas la fermeté dans les convictions ni la ténacité au service du bien, contribuèrent à faire régner au sein de notre grande famille syndicale une atmosphère de cordialité et de confiance réciproque dont elle a lieu d'être justement fière.

Notre Maison s'inspirera des principes et des traditions qu'il nous laisse. Et maintenant qu'une maladie, résultant des fatigues en grande partie contractées au service de l'agricultre, l'écarte momentanément de la Direction de nos associations agricoles, qu'il soit assuré, dans sa retraite, de notre sympathie, de notre reconnaissance et de notre amitié.

Il a bien voulu accepter de rester parmi nous comme Président d'honneur, et nous espérons, car il nous l'a promis, qu'il nous continuera sa collaboration, et particulièrement dans les colonnes de notre Bulletin.

La Chambre Syndicale,
Le Conseil d'Administration
de la Coopérative.

L'AGRICULTURE veut une politique d'ensemble

Revenons inlassablement sur cette nécessité: une politique agricole d'ensemble.

Aujourd'hui, plus que jamais, c'est pour l'économie agricole le besoin capital.

On veut contingenter le blé; cette nouvelle contrainte est peut-être imposée par l'échec de la résorption des excédents pour essayer de parer aux risques qu'on accumule, en ce moment, pour l'avenir.

Expédient peut-être nécessaire; mais qui *par lui-même* ne résoud rien.

Le problème est autrement vaste.

Voyons les faits:

Betteraves, vignes, sont déjà contingentés. Voici le tour du blé; demain celui des cultures maraîchères, légumes et primeurs; la production de viande dépasse les besoins; le marché des céréales secondaires est écrasé d'excédents, etc...

Les causes d'une pareille situation? Elles sont multiples; voici les principales:

— Une puissance de productivité extrêmement accrue depuis la guerre par les progrès de la technique.

— L'insuffisance ou la réduction de certains débouchés.

— Le déséquilibre absurde de la défense agricole. Par démagogie électorale, on ne s'intéresse qu'à certaines grandes productions; on sacrifie sans défense les productions secondaires. *Or, l'agriculture est un tout; elle ne peut être défendue que dans l'harmonie de toutes ses productions.*

— On sacrifie les matières premières agricoles nécessaires à l'industrie que notre sol et nos colonies pourraient produire, mais qu'on préfère acheter à l'étranger « au prix mondial ».

— Par contre, c'est pour l'agriculture le poids écrasant des importations coloniales de denrées alimentaires concurrentes.

Pour pouvoir contingenter, il faut tout de même bien donner aux producteurs la possibilité de faire autre chose. Car, ou bien le contingentement — déjà tellement difficile à appliquer en matière de blé — éclate sous la pression des fraudes; ou bien, s'il réussit, les producteurs bloqués partout ailleurs n'ont que la ressource de laisser les terres en friche.

C'est l'impasse parce que la France n'a pas de politique agricole.

Cette politique d'ensemble, l'agriculture l'appelle de tous ses vœux.

Elle ne veut plus de mesures de détail; elle en est abreuvée depuis la guerre.

Quelle grande œuvre que de remettre un peu d'ordre et de bon sens dans cette anarchie.

Quel gouvernement aura la volonté de s'atteler à cette tâche? l'autorité et le courage pour vaincre les résistances, les intérêts particuliers? la durée nécessaire pour mener à bien cette œuvre de longue haleine?

A. G. P. B.

ECHOS

L'UNION DES GRANDES ASSOCIATIONS FRANÇAISES *a adressé à M. Daladier une lettre lui demandant d'adopter une politique de natalité énergique, de* rapprocher le niveau d'existence des pères et des mères de famille de celui des ménages sans enfants *par la généralisation et le relèvement des allocations familiales professionnelles.*

⁂

CALAMITÉS AGRICOLES — *Un projet de loi sera présenté au Parlement dès janvier, a déclaré M. Daladier à une délégation qui venait lui rappeler la proposition de résolution préparée par M. U. Fabre...*

⁂

PROPAGANDE DU VIN. — *Le Comité National a adopté son budget et diverses résolutions, notamment en vue d'aider la surveillance des prix des vins dans les hôtels et de développer* la consommation du vin chaud *dans les casernes et les chantiers...*

⁂

LES PETITS MEUNIERS *viennent de se grouper en une Fédération des Meuniers à façon de France, sous les auspices de M. René Bosse, député du Lot.*

⁂

LE SALON DES ARTS MENAGERS, A PARIS, *aura lieu au Grand Palais, du 26 janvier au 12 février.* Des journées des économes *à l'intention des économes, gestionnaires, chefs de services d'administrations, auront lieu les 6, 7 et 8 février, avec conférences, séances d'instruction, visites d'hôpitaux, etc...*

⁂

A NEVERS, *le grand Concours agricole annuel d'animaux reproducteurs et gras des espèces bovines, ovines et porcines, et de tous produits agricoles aura lieu les 20, 21 et 22 janvier 1939.*

⁂

A BRUXELLES, *la Chambre de Commerce française signale une recrudescence de demandes d'articles et de produits français de toutes sortes.*

Résultats approximatifs de la production des pommes à cidre en 1938

Ille-et-Vilaine	14.000.000 qx
Morbihan	9.000.000
Sarthe	8.000.000
Côtes-du-Nord	7.000.000
Manche	6.000.000
Loire-Inférieure	3.000.000
Maine-et-Loire	500.000
Vendée	18.000

Coopérative Centrale des Agriculteurs de la Loire-Inférieure

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Vendredi 23 Décembre avait lieu l'Assemblée Générale de la Coopérative Centrale des Agriculteurs de la Loire-Inférieure.

Malgré le temps rigoureux que nous subissons, de nombreux adhérents avaient tenu à venir à l'Assemblée de notre Coopérative.

La séance est ouverte à 9 heures 30, sous la présidence de M. de Sesmaisons.

Sont nommés assesseurs:

M. Fleury Norbert, conseiller général; M. Douillard Adrien, de Remouillé.

Le bureau désigne comme secrétaire M. Pierre Peneau, de Joué-sur-Erdre.

En ouvrant la séance, M. de Sesmaisons présente les excuses d'un certain nombre de nos adhérents qui n'ont pu venir par suite de la difficulté de circulation occasionnée par la neige et le froid.

Il lit également une lettre de M. le Comte de Camiran dont la santé était assez précaire depuis quelque temps et qui n'a pu venir assister à notre réunion, et ne demande pas le renouvellement de son mandat. M. de Sesmaisons regrette la décision prise par M. de Camiran et rappelle à nos sociétaires présents le dévouement qu'a toujours donné notre président pour la cause agricole de notre département. Il se fait l'interprète de l'Assemblée en exprimant à M. de Camiran la reconnaissance de la Coopérative pour la longue et laborieuse collaboration qu'il lui a toujours accordée, regrette d'être privé de sa précieuse collaboration et lui exprime ses vœux de prompt rétablissement.

M. de Sesmaisons donne ensuite lecture du rapport moral du Conseil d'administration sur la marche de la Coopérative pendant l'exercice 1937-1938. Il souligne la vitalité de notre organisme en indiquant le nombre imposant de quintaux (142.882) qu'elle a traité pendant cet Exercice.

Il indique également que sur le nombre de nos sociétaires qui dépasse aujourd'hui plus de 15.000, 7.000 malgré la mauvaise récolte de l'année 1937, ont tenu à mettre leur blé. Cette différence entre le nombre de sociétaires et celui des livreurs provient de ce que le nord de notre département a été nettement déficitaire et que la plupart de nos adhérents n'ont même pas récolté de quoi pouvoir se nourrir.

Il signale que depuis la nouvelle récolte le nombre de nos sociétaires va toujours grandissant et que les apports de blé sont faits à une cadence que nous n'avions encore jamais vue. Aussi notre organisation est-elle de plus en plus prospère, montrant ainsi la confiance dont nos sociétaires font preuve vis à vis de leur coopérative.

M. de Sesmaisons remercie tous les collaborateurs qui travaillent avec dévouement tant au Siège social que dans nos agences. Il est heureux de constater avec quel soin nos manutentionnaires et agents locaux s'acquittent de leur travail et les en remercie, ainsi que le personnel du siège social qui s'est toujours montré à la hauteur de sa tâche.

Malheureusement la prospérité de notre Société nous oblige à avoir des capitaux extrêmement élevés pour pouvoir faire face au financement de nos achats et aux exigences du Crédit Agricole.

Il va donc être nécessaire de faire un nouvel appel de parts sociales pour nous permettre de mettre en harmonie nos ressources avec nos besoins financiers.

Aussi est-il décidé que désormais 1 franc par quintal sera retenu au cours de l'Exercice 1938-1939 pour augmenter notre Capital.

M. de Sesmaisons en terminant indique les chiffres que dans un instant notre Commissaire aux comptes signalera dans son rapport en étudiant les différents postes du Bilan.

Il soumet à l'Assemblée Générale la ratification de la nomination d'administrateurs que le Conseil s'est adjoint en cours d'année: MM. de Frémond, Nauleau, P. Lefeuvre et de la Robrie.

Il demande également à ce que se renouvelle le mandat de MM. de la Brosse, de Sesmaisons, du Bourg et Pichelin.

L'Assemblée approuve à l'unanimité cette ratification et ces renouvellements de mandats.

La séance est levée à midi.

Le Conseil d'Administration

Les membres du Conseil d'Administration de la Coopérative, réunis au siège social, 3, place de la Petite-Hollande, à Nantes, le mardi 27 décembre, furent unanimes pour élire *M. de Camiran* comme *Président d'Honneur* et M Jean de Frémond comme Président.

Le nouveau Bureau de la Coopérative se trouve donc ainsi constitué:

Président. M. Jean DE FRÉMOND

Vice-Président: M. Olivier DE SESMAISONS.

Trésorier: M. Jean GOURBIL.

Secrétaire: M Pierre LEFEUVRE.

ASSURANCES ACCIDENTS AGRICOLES

Par suite de l'importante augmentation des salaires moyens agricoles, fixés par l'arrêté préfectoral du 30 juin 1938, l'assurance forfaitaire à 5 francs l'hectare que consentait « l'Urbaine et la Seine » a nos adhérents, pour leurs salariés et les membres de leur famille, a été porté à 7 francs.

La Chambre Syndicale a considéré qu'elle ne pouvait se refuser à cette augmentation, qui est rigoureusement proportionnelle à celle des salaires.

Il résulte de cet accord :

1° Que des avenants d'augmentation seront présentés à nos adhérents dans les prochaines semaines.

2° Que la nouvelle prime demandée couvrira intégralement les droits des salariés victimes d'accidents ;

3° Que les mêmes droits seront assurés aux patrons et aux membres de leur famille, sauf en ce qui concerne le règlement du demi salaire pendant les huit premiers jours d'incapacité.

Les idées paysannes - et - les classes moyennes

L'agriculture souffre de beaucoup de maux. Un des pires est la conspiration du silence, cet oubli systématique du paysan dans tous les milieux et en toute circonstance, ce qui nous a conduit à cette situation d'infériorité qui est aujourd'hui la nôtre.

Aussi bien l'étonnement n'est pas mince pour un paysan qui souffre de ces humiliations jusqu'au plus intime de son être, de découvrir en plein cœur de Paris un milieu où on se préoccupe beaucoup de la détresse paysanne.

C'est cette surprise agréable que j'éprouvais le 7 décembre dernier à la réunion de la commission d'études de la Confédération Générale des Syndicats de Classes Moyennes, à laquelle j'avais le plaisir d'assister.

Que des hommes aussi différents, tant par leur formation, leur situation sociale, leurs aspirations et leurs besoins, qu'un directeur de grande maison d'alimentation, un architecte, un boucher, un médecin, un artisan du taxi, se mettent d'accord, dans une complète communauté d'esprit pour déclarer que dans le plan Reynaud l'absence totale de politique agricole est un véritable paradoxe, et pour proclamer qu'une large politique paysanne, à la fois économique et sociale, doit être placée à la base même d'une politique de redressement national, voilà qui contraste singulièrement avec les incompréhensions auxquelles nous sommes habitués.

Et, fait remarquable, ces hommes-là venus des horizons les plus extrêmes de la politique, ne sont pas seulement de puissantes personnalités, se penchant avec une grande largeur de vues et une totale sincérité sur les grands problèmes de l'économie nationale. Ils sont les mandatés qualifiés et responsables des grandes organisations nationales de cadres et techniciens, de la petite et moyenne industrie, du commerce, de l'artisanat, des professions libérales, siégeant aux côtés des dirigeants de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles.

Sentant le danger d'un état social qui, comme le 30 novembre dernier, risque de déchirer à tout instant le pays dans des luttes fratricides, ils ont proclamé avec fermeté:

Que la France n'est pas composée de deux entités collectives,

Qu'elle est faite d'une multiplicité de réalités concrètes, corps professionnel et milieux sociaux,

Qu'il ne faut plus légiférer comme s'il n'y avait en France que le patronat d'un côté et le salariat de l'autre.

Cette communauté de vues, soit dit en passant, n'est-elle pas la meilleure réponse, à ceux qui prétendent que l'organisation corporative aurait pour résultat de dresser les professions les unes contre les autres dans une défense égoïste de leurs intérêts respectifs.

Le lendemain même de cette réunion, paraissait dans la *République* un article leader de M. Emile Roche, consacré en entier au mouvement des classes moyennes. N'est-il pas réconfortant de lire sous cette signature des lignes comme celles-ci:

« Des directions, voilà ce que nous apportent les classes moyennes, l'ébauche d'un plan souple, compréhensif, c'est-à-dire ce que nous souhaitons, ce qu'attendent beaucoup d'entre nous, faire la synthèse de l'économique et du social, restaurer l'Etat, donner sa place à la liberté, et aussi au contrôle.

« C'est l'œuvre d'aujourd'hui au lieu de nous borner à compter comme dans un match les coups que reçoivent patrons et ouvriers, ou de faire le compte des regains et reculs des cours de bourse, qui n'intéressent pas le quart des Français. »

N'est-il pas réconfortant encore de penser que ces « Directions » ont été pour une large part imprimées au mouvement des classes moyennes par les représentants paysans et en particulier — tant pis pour sa modestie — par notre délégué général, de l'Union Nationale des Syndicats Agricoles, notre ami *Goussault*, dont l'autorité est grande au sein de cet organisme.

