



BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs de la Loire-Inférieure

et des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

JOURNAL HEBDOMADAIRE paraissant le Samedi - Tirage 21.000

ADMINISTRATION : 2, Rue Scribe, Nantes (à l'angle de la Rue Boileau) — BUREAUX ouverts tous les jours, de 9 h. à midi et de 2 h. à 5 h. Pour toute la Publicité, s'adresser : PUBLICITE DE L'OUEST ET DU CENTRE, 11, Rue de la Fosse — NANTES

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015



CHANGEMENT D'HEURE : C'est au cours de la nuit du samedi 3 au dimanche 4 octobre que l'on reprendra l'heure d'hiver — ou heure normale. N'oubliez pas de retarder les pendules d'une heure.

RACE PIE-NOIRE : Un concours spécial de la race bovine bretonne pie-noire, aura lieu à Quimper les 4 et 5 octobre.

STANDARDISATION : Le comité de standardisation des fruits, primeurs et de leurs emballages a abouti à une définition précise des standards-emballages et des standards-produits pour le raisin, la pêche, la prune, la cerise, la fraise, le cassis, la groseille, la tomate, le petit pois et l'asperge. Ces résultats ont été communiqués au Ministère de l'Agriculture.

DOYENNE DES MARAICHÈRES : Au village de Saint-Marcel-les-Chalon (Saône-et-Loire) on vient de fêter la doyenne des maraîchères, Mme Marceau née en août 1831, qui a par conséquent cent ans. Toute sa vie elle a exercé le rude métier de jardinière. Elle se porte toujours bien et a un esprit très lucide.

CARBURANT NATIONAL : La nouvelle loi sur les vins limite à 35 % l'incorporation de l'alcool à l'essence. Quand nous produisons assez d'alcool d'industrie, il faudra qu'une loi porte le mélange à 50 %. La consommation d'essence étant actuellement de 25 millions d'hectolitres, ce sera pour nos agriculteurs l'écoulement certain de plus de 12 millions d'hectolitres d'alcool.

MARQUAGE DES ŒUFS : La Société des Agriculteurs de l'Oise a émis le vœu que la question du marquage des œufs revienne rapidement à l'attention des Pouvoirs Publics, cette question intéressant au plus haut point les agriculteurs français, qui sont concurrencés sur leur propre marché par la production des poules étrangères.

AU DANEMARK, les cultivateurs bénéficient presque tous d'une solide instruction professionnelle, grâce au niveau très élevé de l'enseignement agricole. A l'âge de 25 ans, ils peuvent devenir propriétaires, en prenant à bail une ferme de l'Etat et en ne déboursant qu'un petit acompte. Le gouvernement aménage de nouvelles exploitations rurales aux cultivateurs qui manquent de sol.

LISEZ CHAQUE SEMAINE NOS « OFFRES ET DEMANDES ». L'UNE DE CES ANNONCES PEUT VOUS INTERESSER

A LA PÊCHE



— Ça mord ?
— C'est pas que l'endroit soit poissonneux ; mais j'ai huit jours j'ai pêché un bouton ; hier un gilet... alors des fois que je pêcherais le costume entier !

A propos des Variétés de Blés

— Quelle variété de blé me conseillez-vous ? — X ou Y variété conviendrait-elle chez moi ?

Telles sont les questions qui nous sont posées assez souvent et auxquelles il est parfois embarrassant de répondre, faute de précisions suffisantes de la part de nos adhérents. M. de la Palisse, s'il était encore de ce monde, répondrait sans crainte de se tromper : choisissez le blé qui convient le mieux à votre terre et qui vous donnera les plus hauts rendements, en grain et en paille...

Seulement, les variétés de blés sont aujourd'hui nombreuses — peut-être trop nombreuses — et le cultivateur s'y perd, ou fait souvent fausse route, en essayant des blés nouveaux, aux qualités peut-être extraordinaires, mais qui ne réussissent aucunement dans sa région, ou dans sa ferme.

Il n'y a pas qu'une seule variété convenant à un terrain, et à un climat donné. Il peut y en avoir plusieurs qui soient susceptibles de bons rendements ; mais là encore, les facteurs de réussite sont nombreux : bonne préparation du sol, fumure convenable, assainissement du terrain, exposition, époque des semailles, conditions climatiques, etc., ce qui fait que chaque année les variétés expérimentées ne se classent pas toujours dans le même ordre, sous le rapport de la production.

A l'instar des animaux, les blés, qui sont des êtres vivants, sont plus ou moins exigeants comme alimentation, autrement dit comme fumure. Il faut qu'ils puissent se nourrir à leur faim et l'on conçoit aisément qu'il faille réserver les terres profondes et fertiles, aux variétés à grands rendements, destinées à produire une forte quantité de grains. Nombre d'agriculteurs subissent encore des échecs, en recourant à des variétés exigeantes, dans des terres de landes, des sols plutôt maigres, ou insuffisamment fumés.

Le cultivateur doit avoir ses préférences, quant au grain, et à la paille. Il lui faut aussi choisir, suivant sa situation, entre les variétés hâtives (Bon Fermier — Hâtif inversable — Rouge d'Alsace — Moyencourt — Institut Agronomique — Préparateur Etienne, etc...) les variétés demi-hâtives (Vilmorin 23-27-29 — Allée — Japhet — Trésor — Hybride de la Paix — Rouge de Bordeaux — Wilson, etc...) les variétés demi-tardives (Dattel — Teverson, etc...) ou les variétés tardives (Goldendrop — N. R., etc...) pour ne citer que les principales, déjà connues et expérimentées chez nous. Parmi celles-ci, les unes talent plus ou moins bien, sont de maturité précoces ou tardives et présentent une résistance plus ou moins grande à la rouille, à la verve, ou à l'échaudage.

Cette année, à notre Concours de Blé du 2^e degré, pour la moitié-Ouest de la Loire-Inférieure, nous constatons que chez les 43 lauréats, il y a eu : 26 blés Vilmorin 23 de primés — 9 D. C. Tournier — 6 blés N. R. de Galluis — 5 Vilmorin 29 — 5 Japhet — 5 Teverson — 4 Vilmorin 27 — 4 Rouge de Bordeaux — 4 Vénoge — 3 Bon Fermier — 3 Hybrides des Allées — 2 Goldendrop et enfin 1 Trésor, 1 Wilson, 1 Préparateur Etienne, 1 Rouge d'Ecosse.

La récolte, hélas ! fait une fois de plus ressortir l'influence primordiale qu'exerce le temps sur le travail du cultivateur. Elle nous montre également, que certaines variétés — comme le Vilmorin 23 si critiqué par les meuniers ! — se classent encore en tête de notre production. Ceci ne fait que confirmer ce que nous écrivions à cette place, l'an dernier : Le 23 est un bon blé d'assurance contre les mauvaises récoltes ; on aurait tort de ne pas lui résister.