Pour le redressement de la paysannerie, d'aucuns ont exalté la puissance de nos fourches.

Autrement irrésistible est la puissance de nos idées.

Il n'est que de les propager et dans tous les milieux avec une énergie inlassable, une volonté de tous les instants.

F. CARME,
Membre du Comité Exécutif
de l'U. N. S. A.
Président
de la Fédération Tarnaise.

Confédération Générale des Vignerons du Centre et de l'Ouest

LES RÉCOLTES VINICOLES DE NOS PRINCIPAUX DÉPARTEMENTS

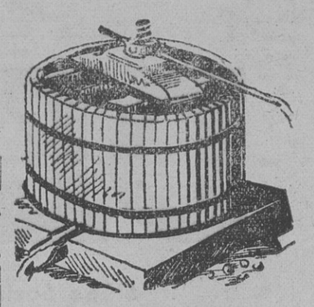
	1934	1935	1936	1937	1938
Loire-Inférieure	1.835.841	817.139	728.434	845.904	1.220.098
Maine-et-Loire	1.535.988	1.038.884	485.088	969.347	1.263.117
Vendée	1,178,437	697.870	518.980	839.950	1.000.031
Indre-et-Loire	1.653.436	1.029.600	406.134	761.638	1.154.856
Loir-et-Cher	1.497.372	1.110.289	423.459	818.907	1.145.831
Vienne	940.600	594.355	367.602	659.201	729.103
Deux-Sèvres	293.735	209.137	103.740	195.564	238.212

PRÉCISIONS SUR LA RÉCOLTE 1938

	Nombre de déclarants	Superficies en production	Vins blancs	Vins rouges ou rosés	Stocks à la Propriété	Cépages prohibés Blancs	Cépages prohibés Rouges
Loire-Inférieure	57.576	27.516	818.136	401.962	46.271	209.437	67.775
Maine-et-Loire	44.451	31.220	581.459	681.658	58.582	82.583	81.290
Vendée	64.099	20.087	565.583	434.448	37.526	471.420	126.506
Indre-et-Loire	40.209	28.715	349.287	805.569	85.270	3.154	6.029
Loir-et-Cher	31.181	22.969	501.040	644.791	54.934	81.849	40.917
Vienne	46.254	21.197	362.562	366.541	40.153	22.285	50.841
Deux-Sèvres	16.033	6.195	85.744	152.738	11.125	14.680	29.387

Pour les seize départements confédérés du Bassin de la Loire, nous relevons un total de 449.521 déclarants, pour une superficie de 205.410 hectares de vignes en production. N'est-ce pas la véritable *viticulture familiale* qui mérite d'être protégée et encouragée.

Les pommes... et le Cidre



Les meilleures variétés de fruits à pépins de notre région

LES POMMES

Comme suite à la précédente énumération des meilleures variétés de poires, nous donnerons ci-dessous ce que nous estimons être les meilleures et les plus intéressantes variétés de pommes à couteau.

Nous renouvelons ici l'observation que nous faisions précédemment: il existe une certaine tendance à vouloir faire ressortir que les pommes étrangères (d'Amérique) seraient supérieures comme goût à nos fruits. Ceci est absolument faux et tous les connaisseurs amateurs sont unanimes à reconnaitre que la qualité des fruits français l'emporte de très loin sur la qualité des fruits étrangers. Notre région de Bretagne reste tout particulièrement favorisée pour faire rendre au maximum les qualités de certaines de nos meilleures pommes.

Ceci étant dit, il importe de donner à titre de guide une liste des meilleures variétés de pommes.

Pour suivre une directive précédemment adoptée pour les poires, nous donnerons la liste des pommes dans l'ordre de maturité:

FIN JUILLET:

Astrakan rouge. — Port de l'arbre irrégulier; vigueur moyenne; fertilité très grande; les petites formes lui conviennent mieux, le fruit se détachant facilement. La peau est assez épaisse, d'un jaune verdâtre, ponctuée de gris, presque complètement recouverte de carmin pruiné sauf dans le voisinage du pédoncule. Chair blanche, fine, tendre, bien, sucrée un peu acidulée, bien parfumée, assez juteuse. Bonne qualité, Fruit d'amateur et de commerce.

Cette variété est originaire d'Astrakan, ville de Russie, à l'embouchure de la Volga.

Borowitski. — Le port de l'arbre est érigé; très très grande fertilité; petite végétation. Demande donc à être cultivé en petites formes. Floraison très précoce. La chair est blanche, un peu verdâtre, demi fine, assez fondante, très parfumée et très juteuse. La peau est fine, jaune safran, abondamment et longitudinalement striée de rouge. Qualité très bonne.

Cette variété, originaire de Russie, a été introduite en France en 1834.

1re QUINZAINE D'AOUT:

Transparente de Croncels. — Port de l'arbre érigé; fertilité très grande; peut se faire en toutes formes. La peau est fine, lisse, d'un ton de cire blanc-jaunâtre, quelquefois légèrement teintée de rose pâle à l'insolation.

La chair est blanche, parfois un peu jaunâtre ou rosée, fine, tendre, sucrée, acidulée, très parfumée, juteuse, légèrement cassante.

Qualité très bonne; fruit de commerce et d'amateur.

FIN SEPTEMBRE:

Grand Alexandre. — Port de l'arbre demi-érigé; très grande fertilité; peut se faire en toutes formes, mais de préférence en formes basses, en raison du poids du fruit.

Fruit très gros, plus large que haut.

La peau lisse, d'un vert blanchâtre pruiné passant au jaune paille à complète maturité, lavée et striée longitudinalement de carmin vif.

La chair est d'un blanc verdâtre, mi-fine, mi-cassante, fondante, sucrée, bien juteuse.

Qualité bonne en prenant la précaution de manger le fruit à point.

Introduite de Moscou vers la fin du 18e siècle.

Elle a comme synonymes principaux Empereur Alexandre, Empereur de Russie, Gros Alexandre.

Peasgood non such. — Port de l'arbre érigé, fertilité grande, arbre vigoureux de préférence en formes naines et basses.

Le fruit est gros et très gros, globuleux, aplati, plus large que haut.

Peau d'un jaune paille lavé de rose et strié longitudinalement de carmin à l'insolation.

Chair jaune, fine, mi-tendre, sucrée, un peu acidulée, bien parfumée et juteuse.

Qualité bonne.

Variété obtenue par M. Peasgood, à Stamford.

OCTOBRE-NOVEMBRE:

Ménagère. — Port demi-érigé; forme à cultiver de préférence en basse tige, greffé sur doucin et sur paradis.

Très grande fertilité, fruit très gros, arrondi, aplati. La peau est fine, mince, jaune verdâtre, rosée à l'insolation. La chair est blanche, légèrement acidulée, peu sucrée. Qualité assez bonne. Fruit d'amateur surtout.

Reine des Reinettes. — Port érigé; toutes les formes lui conviennent; très grande fertilité.

Le fruit est assez gros, cylindro-conique à la base et au sommet larges. La peau est lisse, brillante, assez épaisse, d'abord d'un jaune verdâtre, puis d'un jaune d'or à complète maturité, lavée de rouge orangé, longitudinalement striée de rouge plus foncé. La chair est d'un blanc un peu jaunâtre, mi-cassante, sucrée, un peu acidulée, très parfumée, très juteuse.

Se conserve très bien d'octobre à février.

Son origine est très ancienne et inconnue. On la croit d'origine anglaise ou américaine.

Elle présente cette particularité que l'on rencontre souvent sur le même arbre des fruits mûrs de très bonne heure et d'autres se conservant très longtemps.

C'est un fruit essentiellement de commerce et très à recommander.

Très attaquable par le puceron lanigère, comme d'ailleurs toutes les Reinettes, il faudra s'en défendre, traiter et éviter les chancres.

DECEMBRE-JANVIER:

Reinette Baumann. — Port presque érigé; vigueur moyenne; très grande fertilité précoce et soutenue; se cuitive sous toutes les formes.

Fruit moyen, globuleux, un peu aplati, à côtes très faibles.

La peau est lisse, trillante, à fond jaune, presque entièrement recouverte de carmin pourpré.

La chair est d'un blanc jaunâtre, mi-fine, mi-tendre, sucrée et acidulée. Variété surtout intéressante par sa grande fertilité.

L'arbre a cependant l'inconvénient de laisser tomber ses fruits de très bonne heure. Pour y remédier, il faut avant tout que l'arbre soit très nourri, fumé copieusement.

JANVIER-MARS:

Calville blanc. — Port semi-érigé; très grande fertilité; peut se faire en toutes formes mais de préférence en formes basses, en raison de la valeur du fruit, il faut en soigner la cueilleite.

Le fruit est gros ou très gros, plus large à la base qu'au sommet; côtes fortement saillantes partant du voisinage de l'œil.

La peau est fine, lisse, onctueuse, d'un vert clair, passant au jaune pâle et ayant l'aspect gris à complète maturité.

La chair est d'un blanc jaunâtre, très fine, tendre, sucrée, juteuse, possédant un parfum spécial très agréable.

Se conserve très bien, est un fruit de commerce et d'amateur.

Synonymes: Calville à côtes. Bonnet carré.

Son origine est très ancienne et inconnue. Certains la prétendent originaire du Jardin des Tuileries à Paris sous Henri IV. D'autres lui attribuent comme lieu de naissance Calville, dans l'Eure.

Rambour d'hiver. — Port divergent; fertilité moyenne; de préférence en haute tige.

Le fruit est très gros, irrégulièrement, globuleux; quelquefois allongé, à côtes larges et peu profondes.

La peau est mince, lisse, à fond jaune, longitudinalement striée de carmin à l'insolation.

La chair est blanche, un peu jaunâtre, mi-fine, mi-tendre, fondante, assez sucrée, peu parfumée.

Qualité assez bonne.

Fruit très estimé pour la cuisson et la pâtisserie.

Reinette de Caux. — Port demi-érigé très bonne vigueur; fertilité remarquable; toutes les formes lui conviennent, mais surtout la haute tige.

Le fruit est moyen, globuleux, à contours irréguliers, plus souvent aplati.

La peau est fine, un peu rude, à fond jaune, longitudinalement striée de rouge terne ou de carmin à l'insolation.

La chair est jaune, fine, ferme, croquante, bien parfumée et juteuse. Qualité très bonne.

Fruit de marché et d'amateur.

La Reinette de Caux donne aussi un très bon cidre.

Elle est d'origine normande.

Reinette du Canada blanche. — Port étalé; fertilité irrégulière; sous toutes les formes.

Fruit gros ou très gros, généralement plus large que haut, quelquefois conique.

La peau est terne, rude, d'un vert clair passant au jaune à maturité complète, maculé de brun vif, parfois un peu rosé à l'insolation.

La chair d'un blanc jaunâtre est fine, tendre, fondante, sucrée, douce et bien parfumée, assez juteuse.

Fruit de commerce et d'amateur.

Comme beaucoup de Reinettes, cette variété est très sujette au chancre et demande des soins et une surveillance régulière.

Variété de tout premier ordre pour vergers.

Elle a comme synonymes principaux Reinette du Canada, Canada; Canada blanc et grosse Reinette d'Angleterre.

Reinette du Canada gris. — Port étalé; grande fertilité; toutes les formes.

Fruit gros, plus large que haut, semblable comme forme à la Reinette du Canada blanche.

La peau est rude, d'un vert terne jusqu'en juillet, époque où le fruit se recouvre entièrement de gris roux.

La chair est d'un blanc jaunâtre ou verdâtre, fine, fondante, sucrée, un peu acidulée, très parfumée, assez juteuse.

Qualité très bonne.

Peut-être plus résistante que la Reinette blanche au point de vue du chancre, mais demande cependant à être surveillée.

Synonyme: Canada gris.

Reinette franche. — Port demi-érigé; fertilité très grande; toutes les formes.

Le fruit est moyen, généralement tronconique, un peu plus haut que large, à côtes courtes et peu accentuées.

La peau est épaisse, un peu rude, d'un vert clair, passant au jaune herbacé; parfois lavée un peu de rose.

La chair est d'un blanc jaunâtre, fine, croquante, très sucrée, possédant un parfum prononcé, agréable, bien juteuse.

De premier ordre comme fruit d'amateur et de marché.

Synonymes: Reinette blanche, Reinette commune, Reinette de Normandie.

Reinette grise de Saintonge. — Port érigé; très grande fertilité; toutes les formes et particulièrement haute tige.

Le fruit est moyen, tantôt globuleux, tantôt allongé ou aplati, nettement tronqué au sommet.

La peau est mince, d'un vert blanchâtre, recouvert de gris ou complètement bronzé, quelquefois lavé de rouge à l'insolation.

La chair jaune verdâtre, fine, ferme et croquante, sucrée, peu acidulée, possédant un parfum anisé, assez juteuse.

Fruit d'amateur.

Se conservant très facilement à une époque très avancée.

Variété très intéressante dans les vergers.

Synonymes: Reinette grise haute bonté.

Cultivée depuis plusieurs siècles dans l'ouest de la France et notamment dans les Charentes.

De Jaune. — Port semi-érigé; très grande fertilité; forme haute tige. Fruit moyen, globuleux. La peau est fine, lisse, jaune clair à complète maturité, ponctuée et tachetée de petits points gris. La chair est d'un blanc jaunâtre, fine, résistante, cassante, sucrée, légèrement acidulée, très agréablement parfumée, juteuse.

Qualité très bonne.

A comme très grande particularité sa conservation à une date très avancée: mai-juin.

En raison de sa fermeté, est un fruit de commerce de premier ordre.

Semble originaire de la Sarthe, du canton de Montfort.

Elle a comme synonymes principaux: Pomme d'argent ou Reinette du Mans.

Fenouillet gris. — Port érigé; vigueur moyenne; très grande fertilité sous toutes formes.

Le fruit est petit, globuleux, un peu plus large que haut.

La peau est épaisse, rugueuse, sèche, rousse dans l'ensemble, quelquefois teintée de rouge sombre à l'insolation.

La chair est blanche, très fine, compacte, tendre à maturité, très sucrée, possédant un parfum spécial d'anis, très juteuse.

Très bonne conservation; fruit d'amateur avant tout, mais aussi de marché, si on voulait le répandre davantage dans les vergers.

Synonymes principaux: Petit Fenouillet, Fenouillet anisé, Fenouillet d'anis.

⁂

Nous venons de donner une liste des principaux fruits homologués dans les Congrès par la Section pomologique.

Nous ne voulons pas terminer cette liste sans mentionner quelques variétés locales de tout premier ordre. Nous n'en ferons pas pour aujourd'hui la description, mais nous tenons à les signaler ici, pour bien indiquer que nous les classons par ordre de valeur parmi les variétés énoncées ci-dessus. Ce sont:

Reinette Réséda, Patte de loup, Chailleux et Drap d'Or.

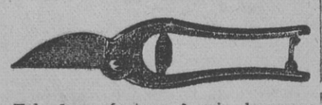
Car pour ces deux dernières variétés il y a toute une étude à faire pour essayer de séparer l'une de l'autre.

Dans un prochain article nous parlerons plus longuement de ces quelques variétés locales, et aussi d'un certain nombre de très bonnes variétés de pommes de collection.

A. BONNET.

(Reproduction interdite.)

Sécateurs



Très bon sécateur à cric, longueur 23 cm., *qualité parfaite*, modèle garanti. Prix net pour nos Adhérents : 16 frs. Marchandise à prendre à nos Bureaux à Nantes.

Autres modèles, nous consulter.

La défense des Cidres et Fruits à Cidre

Le Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre s'est réuni le 7 courant, à son siège, à Paris, sous la présidence de M. le sénateur Lefas.

D'une manière générale, l'assemblée déplore que certaines usines soient fermées alors que la pomme qui se trouve autour est obligée de faire 200 kilomètres pour être travaillée.

Au cours de la discussion, M. Lefas déclare qu'il est opposé à l'étatisme et à son extension.

On sait que M. Warcollier a été chargé par la Commission nationale des Industries agricoles de présenter un rapport sur la situation du marché de la pomme et du cidre, et sur les moyens propres à assurer le développement de la consommation du cidre à l'étranger. M. Lefas signale qu'il est regrettable que M. Warcollier n'ait reçu que très peu de réponses au questionnaire.

TARIFS DE TRANSPORT

M. Lefas rappelle toutes les démarches qui ont été faites au cours des dernières semaines, et il souligne que si des résultats ont été obtenus, c'est grâce, sans doute, à la compréhension de M. Daladier et de M. de Monzie, mais aussi au dévouement de certains industriels (MM. Caumont, Verniers, Blanchard) qui n'ont pas hésité à engager leur signature lorsque les chemins de fer ont demandé un crédit de 500.000 francs si le trafic promis n'était pas réalisé.

M. Lefas parle alors de la constitution du groupement des chemins de fer dont le directeur est M. Chevraud, ex-inspecteur des réseaux.

PROPAGANDE

M. Lefas parle de la récente réunion de l'A.B.C. et fait part qu'une démarche collective sera faite pour que le crédit de 500.000 francs soit renouvelé.

AUGMENTATION DES CONTINGENTS

M. Lefas indique que s'il s'est occupé de la question des transports, M. Cautru s'est occupé de celle de l'augmentation des contingents. Cependant, il est intervenu à cause du retard apporté dans les décisions.

Mais ce qui a été fait lui a apporté trois déceptions.

— Un reliquat de 30 millions a été distrait du compte de la cidriculture.

— L'augmentation du droit de circulation a créé une nouvelle charge pour le cidre.

— La surtaxe de 0.50 a rompu l'équilibre qu'il y avait entre les droits sur le vin et les droits sur le cidre.

Après une discussion, l'assemblée émet le vœu que le compte de 30 millions soit restitué et qu'au sein de la Commission de la pomme, il y ait deux représentants de la cidrerie et un représentant des producteurs d'alcool rectifié de cidre.

M. Lefas signale aussi qu'il est injuste que, dans la répartition des contingents, il n'ait pas été tenu compte des quantités d'eau-de-vie fafriquées en 1936.

FOIRES et QUESTIONS DIVERSES

M. Cousin entretient l'assemblée de l'activité de l'A.B.C.

M. Lefas signale l'intérêt de la Foire de Paris et de la foire de Lille.

M. Bizouard indique que la vente des échantillons sera sans doute possible à la Foire de Paris. Sur la question du statut professionnel des représentants, M. Bizouard met au courant l'assemblée du contrat préparé par les trois syndicats de Paris.

LES VŒUX

Le Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre,

Considérant que le récent décret-loi a cru devoir augmenter de 0 fr. 50 centimes, la surtaxe de circulation sur les cidres pour gager l'augmentation du contingent extraordinaire d'alcool à acquérir par l'Etat, et cela aprs que les droits de circulation sur les vins ont été augmentés de 3 frs par hectolitre, ce qui a entraîné une augmentation de 1 fr. 50 sur les cidres;

Considérant que la surtaxe de 0 fr. 50 centimes porte les droits de circulation sur les cidres à un taux légèrement supérieur à la moitié des droits de circulation imposés aux vins, alors qu cette proportion de moitié, traditionnellement, n'avait jamais encore été dépassée;

Considérant que cette mesure a été prise sans que les cidriers en fussent avertis, puisque, seuls parmi les industriels qui travaillent la pomme, ils ne sont pas représentés au sein du Comité de la Pomme, alors que figurent dans la Commission de la Pomme, des représentants des distillateurs ainsi que de l'agriculture;

Emet le vœu que deux représentants de la Cidrerie soient adjoints à cette Commission de la Pomme;

Et qu'il y soit adjoint également un représentant des producteurs d'alcool de cidre;

Décide de transmettre ce vœu à MM. les ministres de l'Agriculture, du Commerce et des Finances ; à M. le directeur du Service des Alcools, ainsi qu'à MM. les présidents des groupes cidriers de la Chambre et du Sénat et à M. le président de la Commission de la Pomme.

Le Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre,

Considérant que la surtaxe temporaire sur les cidres qui devait être versée au Crédit du Compte de la Viticulture, au Service des Alcools, avait produit une somme de 51 millions depuis son institution jusqu'en octobre 1938;

Que de cette somme il convient de défalquer une somme de 22 millions 700.000 francs affectée en 1934 à l'achat d'un contingent supplémentaire d'alcool de pommes, cette somme étant établie par la différence entre l'achat de 62.000 hectolitres à 400 frs, (soit 25.800.000 frs.) et leur rétrocession par le Service des Alcools à 50 francs net (soit 3.100.000 frs.);

Qu'il reste donc une somme de 28.000.000 de francs qui, versée dans la caisse de la Viticulture, dépendent en réalité du budget des cidres;

Considérant que les principales personnalités du monde viticole consultées à ce jour reconnaissent que ce reliquat doit être affecté aux besoins de la cidriculture, et que le premier de ces besoins est de consacrer cette somme au remboursement de l'avance consentie par la présente campagne pour l'achat, pra l'Etat, des contingents supplémentaires de pommes et de cidre;

Demande que ce remboursement soit opéré le plus tôt possible par les soins du Service compétent et qu'avis en soit donné aux auteurs du présent vœu;

Décide d'adresser ce vœu à MM. les ministres de l'Agriculture, du Commerce et des Finances; à M. le directeur du Service des Alcools; à MM. les présidents des Groupes Cidricoles de la Chambre et du Sénat, ainsi qu'à M. le président de la Commission de la Pomme et à M. le président de la Commission des Boissons à la Chambre des Députés;

A la suite d'un échange de vues, relatif à l'inégalité fâcheuse de conditions faite aux industriels et aux cultivateurs, suivant que ces derniers livrent des fruits ou des cidres aux industriels ou qu'ils sont distillateurs-récoltants et pour protester contre le discrédit et les accusations injustes que cette situation ne manquera pas d'engendrer à l'encontre des industriels, le vœu suivant est émis :

Le Syndicat Général des Cidres et Fruits à Cidre,

Considérant que, dans les campagnes précédentes, tous les distillateurs, soit récoltants, soit professionnels, avaient eu le droit de souscrire au contingentement des alcools de cidres dans les mêmes conditions;

Que, cette année, cnotrairement à cette règle, il est proposé que la distillation du contingent annuel d'alcool de cidre de 25.000 hectos, au prix le plus avantageux de 932 fr. soit attribuée exclusivement aux seuls producteurs récoltants;

Que les industriels ne seraient donc admis à souscrire qu'au contingentement supplémentaire de 35.000 hectos d'alcool de cidre au prix diminué de 695 francs, et que, de ce chef, il leur serait impossible de payer aux récltants les fruits ou les cidres à distiller au prix que recevraient les distillateurs récoltants;

Qu cette situation, de nature à porter le plus grave préjudice moral aux industriels, en alimentant des campagnes injustes et des propagandes blessantes contre eux, créerait des inégalités regrettables et incompréhensibles entre les cultivateurs, suivant qu'ils livreraient aux uns ou aux autres;

Emet le vœu que la règle traditionnelle de l'égalité soit respectée entre les distillateurs au point de vue du droit de souscription, qu'ils soient producteurs ou industriels;

Et considère qu'il serait plus équitable de faire concourir le contingent normal et le contingent supplémentaire d'alcool de cidre à l'établissement d'un prix moyen permettant l'égalité dans le paiement des fruits ou du cidre livrés pour la distillation par tous les cultivateurs et tenant compte de la majoration de coefficient prévue par le décret-loi de juillet 1935 pour l'alcool de cidre par rapport à l'alcool de pommes.

— AMÉLIORATION — ET FERMENTATION DU MOUT DE CIDRE

L'obtention d'un bon cidre, réalisée par un mélange judicieux de bonnes variétés (6/10 de pommes amères, 3/10 de pommes douces et 1/10 de pommes acides), est le seul moyen de supprimer les différentes pratiques devenues nécessaires, pour l'amélioration des moûts de composition défectueuse.

Mais comme ces derniers sont souvent loin d'être parfaits, la loi autorise certaines pratiques, telles que le **sucrage, l'acidification** et le **tanisage** des moûts.

Pratiquement, il n'y a pas d'intérêt à sucrer comme on le fait pour le vin, vu le prix peu élevé du cidre, néanmoins sachez qu'une dose de 1 kgr. 800 augmente le titre alcoolique de 1 kilogramme par hectolitre.

Le seul produit recommandable est le sucre blanc cristallisé n° 3 de la Bourse de Paris ; faites-le dissoudre dans un petit volume de moût ou d'eau tiède avec une pincée d'acide tartrique et versez la solution dans le tonneau lorsque la fermentation est commencée.

Agitez ensuite.

L'acidité insuffisante sera complétée par l'apport de 5 ou 10 grammes d'acide citrique par hectolitre que vous ferez dissoudre comme le sucre et que vous verserez dans le tonneau.

Quant au **tanisage**, il n'est à recommander que lorsque le cidre reste trouble après défécation. Dans ce cas, faites dissoudre 10 grammes de tanin à l'alcool par hectolitre dans un peu d'eau-de-vie, mais ne versez cette solution dans le tonneau qu'après le débourbage ou premier soutirage. Attendez quelques jours et soutirez à nouveau, car le tanin aura séparé un collage entraînant toutes les matières en suspension.

FERMENTATION DE MOUT

Voyons maintenant comment s'opère la transformation du moût en cidre, liquide clair de couleur ambrée, fin et parfumé.

Pour ceci la présence des deux éléments suivants est indispensable :

1° Une matière fermentescible (sucre du moût) ;

2° Des levures.

Ces levures dont il existe plusieurs variétés ,ont besoin d'air pour vivre et se multiplient d'autant plus activement qu'elles en ont davantage ; cependant, par suite d'accoutumance, elles peuvent travailler en milieu moins oxygéné et transforment alors le sucre en alcool.

Or, le seul but intéressant est celui-ci, car pendant sa multiplication, la levure ne transforme pas le sucre.

L'emploi des levures sélectionnées ne donne pas de résultats intéressants en cidrerie.

Votre moût, étant alors bien constitué, va fermenter normalement.

Observez-le dès ce moment. Après quelques heures, vous remarquerez des flocons de pectine remonter en surface sous l'influence du gaz carbonique qui commence à se dégager ; ces flocons forment le chapeau ou lies folles.

En même temps, les grosses lies se précipitent au fond du tonneau.

Que s'est-il donc produit ?

Notre moût a subi tout simplement une **défécation**, c'est-à-dire qu'il s'est éclairci. Regardez maintenant la couleur du chapeau, car celle-ci a son importance ; vous constaterez une coloration **brun chocolat**, ou une teinte **blanc mousseux.**

La première provient d'un moût où la coagulation des matières pectiques s'est faite avant le départ de la fermentation.

Prélevez maintenant un peu de ce chapeau, vous y verrez un amas plus ou moins épais d'impuretés englobant des particules solides. Une véritable épuration microbienne vient de se produire, entraînant les germes divers, moisissures et bactéries. Quant au **chapeau blanc mousseux**, il est formé d'une mousse analogue à du blanc d'œuf battu, vous n'y constaterez pas de particules solides, celles-ci restant en suspension dans le liquide, avec les nombreux microbes qui deviendront bientôt menaçants pour la conservation du cidre.

Ce dernier résultat est dû à un départ trop rapide de la fermentation avant coagulation des matières pectiques.

Vérifiez donc la température et veillez à ce qu'elle ne dépasse pas 8 à 10° envnron, car vers 14-15° la fermentation part trop vite et les flocons de pectine ne peuvent plus se rassembler en surface.

D'une façon générale, la durée de la défécation est de 4 à 10 jours, ne la prolongez pas et soutirez dès que le chapeau brun est complètement formé.

Il se peut aussi qu'elle s'effectue **trop lentement**, la cave étant par exemple trop froide ou le moût trop pauvre en certains constituants tels que : diastases, pectine, tanin, acides, chaux, indispensables à une bonne coagulation.

Contre un abaissement de la température, luttez en réchauffant si possible le local, et pour suppléer au manque de richesses en diastases, mélangez à vos pommes **10 pour 100 de poires**, ces fruits étant très riches en pectase.

Si malgré cela la formation du chapeau n'était pas amorcée 6 à 7 jours après la mise au tonneau, employez alors du **sucrate monocalcique** qui aura pour but d'activer la défécation (la chaux étant un agent spécifique actif dans les phénomènes de coagulation).