Un Brin de Causette...



« Le conflit sino-japonais. Hong-Kong : Chen Tsai Tong, généralissime à Canton, a reçu hier un télégramme de Chiang Kai Chek qui accepterait de démissionner. Toutes les troupes ont été rappelées à Canton où de formidables démonstrations antijaponaises ont eu lieu. »

Quoi c'est-à-dire que sur notre pauvre bête ronde ?

La lecture des journaux n'est guère consolante. Une nouvelle guerre entre le Japon et la Chine ? Ces pays sont tellement loin de chez nous, qu'on regarde ça d'un air indifférent. La Chine ! Qui c'est d'entre nous qui connaît seulement ce pays-là ? Sur les bancs de l'école on a bien appris qu'il existait que ses habitants étaient jaunes, avec des nattes, que se nourrissent de riz et de thé. Et pis c'est tout. De temps à autre on nous raconte qu'y a eu là-bas des inondations, ou un tremblement de terre ça fait des milliers de victimes. On pousse un p'tit soupir et pis on lit les nouvelles qui nous touchent de pu près...

Pourtant, le péril communisme n'a jamais été pu menaçant à l'intérieur de la Chine. Qui sait si un jour y se tourneront point sur nos colonies, ou même sur nos pays d'Europe ? Un journal anglais écrit : « D'après les documents du Conseil supérieur soviétique, saisis à Kiang-Pou, dans le Kiang-Si, les forces rouges ont été réorganisées en sept armées, comportant 300.000 hommes, avec 120.000 fusils. En plus des divisions de gardes-rouges, des corps de jeunes gens, de garçons et de filles, âgés de 10 à 15 ans, font un service d'éclaireurs. L'avant-garde de la jeunesse se spécialise dans les charges à la baïonnette. Les femmes sont admises dans ces organisations sur un pied d'égalité. »

Les pauvres Russes connaissent-ils Dieu, ni diable ; y voudraient étendre leur « paradis rouge » sur toute la terre. Les ouvriers et paysans sont militaires, marchent à la baïonnette, et à l'œil. Pu de mariage ; c'est l'union libre : hommes, femmes, enfants logent tous comme des bestiaux dans des mêmes salles ! C'étaient à s'demander si nous vivons au XX^e siècle et si le monde ne revient pas à l'état sauvage ?

— Mais les autres pays sont tranquilles comme Baptiste, direz-vous ?

— Point ! En Allemagne y a encore des troubles et une banqueroute ; en Autriche une tentative de coup d'Etat. Dans les Balkans, y sont toujours sur pied de guerre, rapport aux frontières qui leur plaisent pas et aux questions économiques. C'est trop embrouillé pour y comprendre quelque chose. En Espagne, le pays des violettes et des courses de taureaux, y tuons du monde et brûlons les couvents. Les ouvriers et même les paysans s'mettent en grève. C'est pu le moment d'aller faire là-bas son voyage de noces !

Et l'Angleterre ! cette vieille Angletterre qui paraissait si riche, si solide avec sa flotte et sa livre à 125 francs, elle vient à son tour de sentir le coup de vent ! Depuis des années elle paye des chômeurs à rien faire. Et pis elle a délaissé son agriculture, au bénéfice de son industrie. Résultat, rien ne va pu ; y sont obligés de dévaloriser leur livre, qui ne sera qu'une demi-livre, ou quart de livre — comme nous, avec notre franc à quatre sous !

Mais c'est point sûr qu'il s'en tirera tout seuls... car ce qui a fait la force de la France et sa richesse, c'étaient son agriculture et ses millions de paysans. « L'épi a sauvé le franc ». C'est encore à leur porte qu'on frapperait demain. Mais attention de point les décourager !

MAITRE JEANNOT.

La Récolte de Blé de 1931

Nous donnons nos impressions sur la récolte de blé beaucoup plus tard cette année que les précédentes pour trois raisons.

La première est le retard occasionné aux moissons par les pluies du mois d'août dans les régions grosses productrices.

La seconde est née de l'inconnu posé par la récolte des blés alternatifs et de printemps.

La troisième provient de la nécessité d'attendre la fin des moissons pour essayer de déterminer les quantités de blés avariés ou de poids à l'hectolitre peu élevés !

Il nous paraît d'ailleurs que la plus grande circonspection doit présider aux évaluations de la récolte 1931. Elles peuvent en effet jouer un rôle important dans l'élaboration des décisions qui sont ou seront prises pour la protection de notre Agriculture tout en ménageant nos finances et sans élever le coût de la vie.

Nous pouvons estimer aujourd'hui la récolte française à 66 millions de quintaux. Il faut compter sur cette quantité un sixième, soit près de 4 millions de quintaux pesant 62 à 66 kilos l'hectolitre, ou humides d'une façon telle que leur emploi en meunerie sera impossible.

Mais quels sont nos besoins ? ? ? Nous touchons là une question épineuse.

Les uns estiment notre consommation annuelle à 90 millions de quintaux, les autres à 84, d'autres enfin à 80 millions.

Nous sommes tentés de donner raison à ces derniers. La consommation du pain a diminué et diminue encore. La lutte du corps médical contre notre premier aliment ne se ralentit pas, la fabrication des pains de régime, biscuits, etc., etc., augmente chaque jour... et cependant ce serait si simple de refaire le bon pain français. Nous avons des blés nécessaires, pour faire renaitre notre régiment d'avant-guerre. Extrayons de notre blé les mêmes quantités de farine que celles tirées en 1910, 12 ou 13, donnons le temps à nos boulangers de travailler leur pâte, refaisons du levain naturel, revenons progressivement aux levures de grains en les employant d'une façon rationnelle et le problème sera résolu. Mais quelle révolution dans l'évolution ces différentes observations ne posent-elles pas ? ? ? Extrairé moins de farine ? Mais que faisons-nous de l'amélioration des procédés de mouture...

Donner le temps au boulanger de faire du levain de pâte... le travail de nuit ou de minuit en boulangerie devrait revivre... Employer des levures de grains ? mais que deviendraient les levures de mélasse, etc... et cependant la consommation du pain diminue, bien que parallèlement, et pour des causes économiques tout autres, la consommation de la viande baisse sensiblement.

En conclusion, nous devons donc prévoir une importation en dehors des blés de l'Afrique du Nord, de 12 à 15 millions de quintaux ; nous le devons aux intempéries, à la rouille, au piétin et si nous n'avions pas possédé de bonnes nouvelles variétés, c'eût été 20 à 25 millions de quintaux d'importation qu'il nous eût fallu prévoir.

Que devient dans tout cela le producteur de blé ? Pris dans un mouvement irrésistible il lui faut produire pour tenir, il lui faut consentir des frais généraux lui permettant d'espérer une bonne récolte vendue à un bon prix.