Préparez donc les solutions suivantes pour 1 hectolitre de moût.

Première sloution : sucre cristallisé, 20 grammes ; eau tiède, 1 demi-litre.

Deuxième solution : chaux vive, 40 grammes ; eau froide, 1 demi-litre.

Tamisez le lait de chaux et mélangez les deux solutions.

Versez alors dans le tonneau et agitez. Mais n'employez ce palliatif qu'à la dernière limite, ces produits neutralisant partiellement le moût.

MATERIEL DE FERMENTATION

Ordinairement la défécation s'effectue en tonneau, adoptez le système de **bouillage en dedans** en laissant sous la bonde au moment du remplissage, un vide d'une dizaine de centimètres afin d'éviter le rejet des impuretés le long des fûts et de souiller la cave, mais surveillez la fermentation pour que le chapeau ne retombe pas dans le cidre.

Avec le **bouillage en dehors**, en effet, les récipients sont complètement remplis et le chapeau sort dès sa formation, mais les produits rejetés s'acédifient et le cidre est contaminé par la suite.

DEBOURBAGE OU PREMIER SOUTIRAGE

La clarification vient de s'opérer, votre cidre est « entre deux lies », les plus grosses sont au fond et les lies folles forment le chapeau.

Or, ces matières très putrescibles provoqueraient par leur séjour dans le cidre des altérations.

Vous ne sauriez donc retarder le premier soutirage sans inconvénients graves.

Seules les personnes ignorantes en contestent l'utilité, prétendent que la lie nourrit le cidre et que, soutiré, il devient plat et sans bonquet.

La lie détermine l'aigrissement, car elle renferme de nombreux germes, de plus la chute du chapeau qui se produit dès que le dégagement du gaz carbonique a cessé, souille et corrompt la masse.

La platitude du cidre ne peut provenir que d'un soutirage tardif ou à l'air avec agitation du liquide ; le gaz carbonique est alors perdu et il ne reste plus assez de sucre pour le régénérer.

PRENEZ DES PRECAUTIONS POUR SOUTIRER

Opérez donc aussitôt la clarification terminée. Pour vous en assurer, prélevez un échantillon vers le milieu du fût, avec une pipette ou par un trou de fausset, de plus, au densimètre, vous remarquerez une diminution de quelques degrés ; un moût de 1 085 ne fera plus par exemple que 1 050 1 062.

Evitez le contact du cidre avec l'air et les pièces métalliques (fer, zinc, etct. évitez également l'agitation vive qui lui ferait perdre son gaz carbonique.

Soutirez par temps froid, sec, à pression barométrique élevée ; les basses pressions entraînent les éléments légers à la surface ainsi que le gaz carbonique, qui troublent le cidre. Transvasez en fûts propres et bien méchés.

Ce soutirage s'effectue en général soit au siphon, soit à l'aide de pompes.

En **mars**, faites un **deuxième soutirage** dans les mêmes conditions, la densité est alors de 1 025 à 1 030.

Un troisième soutirage serait très utile lorsque la densité est tombée à 1 018-1 010, c'est le bon moment d'ailleurs pour la mise en bouteilles.

Lies : le volume des lies et du chapeau ne doit pas dépasser en général 2 à 2,5 pour 100 du liquide.

L'eau-de-vie fabriquée avec les lies que vous aurez recueillies dans un tonneau commun, est souvent aussi bonne que celle provenant de la distillation du cidre lui-même.

C. HOUDAYER,
professeur d'agriculture.

LES DERNIÈRES MESURES

Le droit de circulation sur le cidre est porté à 18 francs l'hecto.

Le droit de circulation sur l'alcool est porté à 2.900 francs l'hecto alcool pur.

La redevance sur les apéritifs à base d'alcool est portée à 400 fr.

La redevance sur les eaux-de-vie de cidre entrant dans des fabrications passe à 914 fr. 70.

Le prix de cession des alcools neutres pour la consommation de bouche (liqueurs, apéritifs, etc.), passe à 1.500 fr.

La surtaxe sur le cidre incluse dans le droit de circulation et perçue jusqu'ici au profit du compte de la viticulture, passe à 3 fr. 50 et est dorénavant perçue au profit du compte « B », crée par le décret-loi du 17 juin 1938.

A titre exceptionnel, un contingent de 100.000 hectos d'alcool de pommes et poires, et 25 000 hectos d'alcool de cidres ou poires, est créé au prix de 600 fr.

Sur les contingents institués par le décret-loi du 17 juin 1938, un nouveau contingent de 60.000 hectos, au prix de 625 fr., est accordé à la pomme.

Les licences des distillateurs et négociants sont augmentées.

LA VILLETTE

Lundi 26 Décembre 1938

COURS OFFICIELS

Viande nette

Espèces	1re q.	2e q.	3e q.	ex (1)
Bœufs	10.30	8.60	7.40	11.30
Vaches	10.30	8.20	6.80	12.10
Taureaux ...	8.60	8.10	7.50	9.40
Veaux	17.20	15.70	14.40	18.20
Moutons	20.00	16.00	12.80	21.00
Porcs	14.14	13.14	10.00	14.58
Brebis.....	de 9.50 à 12.90			

Poids vifs

Espèces	1re q.	2e q.	3e q.	ex (1)
Bœufs	6.18	4.73	3.70	7.00
Vaches	6.18	4.50	3.40	7.75
Taureaux ...	5.15	4.45	3.75	5.82
Veaux	10.32	8.95	7.92	11.28
Moutons	10.00	7.52	5.63	10.50
Porcs	9.90	9.20	7.00	10.20
Brebis.....	de 4.08 à 5.80			

(1) Cours officieux.

Jeudi 29 Décembre 1938

COURS OFFICIELS

(Viande Nette)

Espèces	1re q.	2e q.	3e q.	Ext. (1)
Bœuf	10.10	8.60	7.20	11.20
Vaches	10.10	8.00	6.60	12.00
Taureaux ...	8.40	7.90	7.30	9.20
Veaux	15.80	14.20	13.00	17.20
Moutons	19.50	15.50	12.30	20.50
Porcs	14.00	12.86	9.72	14.42
Brebis	de 9.00 à 12.80			

(Poids Vifs)

Espèces	1re q.	2e q.	3e q.	Ext. (1)
Bœufs	6.05	4.62	3.60	6.95
Vaches	6.05	4.40	3.30	7.68
Taureaux ...	5.05	4.35	3.65	5.70
Veaux	9.48	8.10	7.15	10.65
Moutons	9.75	7.28	5.40	10.25
Porcs	9.80	9.00	6.80	10.10
Brebis	de 3.67 à 5.50			

(1) Cours officieux.

Gros bovins

Arrivages : 3917 bœufs, 2540 vaches, 380 Taureaux. Réserves vivantes aux abattoirs ce matin, 1.065 ; introductions directes aux abattoirs depuis le marché précédent, 862 ; renvoi : 290 bœufs, 305 vaches, 9 taureaux. (Cours à la livre de viande nette).

BŒUFS. — Bœufs blancs : Charollais, Nivernais, Bourbonnais, Berrichons ou du Centre-Ouest, en jeunes bœufs de 700 à 800 livres : extras, 5.20 à 5.50 ; première qualité, 4.80 à 5.10 ; grossiers, 4.40 à 4.70 ; gros bœufs de 1.000 à 1.200, 4.80 à 5.20. Gris de l'Ouest: Maine, Anjou, Nantais, Vendéens, Parthenais : extras, 4.70 à 5.10 ; bons gris, 4.30 à 4.60 ; ordinaires, 3.80 à 4.20 ; Bretons : jeunes extras, 4.70 à 5 ; bons, 4.25 à 4.60 ; ordinaires, 3.70 à 4.10 ; bœufs grossiers de toutes provenances, 3.60 à 3.80.

GENISSES. — Extras : blanches, 5.40 à 5.90 ; rouges, 4.70 à 5.30 ; grises, 4.80 à 5.30 ; ordinaires de toutes races, 4.50 à 4.80.

VACHES. — Jeunes : première qualité, 4.50 à 5.10 ; bonnes, 3.70 à 4.40 ; vieilles, 3 à 3.60 ; viande à saucisson, 2 à 2.60.

TAUREAUX. — Bretons, 4.50 à 5 ; jeunes taureaux de ferme, 4.10 à 4.50 ; grossiers, 3.60 à 4.

Veaux

Arrivages : 1855 ; réserves vivantes : 807 ; introductions directes aux abattoirs : 1964 ; renvoi : 91. (Cours à la livre de viande nette par bandes).

Veaux Tourangeaux : extras, 7.90 à 8.30 ; ordinaires, 7.30 à 7.80. Manceaux : extras d'Ecommoy, Le Lude-Mayet, Château-du-Loir, 7.30 à 8.20 ; autres bons manceaux de la Sarthe et de la Mayenne, 7.40 à 8 ; manceaux ordinaires, 7.10 à 7.70. Angevins, 7 à 7.70 ; Bretons, Vendéens, 6.60 à 7.20. Veaux de service, 6.50 à 7.10 ; broutards, 4.20 à 4.60 ; petits veaux de ferme, 2 à 2.50 ; veaux extras des meilleures provenances (vendus au détail), 8.30 à 9.50.

Ovins

Arrivages : 13.049 ; réserves vivantes: 3.375 ; introductions directes aux abattoirs : 2.611 ; renvoi : néant. (Cours à la livre de viande nette).

AGNEAUX. — Laitons extras de 28 à 32 livres de viande : Southdown, Loiret, Charmois, 9.70 à 10.60 ; croisés divers, 9.40 à 10.30 ; Dishleys mérinos, 9.60 à 10.40 ; Bretons, maraichins, 8.50 à 9.40 ; Vendéens, 8.50 à 9.10.

MOUTONS. — Poitou, 7.30 à 7.90 ; Dishleys mérinos, 7.50 à 8.30 ; maraichins, vendéens, 6.60 à 7.50.

BREBIS. — Poitou, 5.50 à 6.10 ; Dishleys mérinos, 5.70 à 6.20 ; vieilles brebis toutes provenances, 4.40 à 4.80.

Porcs

Arrivages : 732 ; réserves vivantes : 1.117 ; introductions directes aux abattoirs : 3 ; renvoi : néant. (Cours au kilo vif).

PORCS. — Porcs maigres de 90 à 100 kilos net : extras au détail, 10.30 à 10.40 ; bons maigres de l'Ouest, Centre, Centre-Ouest, 10.10 à 10.30 ; cochons épais de l'Ouest, Centre, Centre-Ouest, 9.80 à 10.10 ; gros gras ou nourrisseurs, 9.60 à 9.80 ; petits maigres, 9.40 à 9.60 ; fonds de parquets, 9.40 à 9.50 ; porcs du Craonnais, 10.20 à 10.40 ; porcs Vendéens, 10.10 à 10.40.

COCHES : 7.50 à 7.90.

Arrivages de la région à la Villette

Ille-et-Vilaine : 40 bœufs, 40 vaches, 15 taureaux, 135 veaux, 40 porcs.

Loire-Inférieure : 75 bœufs, 60 vaches, 15 taureaux.

Maine-et-Loire : 236 bœufs, 120 vaches, 20 taureaux, 220 veaux, 60 moutons, 127 porcs.

Mayenne : 270 bœufs, 180 vaches, 20 taureaux.

Vendée : 250 bœufs, 190 vaches, 15 taureaux, 50 porcs.

Observations

L'augmentation des besoins déterminé par les Fêtes de Noël et l'aggravation du froid ont causé, la semaine dernière et notamment jeudi, des hausses fort importantes, notamment sur les veaux et les agneaux. Mais ces hausses ne pouvaient avoir qu'un caractère exceptionnel ; maintenant le froid s'est légèrement atténué et les transports par route, encore qu'ils soient gênés par le verglas tendent à redevenir plus normaux. Aussi ne pouvait-on espérer voir se maintenir les prix extraordinaires atteints la semaine dernière par certaines catégories d'animaux. Ceci dit, la vente est restée bonne et généralement facile.

En gros bétail, les envois atteignaient 6.837 têtes au total contre 6.035 la semaine dernière. La vente n'a toutefois pas été difficile et si les prix ont légèrement baissé par rapport à jeudi dernier, ils demeurent nettement supérieurs à ceux qui étaient pratiqués avant la semaine écoulée. Seuls les animaux de qualité secondaire ont perdu quelques points, 10 à 20 centimes au kilo net.

En veaux, la situation a été similaire. Les offres étaient plus abondantes que la semaine dernière et si la vente est restée facile pour les beaux animaux recherchés par les bouchers de campagnes, elle a été plus lente pour les petits veaux qui sont toujours offerts en trop grand nombre. Légère baisse par rapport à jeudi dernier.

En moutons, les envois étaient un peu inférieurs à ceux d'il y a huit jours, 13.049 têtes contre 13.327. La vente a de nouveau été plus facile et une nouvelle hausse de 10 sous par livre nette a été aisément acquise.

De nouveau, les envois étaient très réduits en porcs, 732 têtes contre 1.265 le 19 décembre. La vente a été active et une hausse moyenne de 30 centimes au kilo vif a été pratiquée.

L'EXPOSITION APICOLE de la SOCIÉTÉ d'APICULTURE de la LOIRE-INFÉRIEURE

Chaque année, la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure, pour fêter le miel nouveau, organise une Exposition Apicole au Château des Ducs de Bretagne. Cette manifestation, très goûtée du public nantais, est dotée de prix attribués aux Apiculteurs :

1° Pour la qualité des produits récoltés.

2° Pour la présentation artistique de ces produits apicoles.

Les exposants s'étaient ingéniés à varier leurs étalages.

L'un avait représenté la vallée de l'Erdre et un pont qui traversait cette rivière. Sur les pentes des deux rives, des ruches, en miniature, avaient été disséminées. Au premier plan, on voyait : « Bécassine conduisant sa récolte à la Foire au Miel ». Au fond, une carte du Canton de Nort-sur-Erdre avec l'emplacement des différents ruchers et leur importance. Le tout était garni de mousse, de bruyère, de lierre, de plantes vertes, du plus heureux effet.

Un autre avait monté un laboratoire apicole dans lequel on voyait, en petit, des hausses contenant des rayons pour l'extraction du miel, un extracteur actionné par un petit moteur électrique, un mâturateur et des récipients pour loger le miel nouveau. A travers une large baie vitrée, on voyait au loin, dans la campagne, le rucher du sympathique apiculteur.

Un troisième avait installé une petite maisonnette avec une belle avenue bordée de ruches Dadant, montrant ainsi que nos ruchers peuvent très bien servir à l'ornement de nos propriétés. L'abeille est un animal que l'on domestique très facilement et qui s'habitue vite aux allées et venues des personnes et des animaux.

Un quatrième avait apporté une ruche peuplée, toute vitrée, qu'il avait installée au milieu de la bruyère fleurie et des sapins verts. Il fallait voir toutes ces petites bêtes grimper le long des carreaux pour essayer de sortir. Un tel stand intéresse beaucoup les visiteurs et surtout les enfants.

Je ne vous décrirai pas toutes les expositions particulières. Elles le mériteraient cependant, car chaque apiculteur a apporté dans leur installation un goût particulier et un amour pour l'apiculture qu'il est bon d'encourager.

LE JURY

La Commission chargée de répartir les prix se composait de quatre personnes : Mme Veuve Cormier ; MM. Mengue, de la Direction des Services Agricoles ; Etienne Giraud, Président de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure ; Jean Mary, Président de l'Union des Apiculteurs de l'Anjou.

Un pot de miel a été prélevé dans chaque stand pour la dégustation. Ces pots ont été donnés à l'Hospice Général de Saint-Jacques pour améliorer le menu des vieillards et des malades. Nous avons reçu les remerciements de M. l'Econome.

RESULTATS DU CONCOURS

1 — Miel de Bretagne.
Hors-concours : M. Violette.
1er prix ex-æquo : MM. Aillerie, Fraboul, Gourbil, Martin.
2e prix ex-æquo : MM. Blond, Guinel, Richard.
3e prix ex-æquo : MM. Boucault, Guillemot, Oheix.
Mention honorable : M. Jouitteau.

2. — Miel aromatique.
1er prix : M. Joubert.

3. — Cire.
1er prix : M. Martin.
2e prix : M. Jouitteau.
3e prix : M. Gourbil.

PRESENTATION ARTISTIQUE DES PRODUITS

Hors-concours : MM. Chevrier, Joubert, Mary.
1er prix ex-æquo : MM. Boucault, Fraboul.
2e prix : M. Blond.
3e prix ex-æquo : MM. Guillemot, Martin.

MATERIEL APICOLE

Hors-concours : M. René Giraud.

Les récompenses seront distribuées à la prochaine Assemblée Générale de la Société en mars 1939.

Louis CHEVRIER
Secrétaire
de la Société d'Apiculture
de la Loire-Inférieure.

Sautez sur votre chance

La neige est tombée, toute la montagne en est couverte : c'est l'irrésistible appel des sports d'hiver !

Pratiquez-vous ces sports ? Avez-vous éprouvé la griserie vertigineuse d'une descente en ski ? Connaissez-vous l'aspect féerique des stations d'hiver ?

Les trains de neige sont prêts. Que de monde, quelle gaîté à la pensée de ces vacances uniques au milieu de l'année, sans oublier l'air pur que l'on va respirer loin de la fumée des villes.

Ne restez pas sourds à l'appel de la neige, sautez sur votre chance : la Tranche de la Neige, 15e Tranche 1938 de la LOTERIE NATIONALE !

Même un lot modeste vous permettra de jouir, vous aussi, de la paix de la montagne !

Et maintenant, bonnes vacances et bonne neige !

La Vie Syndicale

COTISATIONS SYNDICALES POUR 1939

Nos agents et secrétaires de Syndicats locaux sont à la disposition de nos adhérents pour l'encaissement de la cotisation syndicale 1939.

Malgré les nouvelles charges (timbres, téléphone, impression du Bulletin, etc, etc....), notre Chambre syndicale a maintenu à 15 francs le taux de la cotisation pour l'année 1939. Chaque carte verte, nominative, portera le timbre jaune confédéral de l'Union Nationale des *Syndicats Agricoles*. Rappelons que cette carte syndicale donne droit à d'intéressantes remises, pour nos adhérents, dans de nombreuses maisons de commerce.

Les *adhérents de Nantes* pourront régler leur cotisation à nos bureaux, 3, place de la Petite-Hollande.

TOUTES LES COTISATIONS DEVRONT ÊTRE REGLEES DANS LE COURANT DE JANVIER

Nous profitons pour remercier ici les cultivateurs qui ont bien voulu nous présenter des adhérents. Durant l'année qui vient de s'écouler nous avons enregistré 1.365 nouvelles adhésions.

Qu'ils trouvent de nombreux imitateurs. De notre force et de notre union dépendra notre succès.

GÉTIGNÉ

Mardi 3 Janvier, à 7 h. 30 du soir, salle de la Mairie, réunion syndicale et Conférence agricole par M. Faivre. Tous les Agriculteurs sont cordialement invités.

CORDEMAIS

Jeudi 5 janvier, à 7 h. 30 du soir, salle Loiseau, gare de Cordemais, réunion des membres du Syndicat. Conférence par *M. Faivre*.

Tous les agriculteurs sont invités.

BELLIGNÉ

Dimanche 8 janvier, à 7 heures du matin, salle J. Bonamy à Bouaigné, réunion syndicale et conférence agricole.

M. Marcel Chauveau, administrateur du Syndicat et de la Coopérative, et *M. Faivre* prendront la parole. Tous les agriculteurs sont cordialement invités.

CHALLAINS LA POTHERIE

Dimanche 8 janvier, à 11 h. 30, à Challains la Potherie, assemblée des membres du Syndicat.

M. Marcel Chauveau, administrateur du Syndicat Central et de la Coopérative, et *M. Faivre* prendront la parole.

Tous les adhérents sont priés d'y assister.

LE FRESNE-SUR-LOIRE

Mardi 10 janvier, à 7 h. 30 du soir, salle Ste-Marthe, réunion syndicale, conférence agricole et viticole.

MM. Marcel Chauveau et *Faivre* prendront la parole.

LA REGRIPPIÈRE

Jeudi 12 janvier, à 7 h. 30 du soir, salle de l'Ecole des Garçons, réunion des membres du Syndicat.

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

La radiodiffusion Agricole

Dimanche 1er Janvier 1939

De 9 h. 15 à 9 h. 30. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse : « La production du Lait », par M. Bony, directeur des services agricoles.

De 10 h. 15 à 10 h. 45. — Paris-P.T.T., relayé par Bordeaux, Grenoble, Montpellier, Nice et Strasbourg: « La demi-heure agricole » : revue des cours, informations. « Les obligations du vendeur, par M. de Félice, avocat à la Cour d'Appel de Paris. « Chants de quêtes : entre les deux No », par M. Genio. « Causerie folklorique », par Mlle Claudie Marcel-Dubois.

De 13 h. 40 à 13 h. 55. — Paris-P.T.T., relayé par Bordeaux, Grenoble, Montpellier, Nice et Strasbourg : « Les engrais amoniacaux », par M. Ribierre, ingénieur agronome.

De 14 h 05 à 14 h. 35. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse : « Répétition de la demi-heure agricole ».

Lundi 2 janvier

De 12 h. 15 à 12 h. 30. — Tour Eiffel, relayé par Lille, Lyon, Marseille, Rennes et Toulouse : « Préparation des plants de pommes de terre », par M. de La Bouteillère, professeur d'agriculture.

Mercredi 4 Janvier

De 18 heures à 18 h. 15. — Radio-Paris : « Le quart d'heure de la forêt française », par M. Jagerschmidt, inspecteur principal honoraire des eaux et forêts.

Jeudi 5 Janvier

De 17 h. 20 à 17 h. 35. — Paris-P.T.T. relayé par Bordeaux, Grenoble, Montpellier, Nice et Strasbourg : L'Agriculture Coloniale Complémentaire de l'Agriculture Métropolitaine, par Havard Duclos, ingénieur agronome.

Le céleri à côtes et le céleri à couper

LE CÉLERI A COTES

Le nom botanique de ce légume de très ancienne culture, est connu pour le céleri-rave dont j'ai causé il y a quelque temps, « **apium graveolens** » : l'ache, qui abonde sur nos côtes, dans les zônes de marais, fossés ; plante du reste répandue dans une partie de l'Europe septentrionale, et de l'Asie occidentale. Les Romains connaissaient la culture et l'emploi du céleri, à l'époque à laquelle vivait Pline.

On consomme le céleri cuit ou cru, les pétioles pleins, charnus et frais du céleri sont blanchis par étiolement. En Angleterre on use de céleri ou de ses extraits pour aromatiser les potages, mais aussi les célèbres sauces en flacon de ce pays. Le principe odorant du céleri est l' « apiol ».

Voici quelques bonne variétés de céleris à côtes :

Céleri plein blanc, très utile pour la culture en grand car variété très vigoureuse.

Céleri doré ou Chemin, plante naine à feuillage blond doré, variété très cultivée à Paris.

Céleri Pascal, variété vigoureuse, ne drageonnant pas.

Céleri plein blanc d'Amérique, variété naine à feuillage blanc argenté, hâtive, mais craint le froid.

Céleri plein blanc court hâtif, précoce, blanchit bien, bon pour culture de primeurs.

Céleri plein blanc court à grosses côtes. Comme son nom l'indique, a les côtes très développées, ne donne pas de drageons.

Céleri plein blanc frisé. Feuillage crispé vert pâle; saveur douce, se mange en salade.

Céleri violet de Tours. Plante forte, à côtes larges, pleines, tendres, teintées de violet.

Céleri à couper, variété élevée, côtes étroites, creuses, cassantes, on en fait des assaisonnements; les feuilles repoussent après avoir été coupées.

Le céleri est une plante peu rustique dans les pays à hivers rudes. Il lui faut là un abri.

Dans le sud, la sécheresse lui nuit, il faut l'irriguer pour le réussir. L'ouest, par contre, avec son climat doux et ses pluies abondantes, est un bon climat pour ce légume. Il faut à ce légume beaucoup d'eau, sans quoi il devient filandreux. Donc, on lui réservera des terrains frais et on l'arrosera beaucoup à la belle saison. Il lui faut des sols riches et dotés de bon terreau..

Les terres humifères douces, amendées par le chaulage, sont les meilleures pour ce légume. Cultivé sur vieilles couches, le céleri devient très beau.

CULTURES DU CÉLERI A BLANCHES

En janvier, février, les semis de céleri se font sur couche chaude et sous chassis; en mars, sur couche tiède et à l'air libre. La graine doit être très légèrement recouverte; des arrosages en faciliteront la germination qui est parfois lente et capricieuse. Quant les plants ont deux ou trois feuilles, on les repique sur la même couche ou sur une autre semblable, en les espaçant de quelques centimètres seulement. Il ne faut pas négliger ce passage en cette sorte de pépinière d'attente, car les pieds issus de ces repiquages développant le système radiculaire. La mise en place en pleine terre peut avoir lieu fin avril, en Ille-de-France, début de mai même. On espacera alors les pieds de 0,30 à 0,40 en tous sens. La disposition de la plantation en carré faciliterа le buttage qui aura lieu par la suite. On arrose après le repiquage, puis pendant tout le cours de la végétation, pour avoir des côtes bien tendres et non fibreuses. Il faut se méfier de la « rouille » et des autres crypogames qui attaquent cette plante, à l'automne surtout, les feuilles du céleri portent parfois de nombreuses taches brumâtres. C'est le champignon cercospara apii (d'opium : ache, non botanique du céleri). Il est bon, dans les cultures, pour éviter ces cryptogames nuisibles et dangereux, de faire des pulvérisations préventives avec des solutions de pentasulfures alcalins.

On peut combattre, à titre préventif, les rouilles vraies (puccinia) des végétaux, avec les nitrate et chlorure de cuivre à 1 gramme par litre. Ces solutions empêchent la germination des spores.

La végétation des céleris est lente en son début, aussi il faut sarcler et biner à plusieurs reprises pour éviter que la flore spontanée, toujours vigoureuse, n'étouffe les jeunes plants. Bien des jardiniers utilisent cette lenteur de début de culture pour contre-planter le carré avec des végétaux à croissance rapide, qui débarrasseront le terairn les premiers en donnant une récolte d'appoint qui amortira les frais de culture, exemple : salades, radis.

De la mi-avril à fin mai, on sème le céleri en pleine terre, très clair. On recouvre la graine d'un peu de terreau que l'on plombe.

La levée n'est complète qu'après 3 ou même 4 semaines. On éclaircit quand le plant a 2 ou 3 feuilles. Le repiquage a lieu directement en place, au plantoir, après habillage des racines du plant comme pour les premiers semis.

Quand les pieds de céleri sont prespour ceux provenant des premiers semis, d'octobre à mars avec les derniers, il faut procéder aux travaux qui vont les faire blanchir. On peut que complètement développés, en août alors employer plusieurs méthodes. On peut recouvrir les planches de paille ou de feuilles. Cela peut donner un résultat avec le céleri d'automne, sans toutefois avoir l'efficacité du buttage. Avant le buttage, certains lient le plant de céleri aux trois-quarts de la hauteur; d'autres ne font aucune ligature. On lutte si possible par temps sec, pour éviter de faire pourrir les pieds. Le plus souvent on butte en trois fois en remontant la terre, d'abord au tiers de la hauteur des plants, puis 8 jours après aux 2/3, enfin plus tard presque jusqu'au sommet. La terre du buttage est prise dans les sentiers voisins ou dans les intervalles des rangs si le sol est libre de cultures intercalaires. Dans certaines régions, on plante le céleri au fond de sillons creux de 0,25 à 0,30. C'est avec la terre des billons que l'on comblera ces sillons pour butter les céleris.

La récolte a lieu trois semaines environ après le buttage. Ne pas oublier que le céleri blanchi pourrit facilement; il faut donc n'étioler que la quantité prévue pour la vente ou la consommation familiale.

Dans certaines régions on étiole encore le céleri d'hiver en le replantant en mottes à la fin d'octobre, à l'écartement de 0,15 cm dans des tranchées larges de 1 mètre ou même 1 m. 50 et profondes d'un pic de bêche. Après la reprise, on comble la tranchée avec du terreau ou de la terre assez fine en garnissant bien les vides entre les plants. Dans les pays froids, on recouvre les céleris de feuilles et de paille. On peut aussi les enjauger dans du sable en cave aérée et saine.