Depuis deux ans hélas ses espoirs n'ont pas été réalisés. Les bonnes récoltes se sont présentées, puis sont disparues au moment de les saisir et les prix n'ont pu compenser des pertes vraiment trop lourdes. Il est difficile de lutter contre la nature et les déficits de nos producteurs

les ont mis dans une situation financière dont l'économie générale française va durement souffrir.

Ne pourrait-on essayer de palier un peu cependant à cette désastreuse situation sans faire encore appel aux finances publiques.

Nous avons dit tout à l'heure que 4 millions environ de quintaux de blé récoltés en 1931 ne pourraient être moutus, il faudra donc, bon gré mal gré, les faire consommer... à qui ? aux bestiaux, à la volaille.

Nous avons des produits de remplacement à bon marché et nous avons surtout la lutte des blés étrangers qui vient se faire sentir cette année jusque sur les qualités secondaires. L'importation de blé étranger est libre en France, bien que contingentée à la mouture. Or, il est indiscutable que les blés étrangers pesant 79-80 kilos seront préférés, pour la consommation animale, aux blés français de 62 à 66 kilos. Nos pauvres mauvais blés, de ce fait, sont tombés à rien au point de vue valeur et déjà nous avons vu des achats effectués en culture sur la base de 110 fr. le quintal. N'y aurait-il pas moyen d'interdire l'emploi du blé exotique pour la nourriture animale ? Nous pensons qu'il y aurait là un double avantage.

1^o Colmater un nouveau renard dans notre digue de protection en empêchant la fraude bien tentante consistant à acheter du blé exotique pour la volaille et à le mélanger au blé de mouture, en le remplaçant par du blé français, même de bonne qualité.

2^o Redonner à nos mauvais blés une valeur normale par rapport à leur qualité et au prix de base des bons froments de mouture.

Cette mesure est d'ailleurs instamment demandée par le commerce qui désire être à l'abri de toute suspicion.

Ne pourrions-nous pas aussi essayer d'établir définitivement l'achat au poids spécifique et un peu (encore timidement peut-être) à la qualité.

Des ententes paraissent bien s'établir, soit régionalement, soit par département entre les groupements de

meuniers, de commerçants et d'agriculteurs ; mais en lisant les comptes rendus des ententes intervenues ainsi on reste absolument stupéfiés par leur incohérence.

Tel groupement de l'Est prend la base de 72 kilos, accorde une prime de 1 fr. 50 par kilo au-dessus de cette base jusqu'à 80 kilos et diminue la valeur du blé de 1 fr. 50 par kilo également jusqu'à 66 kilos. Il décide, d'autre part, que les blés MANITOBA, quel que soit leur poids à l'hectolitre, seront payés 8 francs de plus par quintal au-dessus de la valeur déterminée par le barème indiqué ci-dessus. La valeur boulangère est donc reconnue et valorisée ; il y a là un précédent intéressant sur lequel nous aurons longuement à revenir.

Par contre, tel groupement du Centre accepte la base de 71 kilos, donne une prime de 2 fr. par kilo jusqu'à 75 kilos et 1 fr. 50 au-dessus de 75 kilos, et accepte une diminution beaucoup plus forte amenant un écart de 12 francs par quintal entre un blé de 71 et un blé de 67 kilos ; bien mieux, au-dessus de ce poids, le blé est refusable en donne lieu à une entente amiable entre acheteur et vendeur.

Voici deux exemples qui prouvent nettement l'incohérence que nous signalons plus haut. Ne pourrait-il y avoir une entente définissant régionalement le poids de base, mais déterminant pour tout le monde les augmentations et les diminutions de plus ou moins values ? Nous posons la question qui, pour le monde agricole a certainement une très grosse importance.

En tout état de cause et disons-le franchement, notre récolte, encore une fois, est mauvaise. La situation financière agricole n'en sera que plus pénible, mais si le bon La Fontaine a dit vrai (travaillons, prenons de la peine, c'est le fond qui manque le moins) nous aurons tort de nous lamenter et de perdre notre foi en l'avenir.

E. TOURNEUR
Sélectionneur
à Conlommiers (S.-et-M.).

De l'efficacité des Engrais

Nous avons eu récemment l'occasion de visiter un champ d'essai particulièrement intéressant. Celui de M. Saulou, du Lion-d'Angers, lauréat de la Prime d'honneur en Maine-et-Loire.

(Photo Syndicat)



Ce champ d'essai, où les engrais azotés et phosphatés ont été mis à fortes doses, ne différait dans ses parcelles que par l'engrais potassique : Le Chlorure de Potassium.

Voici, à titre documentaire, les résultats de cet essai :

Parcelles	Variété : Esterlingue		
	Pommes de terre comestibles	Déchets	Récolte totale
1 ^o Sans potasse.....	7.600 kilogr.	5.400 kilogr.	13.000 kilogr.
2 ^o Avec 300 kil. de chlorure..	21.500 d ^e	6.000 d ^e	27.500 d ^e
3 ^o Avec 600 kil. de chlorure..	27.500 d ^e	8.000 d ^e	35.500 d ^e

Malgré la maladie et les intempéries les parcelles avec potasse se sont maintenues vertes très longtemps, tandis que la parcelle témoin a mûri rapidement et les fanes se sont vite desséchées.

DESTRUCTION DU DORYPHORE

ARRÊTÉ PRÉFECTORAL

DELIMITATION DES ZONES

ARTICLE PREMIER

La zone contaminée par le doryphore, dans le département de la Loire-Inférieure, est constituée ainsi qu'il suit :

Les communes de Barbechat, St-Julien-de-Concelles (canton du Loroux-Bottreau), les communes de Basse-Goulaine et Haute-Goulaine (canton de Vertou).

ARTICLE 2

La zone de protection, contre les progrès du doryphore, est constituée ainsi qu'il suit :

Le reste des cantons du Loroux-Bottreau et de Vertou.

Les cantons de Clisson, Vallet, Carquefou, Ancenis, Ligné, Bouaye, Nantes (des 7 cantons), La Chapelle-sur-Erdre, Nort-sur-Erdre, Riaillé, Aigrefeuille, Legé, Saint-Philbert-de-Grandlieu, Varades, Saint-Mars-la-Jaille, St-Julien-de-Vouvantes, Rouge, Les communes de Soudan et de Châteaubriant (canton de Châteaubriant).

OBLIGATIONS IMPOSÉES

ARTICLE 1

Interdiction de détenir le doryphore conformément à l'art. 7 de la loi du 15 juillet 1878, il est interdit de détenir et de transporter le doryphore, ses œufs, larves, ou nymphes, sous peine des sanctions indiquées à l'article 16 du présent arrêté.

ARTICLE 4

Déclaration des cultures

Dans la limite des zones ci-dessus, les exploitants sont tenus de faire, à la Mairie de leur Commune respective, dans les quinze jours qui suivront la plantation, la déclaration des superficies cultivées par eux en pommes de terre, aubergines, tomates.