CULTURE DU CÉLERI A COUPER

On le sème en avril-mai. Après la levée on éclaircit à 0,15-0,20 cm en tous sens. On donne de bons arrosages. On peut couper les feuilles pour les récolter, tous les quinze jours dès que la plante atteint une hauteur de 0 m 20 environ.

G. DURIVAULT,
Ing. I.H.V.
Conservateur du Jardin des Plantes.

Non, pas de fumier sur les prairies

Mon petit Jolivet tu t'es bien fatigué n'est-ce pas à transporter ton fumier cet après-midi ! mais tu as commis une erreur ! je t'ai vu en passant à bicyclette sur la route, tu étais en train de l'épandre sur ta prairie de « Basse-Terre », et cela il ne faut pas le faire.

— Pourquoi donc père Jean-Marie, ma prairie de « Basse-Terre » est en mauvais état, elle a besoin d'être poussée, aussi je lui ai porté mon fumier, car c'est le meilleur des engrais.

— Tu as raison de croire que le fumier c'est le meilleur des engrais, mais tu as tort de le mettre dans ta prairie parce que ton fumier n'entre pas dans le sol, et la plupart des éléments fertilisants, lavés par la pluie et par l'eau de ruissellement, ou se sont évaporés (tel l'azote) ou bien sont partis au ruisseau (tels la potasse et l'acide phosphorique).

— Alors père Jean-Marie, vous croyez que j'aurais mieux fait de les mettre sur une prairie haute.

— Non mon petit gas ! pas de fumier sur les prairies quelqu'elles soient, hautes ou basses, ou bien, si tu en mets, laboures ta prairie pour enfouir ton fumier et ressèmes-la.

— Jamais de la vie ! mais je ne comprends pas bien en quoi j'ai eu tort de mettre du fumier.

— C'est que le fumier est composé de débris végétaux surtout en azote et en humus, et l'humus lui-même est composé de corps tel le carbone, l'hydrogène de l'eau, de l'azote en composition plus ou moins définie, et tous ces corps au contact de l'eau, de l'oxygène de l'air et des acides légers, peuvent être entraînés ou volatilisés dans l'air au lieu de se combiner à l'intérieur de la couche arable pour ensuite passer à l'intérieur des racines.

— Si je comprend bien, père Jean-Marie, alors le fumier perd sa force quand on le laisse à la surface du sol et il n'a d'action que lorsqu'il est enterré.

— Parfaitement mon petit gars, tu as compris !

— Père Jean-Marie, j'ai pourtant remarqué que dans la prairie ou coule les eaux de mon tas de fumier en bas de ma ferme, l'herbe est toujours drue, abondante et fournie, c'est pourtant le fumier qui me fait pousser mon herbe.

— Non mon petit c'est surtout le purin ! évidemment ton fumier est un peu lavé et s'il s'appauvrit ta prairie en profite, mais c'est surtout ton purin qui fertilise ta prairie. Le purin est un engrais que l'on peut utiliser sur les prairies.

— Alors, le peu de purin que j'ai, je vais l'épandre ?

— Il y a mieux à faire : du purin tu n'en as pas de trop, garde le donc à enrichir ton fumier en arrosant le tas de temps en temps, comme celà sa décomposition sera plus rapide et sa richesse plus grande. Tes plantes sarclées t'en diront merci.

— Mais pourtant sur mes prairies...

— Tu mettras du purin sur ta prairie quand tu en auras de trop, mélangé à 4 à 5 fois son volume d'eau tu pourras ainsi faire une bonne irrigation.

— Pourquoi irrigation !

— Parce qu'il vaut mieux faire entrer le purin dans la racine par des saignées superficielles faites dans le sol plutôt que d'arroser la prairie, ce qui rend les herbes dures et peu plaisantes à la dent du bétail.

— Mais le purin ne donne qu'un « coup de fouet » à la végétation son action ne dure pas longtemps.

— C'est bien pourquoi il faut compléter son action par celle d'engrais chimiques sur les prairies, rien ne vaut potasse et acide phosphorique ; pas de fumier sauf quand on crée une prairie et qu'on peut l'enterrer, du purin seulement quand on en a trop, puisqu'il est plus économique en cas de pénurie de le réserver à enrichir le fumier... Des engrais phosphatés et potassiques...

— Lesquels ?

— Celà dépend, quand on fume sa prairie au début de l'hiver, des engrais à action lente, scories, sylvinite ; quand on la fume fin de l'hiver, des engrais à action rapide, chlorure de potassium et phosphate bicalcique.

— Il faut donc à la prairie de quoi manger à sa faim, mais si je ne peux me procurer ces engrais ?

— Alors mets un engrais complet du genre du P. E. C. 4/18/18 avec 300 kilos à l'hectare, tu m'en diras des nouvelles.

— Merci bien ! compris... Çà vaut bien une chopine tous ces renseignements là. Venez-vous père Jean-Marie, c'est moi qui paye.

R. de DREUZY.

FRUITS NATIONAUX
ou recommandables pour le marché

POMMES

Variétés nationales. — Reine des Reinettes ; Reinette du Canada ; Belle de Boskoop ; Reinette de Caux ; Reinette grise de Saintonge ; Reinette Bauman ; de Jaune (R. du Mans).

Nota. — Reinette de Saintonge a pu être étalonnée en petit nombre ; on peut garantir qu'elle sera livrée cette année, mais avec parcimonie obligatoire.

Variété recommandable en dehors de la liste des variétés nationaes. — « Cox's Orange Pippin » (Hiver et printemps).

POIRES

Variétés nationales par ordre de maturité. — Beurré Giffard (juillet) ; Docteur Jules Guyot (commencement d'août) ; Bon Chrétien William (août, septembre) ; Triomphe de Vienne (septembre) ; Louise Bonne d'Avranches (septembre, octobre) ; Duchesse d'Angouême (septembre, octobre) ; Doyenné du Comice (octobre-novembre) ; Beurré Clairgeau (octobre - novembre) ; Passe Crassane (janvier-avril) ; Bergamotte Esperen (février, avril, mai).

Variétés recommandables en dehors de la liste des variétés nationales. — Madame Ballet (décembre, avril) ; Duchesse Bérerd (octobre) ; Beurré Durondeau (septembre, octobre) ; Belle Epine du Mas (octobre, novembre) ; Curé (décembre, janvier) ; Sucrée de Montluçon (octobre).

PRODUCTION FRUITIERE

La récolte de pommes et poires à cidre s'élève à 69.487.770 quintaux contre 25.812.980 en 19937 et 50.361.900 ei 1936. Celle des pommes de table à 2.586.770 quintaux; celle des poires de table à 520.330 quintaux.

En 1937, la récolte des pommes et poires de table s'élevait à 2.547.660 quintaux. La production des noix s'élève à 343.260 quintaux et celle des prunes et pruneaux à 135.380 quintaux (J.O. du 9 décembre).

***

LA RÉORGANISATION DE NOS VERGERS

Depuis quelques années une propagande active est poursuivie aussi bien en Loire-Inférieure que dans la France entière en faveur de l'amélioration de la production fruitière.

Cette branche de la production agricole a été trop longtemps négligée et il en est résulté l'envahissement de notre marché par les fruits étrangers. Une telle conséquence est d'autant plus regrettable que nous sommes à même de produire en France des fruits d'une qualité nettement supérieure à celle des fruits importés.

En Loire-Inférieure la culture des arbres fruitiers bénéficie de conditions naturelles très favorables et notre département se trouve fort bien placé pour l'expédition de fruits à couteau. Pour parvenir à ce résultat, il convient tout d'abord de pratiquer aux vergers les soins élémentaires : traitements, taille, fumure, indispensables pour régulariser la production et obtenir des fruits sains. De plus, il faut choisir les meilleures variétés et les multiplier par des méthodes appropriées : greffage ou surgreffage.

Au cours de ces quatre dernières années, le Comité de Réorganisation du Verger Français a distribué en Loire-Inférieure, par l'entremise de la Direction des Services Agricoles, un grand nombre de greffons appartenant aux variétés de pommes et poires dites « nationales », ou « recommandables » pour le marché.

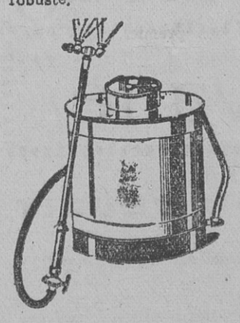
Le Comité de Réorganisation est décidé à persévérer en 1939 dans l'œuvre entreprise et les agriculteurs désireux d'améliorer leurs vergers pourront recevoir gratuitement des greffons sur leur demande.

Ces demandes devront être adressées à la Direction des Services Agricoles, 12, rue de Strasbourg, Nantes, avant le 15 février 1939. Elles devront comporter la désignation des variétés choisies dans la liste ci-dessous et, pour chacune de ces variétés, le nombre de greffons désirés.

J. MENGUE.
Professeur d'Agriculture,
Adjoint à la D. S. A.

Pulvérisateurs à dos

Indispensables dans toute exploitation ; pour le traitement des arbres fruitiers, la destruction des mauvaises herbes dans les blés, la lutte contre le doryphore, le traitement de la vigne, la désinfection des étables, écuries, etc... Contenance 15 litres, fabrication très robuste.



En CUIVRE ROUGE ..... 225.
En CUIVRE PLOMBÉ.....245 »

Prix nets pour nos adhérents, appareils à prendre à nos Bureaux ou départ Nantes.

Ces prix ne seront valables que jusqu'à épuisement des quantités retenues.

Nous pouvons fournir en supplément :

Rampe plombée pour l'acide :
A 3 jets..... 49 fr.
A 4 jets..... 58 fr.

Allonges de lances pour arbres fruitiers :
Longueur 0 m. 50..... 15 fr.
Longueur 1 m. 00..... 25 fr.
Longueur 1 m. 50..... 35 fr.

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° 122. — A VENDRE, beaux Plants de Vignes, boutures et racinés; choix extra. — Blancs: 4986, 5279, 5409, 8206, 10173, Baco 22 A, Bertille 450. — Rouges: 4643, 5437, 5455, 7053, 8357, 8745, 8748, 10096, 10878, Gaillard n° 2, Bertille 2862, Baco n° 1. — Plants greffés s/3309, choix extra ; Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Colombard, Gamay, Gros-Lot, Malvoisie ; Hybrides greffés ; Blancs: 8753, 10173, 10868, Seyve-Villard 5276. — Rouges: 5455, 7053, 8365, 8745, 8748, 10096, 10878, 11803. Authenticité garantie. Prix sur demande. Souscription ouverte pour toutes variétés de plants pour automne 1939 aux meilleures conditions. — S'adresser chez Allard Jules fils, au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.), Tél. 21.

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, 4986, 5.409, 5437, 5455, 7053, 8357, 8745, 8916, 10.173, 10.868, 10.878, 11.803, aco I et 22 A, Seyve-Villard 5276 en boutures. Greffés Muscadet, Colombard, Pinot et Grox-Lot. Authenticité garantie. Prix courant franco. S'adresser chez M. A. Auneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

N° 144. — A VENDRE, beaux plants d'asperges « Grosse hâtive d'Argenteuil ». Plants sélectionnés extra de variété très productive. S'adresser à M. Robert Morice, Sainte-Luce, L.-I.

N° 147. — A LOUER, moitié fruits ou à prix d'argent, pour le 29 septembre 1939, une ferme d'environ 38 ha située à Guenrouet. S'adresser à M. Chatelier, régisseur, Guenrouët.

N° 149. — 10 pommiers tieg 2 m. cidre ou couteau, 150 frs. ; 10 poiriers quenouilles variés, 60 frs. Franco toutes gares et tous arbres fruitiers. — Plants de vignes : Muscadet, Gros-Plant, Pinot, Groslot, Colombart, Gamay, Hybrides racinés et greffés 5455, 8745, 7053, 4643, 5276, etc... Bois pour greffage. Tarif franco. J. Foulonneau, le Puiset-Doré (M.-et-L.).

N° 152. — A VENDRE, excellente occasion, camion Berliet, 2 tonnes 1/2 à 3 tonnes, châssis long, moteur 16 CV. Cabine conduite intérieure et plateau avec côtés, pouvant convenir à exploitation maraîchère ou autre. Adresse au Syndicat.

N° 157. — A VENDRE très bonne occasion : un cuiseur, 80 litres, état neuf. S'adresser au Syndicat.

N° 162. — A VENDRE beaux *plants de vigne*, plants français greffés ; Hybrides racinés, anciens et nouveaux des meilleures variétés sélectionnées, boutures de Seibel N° 8745, etc... S'adresser chez M. Plassier-Meneux, le Guineau, la Chapelle-Basse-Mer (Loire-Inférieure).

DEMANDES

N° 264. — ON DEMANDE une ménage

Nos Mercuriales

Grains et Farines

Nantes, le 29 Décembre.

Avoine grise ou noire « Bretagne », 106 ; bigarrée « Bretagne », 101.
Sarrazin « Bretagne », 136.
Orge Indigène « Côtes-du-Nord », 116; Maroc, 113.
Son région, bonne fabrication, 101.
Maïs Indo-Chine, 121.
Riz Saïgon N° 1, 154.

Animaux de Boucherie

Cours du 23 Décembre

431 VEAUX. — De 8 à 10.25 le kilo vif, rentré à Nantes.

25 BŒUFS. — Devant : le demi-kilo net, première qualité 4 à 4.50 ; 2e qualité 3.25 à 3.75; 3e qualité 2.50 à 3.

Derrière: le demi-kilo, première qualité 5.25 à 5.75 ; 2e qualité 4.75 à 5.25 ; 3e qualité 3.75 à 4.25.

234 MOUTONS. — Le demi-kilo : première qualité 8 à 8.25 ; 2e qualité 6.75 à 7.75.

Agneaux : sans tarif.

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP-DE-MARS

Nantes, le 28 Décembre.