Cette déclaration mentionnera la situation du lieu de ces cultures ; elle sera renouvelée, chaque année, dans les mêmes conditions.

ARTICLE 5

Déclaration de la présence du doryphore

Tout propriétaire, fermier, métayer ou colon, est tenu de déclarer

à la Mairie la présence du doryphore, dès qu'il l'aura constatée dans une de ses cultures.

ARTICLE 6

Interdiction d'accès des champs envahis

L'accès des champs contaminés est interdit, sauf à l'exploitant, aux agents chargés du contrôle et au personnel chargé des ramassages et des traitements.

ARTICLE 7

Interdiction du mélange des cultures

En raison de la nature des traitements insecticides à appliquer, il est interdit, dans les zones contaminées et de protection, de cultiver la pomme de terre en mélange ou de l'intercaler avec d'autres plantes pour servir à l'alimentation de l'homme et des animaux.

ARTICLE 8

Obligation de visiter les cultures

Dès la sortie des tiges, les exploitants sont tenus de visiter ou de faire visiter avec soin, une fois par semaine au moins, leurs cultures de pommes de terre, tomates et aubergines.

ARTICLE 9

Obligation de renouveler les cultures

Les exploitants, dont les champs auront été contaminés par le doryphore, seront tenus de renouveler l'année suivante, leurs cultures de pommes de terre, tomates ou aubergines dans les mêmes champs, en se conformant aux indications qui leur seront données par le Service départemental.

ARTICLE 10

Circulation et transport des pommes de terre, tomates et aubergines

I. — **Champ contaminé**

Sur tout emplacement reconnu contaminé par le doryphore, au cours de l'année, les agents du Service de lutte doivent étendre leur surveillance à la récolte elle-même. Les pommes de terre ne seront emportées du champ à la ferme qu'après avoir été débarrassées de toute terre adhérente et mises une à une, à la main, dans des sacs neufs ou lessivés ou sur des véhicules parfaitement propres. Ces tubercules, dont la provenance est très suspecte, seront consommés sur place ou le plus près possible ; il est souhaitable que leur destination définitive soit parfaitement connue des agents du service de lutte.

Des précautions et mesures analogues seront d'ailleurs prises pour les tomates et aubergines et pour toute autre récolte tirée du même emplacement.

Aucun transport de terre ne sera toléré à partir de ce point. L'agent du Service de lutte veillera à ce que les tiges, feuilles et débris des pommes de terre arrachées et de toutes autres plantes existant sur le champ au moment de la récolte soient mis en tas et brûlés immédiatement de façon complète, après avoir été préalablement arrosés de pétrole. Cette destination des fanes et débris de pommes de terre après la récolte, qui est obligatoire dans toute l'étendue du département, doit être faite, en premier lieu et de façon très stricte, sur le champ d'origine.

Des pieds verts de pommes de terre seront maintenus, le plus tard possible, pour faciliter la recherche et le ramassage des insectes restants.

II. — Zone contaminée

Les précédentes réserves étant con très strictes, sur le champ doryphore lui-même, la circulation des pommes de terre, de tomates et de aubergines, de même que celle des tomates et aubergines récoltées dans la zone contaminée, est libre, en toute saison, dans les limites de la dite zone.

Elle pourra se faire également sous le contrôle effectif du Service de la Défense des végétaux à travers un territoire de protection pour passer d'une petite zone contaminée à la grande, mais non dans le sens inverse. Ce passage sera admis uniquement par chemin de fer et dans le cas d'une expédition directe.

1° Par wagons complets et plombés, en toute saison ;

2° Par quantités quelconques, durant une période fixée par M. le Ministre de l'Agriculture, pour chaque sorte de produits et pour chaque région, sous réserve d'un bon nettoyage et de la mise en sacs ou autres emballages à l'état de neuf, sous le contrôle des agents du Service de la Défense des végétaux qui délivreront des permis d'expédition.

III. — Zone de protection

La circulation des pommes de terre, tomates et aubergines récoltées sur le territoire des zones de protection est libre, en toute saison, dans le périmètre de ces zones ; ces produits sont introduits librement dans les zones contaminées incluses.

Leur transport d'un point à un autre de la zone de protection, à travers une zone contaminée incluse, ne peut avoir lieu que par chemin de fer et que par wagons complets et plombés.

Leur transport d'une zone de protection à une autre, à travers un territoire indemne, pourra être autorisé durant une période fixée par M. le Ministre de l'Agriculture et sous le contrôle du Service de la Défense des végétaux, sous réserve d'un bon nettoyage et de la mise en sacs ou autres emballages à l'état de neuf.

IV. — **Expéditions effectuées pendant la période d'hivernage**

Durant la période dite d'hivernage, dont les limites seront fixées par M. le Ministre de l'Agriculture, les expéditions, pour toutes destinations, de pommes de terre récoltées dans les zones contaminées ou de protection seront autorisées, sous réserve que les tubercules soient sains, propres et convenablement triés. Triage et nettoyage seront faits dans les bâtiments, caves ou magasins des exploitations agricoles elles-mêmes, mais les expéditions seront soumises au contrôle du Service de la Défense des végétaux, qui devra interdire celles qui ne satisferaient pas aux conditions requises.

Les pommes de terre de rebut résultant du triage « triures » ne peuvent, en aucun cas, être transportées hors des zones contaminées ou de protection.

Les tubercules convenablement triés peuvent être expédiés en vrac, en caisses, ou en sacs ; les emballages doivent être propres et en bon état.

V. — **Autorisations spéciales en faveur des Syndicats de défense en dehors de la période d'hivernage**

Dans les zones contaminées, des autorisations spéciales pourront être accordées par le Ministre de l'Agriculture pour sortir des zones contaminées ou des zones de protection des pommes de terre et des tomates expédiées par les adhérents des syndicats de défense dont les cultures ont été reconnues contaminées et qui sont soumises à la surveillance des agents du Service de la Défense des végétaux.

Ces autorisations ne pourront être accordées qu'aux seuls syndicats de défense constitués dans les conditions prévues par la loi du 3 juin 1927, lorsque les statuts de ces syndicats auront été approuvés par le Ministre de l'Agriculture.

Elles seront limitées à une période de six semaines, à compter de la date de fixation de la date de la récolte, qui sera déterminée par le Ministre de l'Agriculture, qui permettra d'expédition uniquement à destination du marché de Paris, s'il s'agit de produits récoltés dans une zone contaminée, et pour toutes destinations du territoire de la métropole, s'il s'agit de produits récoltés en zone de protection, à la condition, toutefois, qu'ils proviennent de cultures soigneusement prospectées, traitées, s'il y a lieu, et placées sous la surveillance constante du syndicat de défense.

Les syndicats de défense s'engagent à l'expédition de ces produits reconnus sains, propres et convenablement triés, débarrassés de toute terre, de tout feuillage et de tous autres débris, manutentionnés et emballés sous leur surveillance. Les permis d'expédition délivrés par le Service de la Défense des végétaux attesteront que toutes les conditions de propreté et d'emballage ont été observées. Ils seront délivrés en deux exemplaires dont un suivra la marchandise et l'autre sera adressé immédiatement au Ministère de

l'Agriculture (Service de la Défense des végétaux), afin de permettre un nouveau contrôle éventuel à l'arrivée.

Toute infraction commise par les agents du syndicat pourra donner lieu au retrait de l'autorisation.

VI. — **Territoires indemnes**

Les pommes de terre, tomates et aubergines, récoltées en territoire indemne, entreront librement en zone de protection et en zone contaminée. Elles seront dès lors assimilées aux mêmes produits récoltés dans les dites zones.

Leur transport d'une partie du territoire indemne à une autre, à travers une zone de protection ou une zone contaminée, ne peut avoir lieu que par chemin de fer, en wagons complets et plombés.

VII. — **Réexpédition**

Les pommes de terre et tomates en provenance de zones contaminées, les mêmes produits et les aubergines en provenance de zones de protection, admises sur le marché de Paris, ne pourront faire l'objet d'aucune réexpédition.

Des wagons complets, provenant de territoires indemnes et recueillis dans une gare de zone de protection, pourront faire l'objet de réexpédition immédiate pour toute destination de France, à la condition que ces wagons n'aient pas été ouverts et que leur plomb d'origine soit intact.

Des wagons complets, provenant de territoires indemnes ou de zones de protection et recueillis dans une gare de zone contaminée, pourront, sous les mêmes conditions, être réexpédiés immédiatement à destination d'une autre gare située dans les limites de la zone de protection.

Les pommes de terre, tomates et aubergines provenant de l'étranger, introduites en France par voie de mer, par un port situé dans une zone de protection, ne peuvent être réexpédiées à destination de régions indemnes qu'à la condition d'être passées immédiatement de bateau à wagon, sous le contrôle du Service de la Défense des végétaux et dans les conditions déjà prévues pour le port de Bordeaux, par l'arrêté ministériel du 28 mai 1924.

VIII. — **Exportation**

L'exportation des pommes de terre, tomates et aubergines récoltées sur le territoire des zones contaminées ou de protection reste formellement interdite.

LUTTE CONTRE LE DORYPHORE

ARTICLE 11

Détermination de l'insecte

Les cultivateurs sont invités à porter, à la Mairie de leur commune, les échantillons des insectes suspects qui attaquent les feuilles de pommes de terre, tomates et aubergines.

La détermination des parasites sera facilitée par l'examen des planches en couleur envoyées dans les communes, par les leçons dans les écoles primaires et tous autres moyens de propagande jugés utiles. Si la présence de l'insecte est reconnue, le Maire en informe immédiatement le Directeur des Services agricoles et, s'il y a doute sur son identité, adresse à ce fonctionnaire un échantillon des insectes suspects.

ARTICLE 12

Syndicats communaux de défense

Dans chaque commune de la zone contaminée et de la zone de protection, des syndicats communaux de défense, prévus par la loi du 3 juin 1927, pourront être constitués ; à leur défaut, de simples comités communaux prendront la direction de la lutte contre le doryphore.

Leur mission consistera à faire appliquer les mesures prévues par le présent arrêté et à se conformer aux instructions du Service départemental.

ARTICLE 13

Ramassage du doryphore

Une prime au ramassage (insectes adultes, feuilles avec pontes non écloses, et larves) pourra être allouée par les syndicats ou les comités communaux, dans les conditions qui leur seront précisées par le Service départemental.

ARTICLE 14

Traitements arsenicaux

Lorsqu'il aura été constaté que des pommes de terre portent des

pontes, des larves ou des adultes, une ou plusieurs pulvérisations arsenicales seront appliquées sur les champs envahis et sur les champs le plus immédiatement voisins, sous la surveillance et conformément aux indications des contrôleurs du doryphore.

Les produits insecticides pourront être fournis par l'Administration ; les propriétaires, fermiers, métayers et colons, devant fournir la main-d'œuvre nécessaire aux traitements.

ARTICLE 15

Traitements d'extinction et destruction de la récolte

Chaque fois que le Service départemental jugera nécessaire, des traitements d'extinction à l'essence minérale poils lourds ou à l'aide de tout autre produit reconnu efficace seront pratiqués dans les champs contaminés ; en cas de besoin, la lutte pourra être poursuivie par le feu et par tout autre moyen approprié, sur l'indication du Directeur des Services agricoles.

S'il en résulte une destruction partielle ou totale de la récolte, des indemnités seront accordées aux exploitants.

SANCTIONS

ARTICLE 16

Les contraventions aux dispositions ci-dessus seront punies conformément aux articles 12-13-14 et 15 de la loi du 15 juillet 1878 (emprisonnement de 1 mois à 15 mois et d'une amende de 50 à 500 francs), ces peines étant doublées en cas de récidive.

ARTICLE 17

Agents d'exécution

Le Secrétaire général du département de la Loire-Inférieure, les Sous-Préfets, les Maires, le Commandant de Gendarmerie, le Directeur des Services agricoles et son Adjoint, les Commissaires de Police, les Agents des chemins de fer, les Contrôleurs du doryphore, ainsi que tous les agents de la force publique, sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Nantes, le 21 septembre 1931.

Le Préfet,
Paul MATHIVET.

Petites Recettes pratiques

DURÉE DE FAISANDAGE DU GIBIER

Pour obtenir son maximum de succulence, le gibier doit être gardé 4 jours à l'ouverture. 7 jours en hiver ; la perdrix 2 ou 4 jours ; le lapin 2 ou 3 jours ; le faisan, 4 ou 8 jours ; le bécasse, 5 ou 8 jours ; le chevreuil, le sanglier, 4 ou 6 jours ; la colombe, la grive, le merle, l'alouette, doivent être mangés le plus frais possible.

CONSERVATION DES MELONS

Cueillir des melons tardifs avant leur complète maturité, les essuyer légèrement et les tenir pendant un jour dans un lieu sec. Répondre un lit de cendre sèche et tamisée dans un tonneau. Déposer les melons sur cette cendre, sans qu'ils se touchent, les couvrir entièrement de cendre, mettre le tonneau en un lieu sec, à l'abri de la gelée. Les fruits ainsi traités se gardent jusqu'en janvier.

MASTIC POUR JOINTS

Malaxer fortement : 500 gr. de minium, 300 gr. de céruse, 200 de litharge, 100 de sulfure de barite, 100 à 150 gr. d'huile de lin cuite. L'application de ce mastic donnera les résultats les plus satisfaisants.