Artichauts, les douze, 18 ; Betteraves, les douze, 10 ; Carottes, le paquet, 1.25 ; Céleri branches, les six, 7; Choux Bruxelles, le kilo, 4 ; Choux Pommes, les seize, 14 ; Choux Verts, les douze, 8 ; Cresson, les douze, 7; Chicorée, les douze, 5; Endives, le kilo, 6; Epinards, le kilo, 8 ; Mâche, le kilo, 7 ; Navets, le paquet, 1 ; Oignons, le kilo, 1.50 ; Poireaux, la botte, 15 ; Pommes de terre, le kilo, 0.70 ; Radis, les douze, 5 ; Salsifis, le paquet, 4 ; Scorsonères, le paquet, 3.50 ; Noix, le kilo, 4 ; Pommes, le kilo, 1.50.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 28 décembre 1938.

POMMES DE TERRE

Cours du Comité national interprofessionnel, les 100 kilos en vrac, sur wagon départ: Hénaut, Loiret, épuisée; Julia et Mayette, Bretagne, incotées; Royale d'Orléans 65; Rosa, Ardennes 67 à 68; Meuse, Marne, 64; Sarthe, incotée; Loiret 67; Bretagne 70; Saucisse rouge, Bretagne tout venant 50; grosse triée de 70 grammes 55 à 56; Saucisse, Vendée 75; Etoile du Nord du Loiret 42; Beauvais, sans offres; Bintje, Eerstelingen Nord 58 à 60; Oise, Somme, Aisne 58; Loiret 60; Sarthe incotée; Paris (en culture) 70; Ronde jaune Bretagne 32 à 35; Sarthe 32 à 33; Mayenne 30 à 31; Loiret 38; Alsace 31.

CAROTTES

Le Comité interprofessionnel signale les cours suivants: les 100 kilos logés, départ: Appoigny 80, Poitou incoté; Alsace 50; Laon Plage 85; St-Omer 85.

NAVETS

Pas de cours.

OIGNONS

Les 100 kilos, logés départ: Mazé 150.50; Verberie 180; La Fère 160; St-Brieuc 130; Roscoff incoté; Auxonne 125.

Pailles et Fourrages

Marché libre; balles pressées, 100 kilos départ, Centre, Ouest, Nord:

Paille de blé 23.50 à 27 ; d'avoine 23.50 à 27.

Foin, 58 à 59; luzerne 67 à 69; trèfle 57 à 58.

Légumes Secs

Les 100 kilos, logés, départ: flageolets Nord 440 ;lingots Nord 460; Vendée 465; Landes 420; chevriers Arpajon-Dourdan gâtinais extra 450, ordinaires 380 à 400; plats Midi gros 390, extra 400; cocos Landes 410, Vendée 420; brézins Vendée 410; féverolles 150; lentilles vertes du Puy nature 440, extra triées 485, Cantal 500, Champagne 245.

Graines Fourragères

Les 100 kilos, logés départ: trèfle violet Nord, Centre 1100 à 1200; Bretagne 1150 à 1250; trèfle hybride 1050 à 1150; trèfle jaune 700 à 725.

Luzerne Provence 1600 à 1700 ; de pays 1400 à 1600; marais ou Vendée 1600 à 1650; minette 650 à 700; en cosses 310 à 325; vesces 200; sainfoin double 340 à 350; lotier 950 à 980; raygrass Italie de Mayenne 370.

Pommes à cidre

La neige, le gel, le froid intense ont interrompu le ramassage des pommes qui restaient sous les arbres.

Les distilleries qui continuaient encore à fabriquer ne sont plus à l'heure actuelle alimentées normalement.

Les affaires sont nulles; dès la fin de la période froide, que restera-t-il de pommes saines pouvant être utilisées? Quels seront les prix ? Il y a une huitaine, les prix se tenaient à 190-200 francs en Vallée d'Auge ; 140-150 frans dans l'Orne et 125-140 francs la tonne départ en Sarthe.

Marc de pommes sèches

L'arrêt brusque de la fabrication dû à la température, la nécessité de faire rentrer les bestiaux dans les étables, vont revaloriser ce produit, qui doit valoir dans les 28-30 francs le quintal, départ usine.

Cidres

Comme pour la distillerie, la cidrerie va se trouver arrêtée par le manque de matières premières.

Il y a une huitaine, les prix se tenaient dans la Sarthe, l'Orne et le Petche dans les 7.50 à 9 francs le degré hecto, départ. En Vallée d'Auge, 10 fr. 50 à 11 francs, mais sans affaires.

Ces prix vont sans doute se trouver également modifiés en hausse.

En cidre de distillation, la sous-commission qui s'est réunie les 20 et 21 décembre a adopté la résolution suivante :

1° Un premier contingent de 10.000 hectos à 695 est réparti sur la base de 5 p. 100 de la plus forte année en alcool libre des 10 années antérieures à 1935; ces alcools doivent être fournis avant le 30 avril.

2° Une première tranche de 5.000 hectos est répartie sur les 25.000 du contingent normal de 1938-1939 aux producteurs, cette tranche devra être livrée avant fin janvier 1939.

Eaux-de-vie de cidre

Malgré la baisse de température qui va amener une augmentation de la consommation, il ne se fait en gros pour ainsi dire pas d'affaires. Les vendeurs se sont retirés du marché et les acheteurs sont peu empressés.

La tendance est ferme et les cours se tiennent facilement en eau-de-vie de qualité courante, départ Ouest-Normandie à 625 et 650 francs en disponible et livraison sur les deux ou trois premiers.

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.
Othellos	250 à 300 fr.
Noah	150 à 175 fr.

HALLES CENTRALES

Paris, 26 décembre.

BEURRES. — Cours extrêmes et cours moyens :

En mottes centrifuges : des Laiteries Coopératives Industrielles, le kilo, Normandie 29 à 31.20 (29.80); Charente, Poitou, Touraine 29 à 31.20 (30).

Malaxés : Normandie 24 à 28; Bretagne 23 à 27 (26.30); autres provenances 24 à 26 (26.50).

En 1/2 kilo : divers non salé 23 à 26.50 (25.50); salé 22.

Arrivages : 899 colis, 20.760 kilos.

Resserre : 964 mottes.

Vente inactive. Les apports se raréfient de plus en plus ce qui a provoqué une hausse dans les centrifuges de 0.20 à 0.40 sur les Charentais et de 0.40 à 0.50 sur les Normands. Pas de changement appréciable en malaxés. Il a été vendu 1742 mottes. Resserre peu importante.

ŒUFS. — Cours stationnaires. Picardie et Normandie 880 à 1080; Bretagne 820 à 900; Poitou, Touraine, Centre 750 à 1080.

Arrivages : 417 colis, 4640 kilos.

Resserre : 2438 colis.

FROMAGES. — Les dix : Brie moyen moule 270; le cent : Coulommiers divers 390; camemberts Normandie 375, divers 300, Mont-d'Or 225, Gournay 150, Neufchâtel 100, Pont-l'Evêque 480, Chèvre 350; le kilo : Roquefort 18.75, Gruyère Emmenthal 14, Comté 14, Bleu 13.50, Port-Salut 12, Cantal 12.

VIANDES. — Le kilo :

Bœuf : quartier derrière 9.50, quartier devant 5, aloyau 16, train entier 10, globe 10.50, cuisse 9.50, paleron 10.50, bavette 9.50, plat de côte 8, collier 8, pis 7.50.

Veau : entier 16.50, cuisseau et carré 19, basse complète 15.

Mouton : agneau de lait 19, entier 15.50, gigot 22, milieu à 8 côtes 31, épaule, 15, poitrine 8.

Porc : demi 15, longe 17, filet 17, rein 15.50, jambon 17, poitrine 15.50, lard 10.

VOLAILLES. — Le kilo : canard nantais 22, de ferme 15; dindes mortes, Gâtinais, Touraine coq 13, poule 19, midi 21, vivantes 14 ; lapin mort 15.25, vivant 9.50; oie morte 12.50; poulet mort nantais 22, Gâtinais, Touraine 23, Bresse 27; poule morte 16.50; poulets vivants, jeunes 16, vieux 14.50; la pièce : pigeon moyen mort 10.

POISSONS, LEGUMES, FRUITS. — Les pavillons sont fermés.

Ronces galvanisées

Fils N°s	2 picots Ecartemt 11 cm.	4 picots Ecartemt 6 cm.
12	17 95	
13	19 90	
14	22 40	28 80
15	25 75	33 80
16	30 10	38 80

Prix du rouleau de 100 mètres, départ Nantes. Ristournes à nos adhérents selon quantité.

MARCHÉ TALENSAC

BŒUF. — Première catégorie, le demi-kilo 8 à 15 ; 2e catégorie 4.50 à 5.

VEAU. — Première catégorie, le demi-kilo 9.50 à 13 ; 2e catégorie 8 à 9; 3e catégorie 8.

MOUTON. — Première catégorie, le demi-kilo 13 ; 2e catégorie 9.50 à 12; 3e catégorie 8.

PORC. — Le demi-kilo 7 à 10.50.

BEURRE. — Le demi-kilo 14 à 15.

ŒUFS. — La douzaine 10 à 11.

POULETS. — Le demi-kilo 9.50 à 10.

LAPINS. — Le demi-kilo 7.50.

Ancenis. — Poulets, la livre 5.50 à 6; canards, la livre 3.00 ; lapins, la livre 2.50 à 2.75 ; oies, la livre 4.50 à 5.25 ; beurre, la livre 14 à 15 ; œufs, la douzaine 10 à 10.50 ; pigeons, la paire 8 à 10 ; veau, le kilo 7.50 à 8.50 ; porcs, le kilo 9 à 9.25 ; porcelets 280 à 300.

Saint-Etienne-de-Mont-Luc. — Poulets gros, la couple 45 à 55, moyens 38 à 42, petits 30 à 35 ; lapins, la pièce 18 à 20 ; œufs, la douzaine 9.60 à 10.20; beurre, la livre 14. — Veau, le kilo 9 à 9.50.

Candé. — Les 100 kilos : Orge 120 à 130 ; avoine 115 à 130. — Les 1.000 kilos : Paille 350 à 400 ; foin 775 à 800. — Poules, la couple 35 à 38 ; poulets, la couple 38 à 45 ; canards, la couple 30 à 35 ; oies grasses, le kilo 10 à 10.50 ; oies courantes, la pièce 25 à 35; lapins, la pièce 12 à 14 ; lapins de garenne, la pièce 6 à 7 ; pigeons, la couple 10 à 11. — Œufs, la douzaine 12; beurre, la livre 16. — Porcs gras, le kilo 9.50 à 10 ; porcs maigres, le kilo 9.50 à 10 ; porcillons, la pièce 250 à 300.

Châteaubriant, le 28 Décembre. — Les 100 kilos : Avoine, 130 à 140 ; Orge, 135 à 140 ; Sarrasin, 138 à 140 ; Son, 110 à 120 ; Les 500 kilos, paille, 180 à 200 ; Foin, 400 à 450. — La couple : Poulets, 28 à 40 ; Poules, 25 à 32 ; Oies, la pièce, 50 ; Dindons 80 ; Lapins, 12 à 15. — Beurre, le kilo, en gros, 24, au détail 30 : Œufs, la douzaine, 9 à 10. — Animaux de boucherie, sur pied. Bœuf, 4 à 5 ; Taureaux, 4 à 5 ; Vaches, 3.50 à 4.50 ; bonnes génisses, 4.75 à 5.25 ; Veaux, 7 à 7.25 ; Moutons, 5.50 à 6 ; Porcs gras, 9 ; Chevaux, 2 à 3.

Blain, le 27 Décembre 1938. — Blé : 204.50 ; Farines 298 à 300 ; Sons 108 à 112, les 100 kilos ; Avoines 110 à 118 ; Seigles 125 à 130 ; Orge, 125 à 130 ; Sarrasin 140 à 145 ; Riz 165 les 100 kilos. — Paille 450 à 460, les 1.000 kilos; Foin, 1.000, les 1000 kilos ; — Beurre de laiterie 15 à 15.50 la livre ; Beurre, ordinaire, 14 à 14.50 la livre ; Œufs, 9.75 à 10, la douzaine ; Lait 1.80 le litre. — Volailles : Poules et Poulets, suivant âge et qualité 38 à 42 la couple (6 à 6.50 la livre vif) ; Oies, 36 à 38 (6 à 6.50 le kilo vif) : Canards 14 à 28 (6.25 à 6.50 le kilo vif) ; Pigeons 8 à 10, la paire ; lapins domestiques 14 à 26 (5.50 à 6 le kilo vif). — Lièvres, 26 à 30, la pièce ; levrauts 11 à 25 ; Bécasses 14 à 16 ; Lapins de garenne 6 à 7. — Bœufs, 4 à 4.50 le kilo ; Taureaux 3.90 à 4.30 ; Vaches (suivant âge et qualité) 2.90 à 3.50 ; Génisses 4.40 à 4.90 ; Veaux 8 à 8.25 ; Moutons et Agneaux 5 à 7.50 ; Porcs gras 8.80 le kilo ; Porcelets incotés. — Cidre 80 à 100, la barrique de 225 litres (droits en sus), au détail, 0.57 à 0.90 le litre. — Pommes à cidre 120 à 130, la tonne. — Pommes de terre, 0.75 à 1. le kilo. — La prochaine foire se tiendra le mardi 3 Janvier.

FILS DE FER

Fils galvanisés, spéciaux pour Vignes, en bottes irrégulières.

	les 100 kilos
N° 14 (35m environ au kilo)	270 fr.
N° 15 (30m — —)	266 »»
N° 16 (25m — —)	260 »»

Prix départ Nantes. **Ristournes** à nos adhérents, selon quantité.

Pour **bottes réglées** à 5 kilos, majoration de 40 fr. par 100 kilos.

FIL DE FER RECUIT pour fagots :

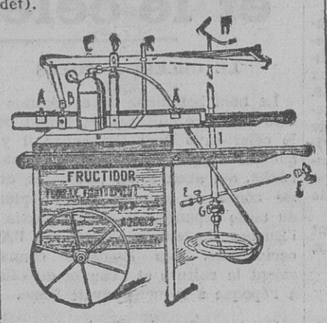
N° 10 : 280 fr. — N° 11 : 276 fr.

Les 100 kilos départ Nantes. Ris-

SAVONNERIE BRETONNE
2, rue Lamoricière
Tél. 142.52
C.C.P. 187.52 Nantes
1 caisse 50 kilos savon 72 % pur ou 10 paquets 5 kilos
180 f.