CONSERVATION DES RAISINS

Couper les grappes avec un bout de sarment ayant trois yeux au-dessous et deux au-dessus. Enlever les feuilles, appliquer un peu de cire sur le bout supérieur du sarment et plonger le plus long dans une fiole contenant environ 125 gr. d'eau de chaux et une cuillerée à café de charbon de bois en poudre. Accrocher les bouteilles par un fil de fer à des clous plantés dans les murs d'un local sec et sans lumière.

Serge DAVRIL

OCTOBRE. — C'est à la récolte des RACINES et des TOPINAMBOUS qu'on se rend le mieux compte de l'effet produit sur ces cultures par le NITRATE DE CHAUX qui en augmente considérablement le rendement.



Les Travaux en Octobre

Au Jardin Potager. — Semer du 1^{er} au 15 laitue Romaine verte sur vieille couche et sous cloche ; du 15 au 20 sur ados au midi et sous cloche, la laitue gotte ; du 15 au 30 la laitue palatine sur une bonne costière. Dans la première huitaine du mois, on sème encore la mâche et le cerfeuil bulbeux en place, mais pour ce dernier c'est déjà tard, et il est excellent de faire stratifier la graine par couches avec des lits de sable fin frais dans des pots à fleur puis tenir au frais. On sème alors à coup sûr avec réussite parfaite, cette graine germée au printemps. Planter sous châssis, du 8 au 15, sur couche ancienne ou froide, la laitue crêpe sur 7 rangs (6 ou 7 par rang), récolte en décembre. Repiquer sur couche sur ados vers fin octobre la Romaine verte semée dans la première quinzaine. On met jusqu'à 30 plants par cloche, ils sont communs en pépinière. On en prendra fin décembre pour les plantations définitives en culture forcée.

Planter en pleine terre : oignon blanc, ail, laitue Passion.

Planter en cave ou sur couche les racines de pissenlit pour le forage et l'étiolage, de même pour la chicorée de Bruxelles, pour donner Barbe de Capucin et Witloof.

On peut prolonger la récolte des fraises remontantes et des haricots verts en les abritant de châssis.

Débiter les asperges après avoir coupé les tiges.

Labourer le carré des artichauts pour amener la terre dans le but d'en butter les pieds, arracher les gâtes douces.

Au Jardin Fruittier. — Récolter le raisin, les poires et les pommes d'automne, puis les poires et les pommes d'hiver, ces dernières seront cueillies du 15 au 20. Défoncer le sol pour préparer les plantations de novembre. Entretenir, réparer le matériel treillages d'espalier et de contre-espalier. Soigner les fruits ramassés et veiller aux fruits du fruitier.

Détruire le puceron lanigère en badigeonnant les colonies d'insectes logés sur et sous les écorces avec les divers insecticides du commerce, ou : savon noir 60 gr., alcool à brûler 2 décilitres, eau 1 litre. Ou : Lysol, dose d'hiver, etc...

Au Jardin d'agrément. — Arbres et arbustes : récolter les graines de faux-verniss du Japon, aubépine, acacia, cythée, Camélie, charme, châtaignier, marronnier, frêne, fauya.

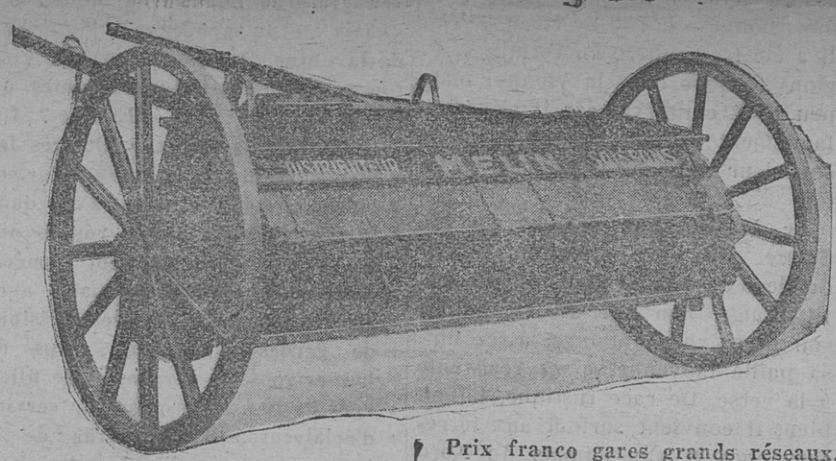
Faire stratifier les graines de Cornouiller, cerisier Ste-Lucie, charme, aubépine, tulipier de Virginie, staphylier, etc...

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur,
Directeur du Jardin des Plantes

Machines Agricoles



Distributeurs d'Engrais



NOUVEAU MODÈLE à limonière, avec débrayage automatique du fond mouvant ; commande du fond par bielles. Nouveaux prix :

Larg. d'épandage : 1^{re} 500... 2.200 fr.
— 1^{re} 750... 2.250 fr.
— 2^{re} 1000... 2.280 fr.

Supplément pour carter à bain d'huile des deux côtés : 100 francs.

Broyeurs de Pommes de Terre

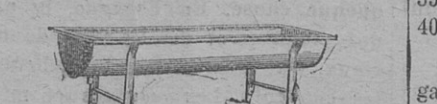
Indispensable dans toutes fermes

Bâti bois : grille 32" x 18" 95 fr.
Bâti fonte : grille 36" x 18" 120 »

Sur demande, avec volant, majoration de 20 francs. Broyeurs sans pieds, réduction de 10 francs.

Prix départ usine et remise aux adhérents.

Abreuvoir "LE MODERNE"



En tôle emboutie, fonds rapportés par soudure autogène, ce qui le rend indéformable et fait disparaître tout risque de fuite.

Ses bords ne présentent aucune arête vive et ne peuvent blesser les animaux.

Série courante, demi-rond, avec pieds, hauteur 0 m. 65.

Longueur	Contenance	Points	Solvanisés
1 ^{re} 50	150 lit.	215 fr.	280 fr.
2 ^{re} 200	—	250 —	315 —
2 ^{re} 50	250 —	290 —	365 —
3 ^{re} 300	—	325 —	415 —
4 ^{re} 400	—	470 —	590 —
5 ^{re} 500	—	565 —	715 —
6 ^{re} 600	—	655 —	840 —

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

Modèles sans pied, séries larges, séries trapézoïdales ; nous consulter.

Tarares

TARARES CRIBLEURS munis de cinq grilles et deux cribles ; modèles sérieux se faisant avec ferrure à droite, serrure à gauche, ou ferrure d'angle, au choix :

Débit	Largeur	Prix
8 à 12 hectolitres	0 ^m 65	275 fr.
12 à 16 —	0 ^m 70	300 —
20 à 25 —	0 ^m 82	345 —
25 à 30 —	0 ^m 86	370 —
30 à 35 —	0 ^m 90	395 —
35 à 40 —	1 ^m	425 —
40 à 45 —	1 ^m 10	450 —

Ces prix s'entendent franco toutes gares. Remise à nos Adhérents.

Modèles Ensacheurs-Cribleurs sur demande.

ADHÉRER AU SYNDICAT C'EST DÉFENDRE SES INTÉRÊTS

Trieurs à Grains

I. POUR SYNDICATS, GROUPEMENTS OU GROSSES EXPLOITATIONS

Tambours alvéolés coniques, à double effet, en deux parties. Se font à un seul diviseur (pour semence de blé) 6 résultats ; ou à deux diviseurs (pour toutes céréales) 8 résultats.

Rendement heure	4 Diviseur	2 Diviseurs
3 à 4 Hl.....	2.050 fr.	2.200 fr.
5 Hl.....	2.275 »	2.430 »
6 Hl.....	2.500 »	2.650 »

Réduction de 50 francs pour ces trieurs en une seule partie.

II. TRIEURS D'IMPORTANCE MOYENNE

Tambours alvéolés cylindriques, sans reprise, en deux parties. Se font à un et deux diviseurs, comme ci-dessus :

Rendement heure	4 Diviseur	2 Diviseurs
3 Hl. 1/2.....	1.730 fr.	1.880 fr.
4 Hl.....	2.150 »	2.300 »
6 à 7 Hl.....	3.450 »	3.550 »

Notices explicatives et autres marques, nous consulter.

III. TRIEURS POUR PETITE CULTURE

Tambours alvéolés cylindriques, sans reprise, en une seule partie :

Rendement heure	4 Diviseur	2 Diviseurs
1 Hl. 1/2.....	1.100 fr.	1.250 fr.
2 Hl.....	1.330 »	1.480 »
3 Hl.....	1.580 »	1.730 »
4 à 4 1/2 Hl.....	2.050 »	2.200 »

Tous autres modèles et catalogues sur demande. Ces prix s'entendent départ et remise à nos adhérents.

Hache-Paille

Montés avec bouches mobiles. Vis sans fin double, permettant de couper à deux longueurs. Prix départ usine.

Grand volant 1^{er} 20 155 kil. 550 fr.
Moyen — 1^{er} 125 — 475 fr.
Petit — 0^m 85 100 — 415 fr.

Prix départ usine. — Remise à nos adhérents.

Hangars agricoles

Hangars Métalliques, avec couverture tôle ondulée, construction irréprochable. Tous modèles, toutes dimensions, Prix très intéressants au mètre carré, posé par nos soins.

Etables Modernes, avec greniers à fourrages. Devis et renseignements sur demande : écrire au Syndicat.

Hangar Type B

avec auvent sans auvent

Elevation

avec auvent sans auvent

Elevation

avec auvent sans auvent

Elevation

MARCHES DE LA VILLETTE Du Lundi 28 Septembre 1931. Table with 4 main sections: ANIMAUX, COURS OFFICIELS, PRIX APPROXIMATIFS, and Du Jeudi 1er Octobre 1931. Each section contains multiple columns of prices for various goods like wheat, oil, and livestock.

Chemin de Fer de l'Etat RETOUR A L'HEURE D'HIVER dans la nuit du 3 au 4 octobre 1931. Par suite du rétablissement, dans la nuit du 3 au 4 octobre 1931, de l'heure légale antérieure au 19 avril 1931, la journée du 3 octobre aura exceptionnellement une durée de vingt-cinq heures.

superphosphate = acide phosphorique soluble dans l'eau. assimilation rapide. Palmarès de nos Comices (Suite). Comice de Saint-Mars-la-Jaille. Services ruraux. 1er prix ex aequo, Camille Baptiste, 30 ans de service chez Mme veuve Gastier, Saint-Sulpice-des-Landes, 60 fr.; Pierre Boisseau, 30 ans de service chez M. Louis Boisseau, à Saint-Sulpice-des-Landes, 60 fr.

PRODUITS DIVERS. Les prix que nous donnons ci-dessous s'entendent pour le détail par quantité de 100 kilos, minimum. RIZ ET ISSUES. Riz Saigon n° 1, par 100 kilos 115 >>.

Médecine Vétérinaire. Nous sommes priés de faire savoir à nos lecteurs et syndiqués que la Grande Pharmacie de Paris, place Royale, à Nantes, a le dépôt exclusif des célèbres produits vétérinaires Canon de Paris. Ces produits ont fait leurs preuves. Ils sont, actuellement, ce qui se fait de mieux en médecine vétérinaire, et leurs prix sont très réduits.

Offres et Demandes. OFFRES. 56. A vendre, 1/2 muids, tonnettes-barriques, petites futaies, tonnes. S'adresser à M. Charon-Jamin, 36, quai Malakoff, Nantes. 167. A vendre, beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, Viticulteur-Pépiniériste, domaine de la Ronde, à Jauvery-Clan (Vienne).

La Vie Syndicale. Le Bignon. Dimanche 4 Octobre, à 8 heures du matin, Salle Orléans, route de Montbert, conférence sur l'Electrification Rurale. Les Sorinières. Dimanche 4 Octobre, à 15 heures, Salle Visonneau, route d'Aigrefeuille, conférence sur l'Electrification Rurale. Société Mutuelle Agricole. Beaucoup de nos assurés nous écrivent pour les Assurances Sociales en mettant un timbre sur leur enveloppe. Nous leur rappelons qu'ils peuvent bénéficier de la franchise postale, en mettant en tête de leur enveloppe les mots « Assurance Sociale », ainsi que leur adresse.

Combien semer d'hectolitres de blé à l'hectare? L'habitude est de semer environ deux hectolitres de blé à l'hectare. Cependant, dans les années sèches, lorsque les grains ont été fissurés par les batteuses à grand rendement, et qu'ils risquent d'être brisés par les semences, il faut semer plus, etc., on conseille de semer davantage. Cette dépense supplémentaire, non négligeable, n'a pas sa raison d'être si l'on n'a employé contre la carie la poudre Saint-Eloi, à son efficacité absolue, joint l'avantage de ne jamais attaquer les grains même fissurés. De plus, si l'on sème bien les grains après le traitement à la Poudre Saint-Eloi, on peut les conserver avec leurs facultés germinatives pour semer plus tard, ce qui n'a pas lieu avec le sulfate de cuivre et nombre d'autres traitements qui nécessitent des semences impropres.

HERNIE CHUTES DE LA MATRICE CLIG MÉDECINE CHIRURGIE DÉPLACEMENTS DES ORGANES PAR LA MÉTHODE LEROY. Combien nombreux, hélas ! sont ceux qui, aujourd'hui, portent encore le vil gâche bandage PLUS DANGEREUX pour eux que leur propre infirmité. Et cependant, un TRAITEMENT RATIONNEL appliqué par les soins d'un spécialiste a toujours raison de cette infirmité GRAVE et TROP SOUVENT MORTELLE.