Pulvérisatem « Fructidor »

A haute pression pour arbres fruitiers. Cuivre plombé; clapets en ivoire; maromètre de 20 kilos ; soupape de sûreté ; agiteur réglable ; 10 mètres de tuyau pour acide, jet double (godet).



Nous consulter.

POMPES A PURIN

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

Débit, 12.000 litres environ *modèle fixe* :

Hauteur	2m80.	340 fr.
—	3m30.	365 fr.
—	3m80.	390 fr.
—	4m80.	445 fr.
—	5m80.	475 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.

BUANDERIES

En tôle d'acier de 3 m/m, ne craignant ni chocs 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°s	Conten.	Prix galvanisées	Prix av. champignon	Double fond lessiveur
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.

Société des Usines RHONE-POULENC, 21, rue Jean-Goujon, PARIS

POUR TRAITEMENT D'HIVER
des vignes et arbres fruitiers
IL FAUT EMPLOYER LE
PERMANGANATE DE POTASSE AGRICOLE
(40,1 pour cent d'oxygène et 31,5 pour cent de manganèse, combinés)
avec son adhésif spécial:
L'ADHÉRONE
qui évite l'emploi de la chaux
Conseils et renseignements sur demande
En vente: à l'Approvisionnement Agricole de l'Ouest, 6, rue Julien-Videment, NANTES, et chez les principaux droguistes et vendeurs de produits agricoles.

Fin de Saison
RABAIS IMPORTANTS
Pour dégager ses rayons au plus vite et faire place nette à ses collections Printemps Été, la Belle Fermière solde à des prix extraordinaires. Mais, hâtez-vous!
A LA BELLE FERMIÈRE
12, RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU, NANTES

ARBRES FRUITIERS
Pommiers à cidre et couteau, poiriers jardin — MM. ERRAUD, pépiniériste, N.-D.-des-Landes.
Prix avantageux.

MACHINES A COUDRE STELLA
78ème ANNÉE D'EXISTENCE D'EXPÉRIENCE
1.000 MACHINES EN STOCK
Le PLUS GRAND CHOIX de MEUBLES
STELLA - NANTES
21, Chaussée de la Madeleine
CATALOGUES - RENSEIGNEMENTS
Démonstrations - Liste des Agents gratuits sur demande.
CYCLES. TRICYCLES. TANDEMS.
pour tous les goûts
— A TOUS LES PRIX —

CONCOURS
A titre de propagande nous distribuons gratis sans frais
5000 jolis coffrets renfermant chacun **3 MONTRES**
1 Montre Bracelet pour Dame
1 Montre Bracelet pour Homme
1 Chronographe de précision
Mouvement ancre 15 Rubis garanti 10 ans
La distribution des Cadeaux aura lieu gratis parmi les Lecteurs qui trouveront le nom de 4 grands hommes d'état européens.
Concours gratuit - Sans obligation d'achat
Ecrivez en joignant une *enveloppe timbrée* portant votre adresse à la **GRANDE MANUFACTURE,** Rayon 97. Rue Malebranche, PARIS.

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

DOCKS DE L'OUEST
Société Anonyme d'Alimentation (Magasins bleus)
600 Succursales dans 10 départements
NANTES - BREST

RÉCLAME DE JANVIER

EPICERIE

CAFÉ Grillé, mélange extra, avec 2 tickets, (sac rose)	le paq. 250 gr.	5 25
CACAO qualité extra	le paq. 250 gr.	3 20
CACAO qualité extra	le paq. 500 gr.	6 25
HARICOTS gros plats	les 500 gr.	2 80
TOMATES concentrées	le 1/4 boîte	2 00
CONFITURES Prunes, pur fruit, pur sucre	les 250 fr.	2 20
SOCOSEL, sel fin de table	la boîte 250 gr.	2 20
BONBONS, Boules au Miel	les 100 gr.	1 50

VINS FINS - LIQUEURS

GRAVES	la bouteille 75 cl. (v.n.c.)	6 00
BOURGOGNE	la bouteille 75 cl. (v.n.c.)	6 00
CASSIS DE DIJON 16°	le litre (v.n.c.)	19 00
CASSIS DE DIJON 16°	le 1/2 litre (v.n.c.)	10 00
MALAGA	le litre (v.n.c.)	14 50

Bonneterie - Chaussures - Ménage

CHEMISES tennis col tenant	l'une	19 75
CALEÇONS Molletonnés	l'un	20 00
PANTOUFLES noires, sem. 3 chaines fem.	la paire	7 00
PANTOUFLES noires, sem. 3 chaines hom.	la paire	8 50
PANTOUFLES fant., sem. 3 chaines enf.	la paire	4 50
PANTOUFLES fant., sem. 3 chaines fill.	la paire	5 75
PANTOUFLES fant., sem. 3 chaines fem	la paire	7 00
PAPIER hygiénique	le rouleau	2 20
ÉPINGLES argentines	la boîte 50 gr.	1 60
CLÉS UNIVERSELLES pour btes conserves	la clé	1 00
GLYCÉRINE	le flacon	5 50

POUR VOS RÉUNIONS DE FAMILLE DEMANDEZ A LA SUCCURSALE NOTRE CARTE DES VINS FINS

Pour cause de LOTISSEMENT, en MILLE JARDINS d'agrément et de rapport, de la plus IMPORTANTE PÉPINIÈRE de NANTES, plus de... **DEUX MILLIONS** d'ARBRES FRUITIERS formés, ROSIERS, CAMÉLLIAS, HORTENSIAS, CONIFÈFES, ARBRES et ARBUSTES soigneusement entretenus, TOUT A MOITIÉ PRIX.
PÉPINIÈRES Charles CAILLÉ Aîné - 105, Rue Général-Buat - NANTES

FEUILLETON *du Bulletin des Agriculteurs de la Loire-Inférieure* 26

"Le Naufrage de Sylvane"

ROMAN

par Claire DU VEUZIT

— Mais, Pépin, vous êtes vraiment aimable, faisait-elle en souriant de mauvaise grâce, car elle trouvait que, depuis quelque temps, son cousin s'occupait beaucoup trop d'elle et l'importunait par ses attentions maladroites ou gauches.

Sans répondre, le garçon lui tendit un beau paquet entouré d'une ficelle d'or.

— Tenez(mam'zelle Sylvane; j'espère que ça vous f'ra plaisir !

Sylvane hésita une seconde à accepter ce cadeau inattendu. Finalement, pour ne pas trop décevoir son pitoyable cousin, elle prit le paquet, coupa la ficelle et ouvrir le papier.

— Ah !...

C'était un superbe cochon en pain d'épcie sur lequel s'étalait, en lettres de sucre, son nom à elle : Sylvane.

Un instant déconcertée, la jeune fille, regardant le singulier cadeau, répéta tout bas : « Sylvane » !

Mais l'envie de rire qui la tenaillait depuis quelques minutes, ne sut pas résister plus longtemps aux singulières intentions de son cousin. Et l'orpheline, malgré sa volonté de demeurer sérieuse, éclata d'un fou-rire qui n'en finissait pas et allait jusqu'aux larmes.

C'était inimaginable, ce garçon qui, pour témoigner ses sentiments galants, commençait par baptiser de son nom l'animal cher à Saint-Antoine, puis le lui offrait en hommage.

— Non, Pépin, vraiment, vous êtes magnifique... d'abord, d'avoir pensé à moi en voyant cet animal... et ensuite de m'en avoir attribué le parrainage! Ah ! non, c'est trop drôle ! articulait-elle avec effort entre deux fusées de rires.

— Vous... vous n'êtes pas contente ? s'étonnait Pépn, dépité.

— Oh ! si ! C'est merveilleux, Pépin ! Quelle reconnaissance je vous dois ! Au moins, vous, vous êtes franc !... Vous ne savez pas cacher vos pensées, ni vos sentiments. Ah ! vraiment, je suis ravie ! Tenez, Bernard et Louis, fit-elle en haussant la voix pour se faire entendre des deux enfants qui s'étaient éloignés et qui, à son appel, quittèrent leurs jeux pour accourir. Tenez, mes mignons ! Remerciez M. Pépin de sa gentille attention ! Voyez, tout à l'heure, je vous parlais d'arbres en nougats et de rivières en sirop; eh bien ! maintenant M. Pépin a voulu vous faire manger du porc en pain d'épice !... avec mon nom en sucre ! Apprécie à sa juste valeur la gentillesse de mon cousin ! Je vous en prie, mangez vite cette friandise... Ah ! non, décidément, la farce est trop drôle !

Les deux enfants, ravis de l'aubaine, se mirent à dépecer l'animal pendant que Pépin, ahuri du résultat de son offrande, était partagé entre l'envie de retirer son beau cochon de leurs mains sacrilèges et le besoin de courir après Sylvane qui s'éloignait en continuant de rire. Et le pauvre garçon suivait celle-ci des yeux en se trouvant sincèrement à plaindre.

— Je fais tout pour lui faire plaisir et elle ne parait pas s'en rendre compte, murmura-t-il en crispant ses gros poings. Vraiment, c'était pas la peine que je m'achète un nouveau costume, si ça lui est égal... mon gris est loin d'être usé !

Il restait planté debout, la suivant des yeux et se grattant la tête, tant il était indécis.

— Tout de même, se remémora-t-il, elle l'a bien regardé, mon costume... peut-être qu'il lui plaisait et qu'elle ne voulait pas le faire voir; c'est tellement roué, les femmes !

Cette explication devait le ravir, car il s'y appesantit avec satisfaction.

— Oui, sûrement, elle me trouve à son goût et, comme je l'aime bien, ça ira tout seul ! Seulement, quand on sera marié tous les deux, faudra qu'elle change... parce qu'elle a des manières qui ne me plaisent pas. Et à quoi ça rime, ses façons de rire ? Oh ! mais, je saurai la mater... un homme ne doit pas se laisser faire.

Et, réconforté par ce magnifique avenir qui l'attendait aux côtés de Sylvane, Pépin, tout guilleret, quitta le parc et rejoignit sa mère.

***

Quelques jours passèrent; puis, un beau matin, Mme Lepic interpella la nièce de la châtelaine.

— Ne vous éloignez pas, ma petite chérie, susurra-t-elle de sa voix mielleuse, j'ai une douce tâche à vous donner, aujourd'hui.

— Laquelle donc, madame ? questionna l'orpheline, assez méfiante.

Une occasion de faire du bien à une malheureuse famille du pays.

Tout de suite, Sylvane accepta, car elle était sensible.

— Je suis prête à secourir mes semblables... dans la mesure de mes moyens qui, vous le savez, sont assez limités.

— Notre chère parente est riche, heureusement ! Et elle n'a jamais lésiné quand il s'agit de secourir l'infortune.

— Ma tante est très bonne, en effet, et je lui en suis profondément reconnaissante, puisque moi-même j'use de sa bonté.

La jeune fille avait prononcé doucement ces paroles, sans aucune amertume et sans fausse humilité. Elle n'avait pas honte de son manque de fortune et il ne lui coûtait pas de rendre justice à la bonne volonté de Mme de Beauval à son égard.

Il faut croire que la mère Lepic avait parlé de l'âme généreuse de la châtelaine sans avoir l'intention de mortifier Sylvane, car elle reprit onctueusement et avec volubilité :

— Chacun de nous doit soulager les misères de ce monde et le château doit donner l'exemple de la charité... Cette chère Ghislaine fait beaucoup pour les pauvres du pays; malgré sa bonne volonté, il y a, cependant, des détresses qui se révèlent chaque jour.

— De quoi dponc s'agit-il ? demanda l'orpheline que tout ce préambule agaçait un peu.

— D'une pauvre famille bien éprouvée ! La mère est morte l'an dernier, laissant cinq petits enfants... c'est la grande sœur de douze ans qui soigne la nichée pendant que le père travaille aux champs. Hélas ! ce pauvre homme vient de tomber malade, et, comme il n'y a pas possibilité de faire des économies dans ce pauvre ménage, ils sont tout à fait sans ressources. C'est M. le Curé qui m'a signalé cette détresse et, quand j'en ai parlé à votre tante, elle m'a dit tout de suite :

« Allez leur porter des provisions, ma bonne Euloxie, allez-y tout de suite !

— Je reconnais bien là le cœur généreux de ma tante.

— Aussi, j'ai usé largement de la permission donnée par notre chère parente, continua la gouvernante qui, jamais, n'avait été si phlaintrophe. Un grand panier de provisions est préparé à l'intention de ces pauvres gens... Ils seront contents !... Seulement...

— Seulement ?

— Je ne puis m'absenter du château, aujourd'hui. Ignorant que j'aurais à sortir, j'ai dplacé tout le linge des armoires pour le trier en vue de la lessive annuelle... et ces pauvres gens ne peuvent attendre demain sans manger... Donner, c'est bien, mais donner à temps, avant qu'il ne soit trop tard, c'est mieux encore !

— Si je puis vous être utile, madame, proposa Sylvane qui, un peu émue à l'idée des cinq enfants mourant de faim, aurait fait n'importe quoi pour les secourir.

— Eh bien ! justement, j'ai pensé à vous pour me remplacer, fit joyeusement Madame Lepic. Ces pauvres gens sont tellement méritants que je me désolais de ne pouvoir courir vers eux tout de suite.

— Alors, c'est entendu, madame ! disposez de moi, aujourd'hui, à l'heure qu'il vous plaira.

— Chère petite ! Je suis si contente, chaque fois que je peux prendre des initiatives heureuses comme celle-ci... Tenez, n'attendons pas plus longtemps, je vais vous préparer le panier.

L'orpheline approuva d'un sourire, étonnée un peu de découvrir tant de bonté en la gouvernante.

— Elle est donc moins méchante qu'elle ne le paraît, se disait la jeune fille, toute surprise. Moi qui la jugeais si chipie !

Et, dans son cœur très pur, une grande douceur monta. Le rôle même

(*A suivre*).

Le Gérant: R. FAIVRE. *Vu pour la légalisation de la signature ci-contre le Maire :*

Certifié par l'imprimeur sous signé: Imprimerie de LA PRESSE DE L'OUEST. — R. C. Nantes N° 530 b. — 13, Quai de l'Ile-Gloriette. — Nantes