Provençine. Infaillible pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 15 fr. la boîte, pris au bureau du Syndicat. Produits des Etablissements Arsène Bertin. ALIMENTATION GENERALE. Provençine « Sucraff » N° 1... 75 >>.

NOS MERCURIALES. Grains et Farines. Durant le cours de la semaine dernière, notre COOPÉRATIVE a payé les blés entre : 149 à 152 suivant qualité et poids spécifique, départ gare grands réseaux. Voici les cours officiels des céréales et farines dans notre région, à ce jour : Nantes, le 1er octobre.

DEMANDES. 100. On demande ménage jardinier très au courant de la culture des fleurs et des légumes, bons gages, participation à la vente, femme occupée aux marchés. S'adresser au Syndicat. 106. On demande ménage, l'homme petit jardin et soigner 2 vaches, la femme pour cuisine très simple et faire le beurre.

COFFRES-FORTS BAUCHE. 22, rue de Richelieu PARIS. 31, Place de Bretagne, NANTES. M. A. CLAVERIE, le grand Spécialiste de Paris, célèbre dans tous les pays du globe, a inventé pour supprimer la hernie, des Appareils qui sont uniques au monde.

HERNIE. Toutes ces garanties, qu'on ne rencontre nulle part ailleurs, sont les causes du prodigieux succès qui accueille partout les nouveaux Appareils brevetés de A. CLAVERIE, couronnés des plus hautes récompenses aux Grandes Expositions Universelles et Internationales. Aussi toutes les personnes intelligentes et perspicaces qui ne se laissent pas prendre aux promesses mirifiques et aux réclames tapageuses, ne manquent pas d'assurer leur santé, leur sécurité et leur bien-être en allant voir le distingué Spécialiste des Etablissements A. CLAVERIE qui recevra, dans les villes suivantes :

COOPÉRATIVE (voir notre dernier Bulletin). le conseil de Voltin. LE PREMIER RHUME doit être soigné énergiquement pour éviter les complications. Pour lutter avec succès contre la maladie, n'attendez pas le dernier moment ; achetez dès maintenant : une chaudière électrique qui vous permettra d'une façon très agréable, d'éviter le froid aux pieds.

Légumes et Primeurs. MARCHÉ DU CHAMP DE MARS. Cours du 30 septembre. Artichauts, les 12, 5 fr. ; Bette-raves, les 12, 5 fr. ; Carottes, la botte, 0,60 ; Celeri rave, la botte, 4 fr. ; Celeri blanc, la botte 3 fr. ; Choux pommes, les 15, 6 fr. ; Choux de Bruxelles, les 12, 11 fr. ; Choux Bruxelles, le kilo, 4 fr. ; Concombres, les 12, 3 fr. ; Cresson, les 12, 5 fr. ; Chicorées, les 12, 2,50 ; Escaroles, les 12, 2,50 ; Epinards, le kilo, 1,25 ; Haricots verts, le kilo, 4 fr. ; Laitues, les 12, 3 fr. ; Mâche, le kilo, 4 fr. ; Melon, les 12, 24 fr. ; Navets, le kilo, 1 fr. ; Noix, le kilo, 5 fr. ; Oseille, le kilo, 0,50 ; Oignons, le kilo, 0,60 ; Pommes, le kilo, 1 fr. ; Poireaux, la botte, 4 fr. ; Petits pois, le kilo, 4 fr. ; Pois, le kilo, 8 fr. ; Pêches, le kilo, 1,75 ; Radis, les 12, 4 fr. ; Raisin, le kilo, 3 fr. ; Salaisins, la botte, 2 fr. ; Scorsonères, la botte, 2 fr. ; Tomates, le kilo, 1 fr.

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE 8. L'AMOUR MÈNE OU Les Millions de l'Oncle Capoulade. Roman inédit de Jean de BARASC. — Je vous laisse la banquette, ma belle, dit-il en se levant... Je pense seulement que ce monsieur ne sera pas moins discret que moi... et qu'il va quitter aussi le wagon... « Ce monsieur » désigné d'un geste dédaigneux, c'était Marius Capoulade n° 1. — Comme miss Hertley voudrait offrir aussitôt celui-ci.

gracieusement sous les yeux charmés de Marius de Cannes... Comme il ne faisait pas froid dans le wagon, il jugea inutile l'utilisation de la couverture... Et bientôt, la jolie Maud, partie dans le royaume des songes, il resta longtemps éveillé, le cœur battant à la contemplation des ses poses abandonnées. La garder toujours ainsi, la protéger, la défendre contre les importuns ou les trompeurs : ce rêve lui semblait le suprême bonheur.

Havre des bagages de Marius Capoulade des Arcs, ce dernier ayant été désigné par elle pour l'accompagner dans la capitale, où elle désirait s'arrêter quelques heures avant de continuer son voyage. Ce fut au tour du fils de l'épicière de Brignoles d'exulter. Il fallait le voir faire son faraud en regardant l'autre Marius, pauvre Pichoum, par dessus son épaule, lorsqu'il sortit de la gare de Lyon.

ce prix, il n'y avait pas à hésiter. — Après, pensa-t-il, je les laisserai repousser ! Maud en profita pour stationner dans une pâtisserie dont elle dévalisa la devanture. Quand Marius des Arcs reparut devant elle, elle éclata cruellement de rire. — Je crois que vous étiez mieux avec les poils, dit-elle. Maintenant, vous êtes trop rond... Vous êtes monotone... Il semble que votre tête a grossi, et il n'y avait pas besoin véritablement !

— Ah ! jamais je n'avais vu telle caricature ! pouffa-t-elle enfin quand elle put reprendre son souffle... Vous le faites exprès ! Eh bien, vous pouvez continuer la route tout seul... Moi je n'ai pas besoin de vous pour voyager. Et la cruelle fille hélant un taxi y sauta lestement, laissant béant sur la chaussée le pauvre Capoulade n° 2. Honteux, furieux, désolé surtout, il retourna chez le coiffeur pour faire retirer de son visage les postiches artistiques dont ce merlan facétieux lui avait massacré la physionomie.

Mais il sortit de cette troisième opération si dénué de poils qu'il se fit à lui-même un odieux effet de répulsion en se regardant dans la glace. Il n'y avait que les chiens indochinois ou les cochons de chez nous pour faire concurrence à sa peau rose et lisse, légèrement huileuse. Les parties fraîchement rasées de sa face ronde formaient sur l'ensemble des taches blafardes qui faisaient songer irrésistiblement à la lune. — Oh ! la petite rose ! pensa-t-il amèrement... Comme je la foudroyais avec plaisir !... L'idée de cette vengeance, qui, pour attendre n'en serait que plus raffinée, apaisa un peu la rancune de notre pauvre Marius. (A suivre).

