

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 Bouleau) — 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 141.90 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

Noël pittoresque

Aulrefois et aujourd'hui. - Dans les campagnes. - A travers le monde
Les légendes de Noël. - Les vieux proverbes.

Est-il nécessaire de rechercher l'origine de Noël ? Ne remonte-t-elle pas à la Nativité elle-même, au dessein de commémorer la venue de l'Enfant-Dieu, avec son cortège de Mages ? Dans un passé lointain, nous retrouvons, sous une forme plus ou moins distincte, la tradition que nous respectons encore : les réjouissances de Noël, le cri de Noël ont évidemment marqué le rassemblement des premiers chrétiens. Mais, durant les siècles lointains, c'était le jour de l'Épiphanie que la fête était célébrée ; ce fut le pape Jules I^{er} qui, en 376, ordonna qu'elle aurait lieu désormais le 25 décembre.

On voit que sa célébration ne date pas d'hier ; par contre, il est difficile de préciser quand et sous quelle impulsion prirent naissance les vieilles coutumes populaires qui, d'une province à l'autre, se ressemblent souvent et demeurent partout si profondément enracinées. Toutefois, il faut reconnaître qu'elles ont, avec le temps, changé de physionomie.

Mais, il y a aussi des coutumes qui, tout au long des siècles, ont gardé leur caractère de représentations théâtrales. La crèche de Bethléem était reconstituée en plein air et des personnages qui rappelaient la Vierge, Saint Joseph et les Bergers jouaient des mystères qui avaient à la fois un caractère religieux et bouffon. En même temps, on chantait dans les églises des Noëls naïfs et rustiques, souvent en patois ; chaque province avait et possède encore un recueil de ces chants populaires. Parfois même, on avait coutume de faire chanter en latin les couplets de la Sainte-Famille et des Anges, tandis que les Mages employaient la langue vulgaire et les Bergers les patois. Voici un échantillon de Noël bourguignon qui date du XI^e siècle :

Lor qu'en la saison qui jaulé (gèle)
Au monde Jésus-Christ vint,
L'âne et le bœuf l'échauffin
De leur soufflé dans l'étable ;
Que d'ânes et de bœuf, je s'ay,
Dans ce royaume de Gaule,
Qui n'en auraient pas tant fay.

Et puis, petit à petit, les coutumes de Noël devinrent plus profa-

...Bonjour, Marie jolie.
Tenez vos cœurs joyeux.

ou bien encore :

...Adieu, sire, jusqu'aux Rois,
De rev'nir nous n'manquons pas.
Prenez nos cœurs pour présent.
Je crê qu'a vaut ben d'argent.

Quand c'était terminé, on recevait le cadeau d'usage, victuailles ou pièces blanches et on partait recommencer chez le voisin. Est-il besoin de dire qu'on ne refusait pas le petit verre ou même le grand et que les chanteurs, l'âme venue, étaient souvent en pleine ébullition.

Mais, il arriva que les gamins se mirent de la partie et adieu les fa-

çons sérieuses ! A présent, ils sont un peu partout les rois de la fête et c'est eux qui vont réclamer de maison en maison la part à Dieu du réveillon, une part qui est surtout la leur.

Chaque pays a ses traditions : à l'étranger comme chez nous. On sait quelle importance Christmas a en Angleterre ; c'est une véritable réjouissance nationale. En Allemagne, la fête est aussi populaire, avec un caractère plus grave et plus mystique. En Belgique, les devoirs religieux rendus, on mange en commun, en buvant du vin chaud, le porc tué pour la circonstance. Et on échange des histoires curieuses et des avis plus curieux encore. On dit, par exemple, que celui qui ose manger des pommes le jour de Noël aura des furoncles toute l'année ou bien encore que, cette nuit-là, à minuit sonnant, les bêtes se mettent à geindre dans l'étable, mais qu'il ne faut pas aller le vérifier si l'on ne veut point devenir aveugle.

En Espagne, on soupe en pleine église et l'on y chante des couplets qui ne sont pas toujours très reli-

gieux ; en Hanovre, les gens du peuple s'amusaient à frapper les femmes avec des branches de sapin, ce qui est un vœu de maternité heureuse ; en Norvège, on fête les oiseaux en leur servant une gerbe abondamment pourvue de grains ; en Irlande, les catholiques processionnent dans leurs paroisses avec des torches allumées. En Italie, les enfants dont c'est essentiellement la fête, dressent partout des crèches en cire et récitent de petits sermons religieux qu'on leur a fait préalablement apprendre. En Hollande, les fiancés se réunissent la nuit de Noël et, à minuit, jettent dans l'âtre des noix de l'année. La noix brûle-t-elle ? c'est un présage de bonheur ; si elle éclate, c'est mauvais signe. En Russie, du moins autrefois, les jeunes filles se groupaient dans une chambre et étaient devant elles des petits tas de grains. Puis, on lâchait un coq qui jénait depuis la veille ; là où il picorait du blé la jeune fille était certaine de se marier dans l'année. En France, on jette alors la volaille et lui présentait de l'eau ; s'il buvait, c'était le signe certain qu'elle épouserait un ivrogne ; s'il chantait, elle serait heureuse en ménage.

Noël a ses légendes paysannes. Dans certains pays, on dépose de l'avoine et du fourrage devant la porte de l'étable, et à minuit on le bénit. La vache qui mangera la paille pourra dans la suite paître impunément dans les trèfles mouillés, la poule qui picorera le grain n'aura jamais à craindre les carnassiers et les rongeurs. Ailleurs, on vous dira que l'hiver sera long s'il tombe un dimanche ; si c'est un lundi, il sera rigoureux ; un mardi, le pain et le vin seront abondants ; un mercredi, on peut semer dru dans les champs car la récolte sera bonne ; un jeudi, que l'année sera désastreuse ; un vendredi, que la pluie sera tardive ; un samedi, que les foins seront plantureux et les pommiers généreux.

Noël a aussi ses proverbes. N'as-tu-on pas que « l'orsqu'à Noël on voit les moucheron, à Pâques on voit les glaçons » ? C'est le pendant du vieux dicton :

Quand Noël a son pignon,
Pâques a son tison.

On dit encore :

Quand la Noël fait : Crê-cra !
Nous aurons du grain.
Quand la Noël fait : Chi-cha !
Beaucoup de paille, peu de grains.

Et puis : Quand la lune éclaire la messe de minuit, il n'y aura pas de primes.
Espérons que la nuit sera sombre !

Robert DELYS.

Aujourd'hui... notre Numéro de Noël !

EN 2^e PAGE :

Les Echos — Les Superstitions Populaires — Mon Petit Jardin et notre conte de Noël : Les Deux Réveillons.

EN 3^e PAGE :

Un conte exotique inédit : Le Démon Noir.

EN 4^e PAGE :

Le Coin de la Fermière — L'Electricité à la Ferme — Le Cheval, etc.,

Tous ces articles et contes ont été écrits pour nos lecteurs et charmantes lectrices.

En leur présentant ce numéro, nous leur transmettons nos meilleurs vœux de Noël.

Une Nuit de Noël



C'est veille de Noël — y a de ça belle lurette, pisque j'avions huit ans ! — y devait v'nir, à la métairie, un beau mossier et sa dame pour réveiller avec mes parents. En l'lieu d'une affaire, recevoir comme ça du riche monde !

Bonne heure le matin, maman Jeannot s'étonna mis à tout fourbir et astiquer. Tante Adélaïde — j'm'en souviens encore comme si j'y étais — plumait une grosse volaille :

— Laquelle c'est que t'as tuée, tante ?

— La celle de cinq ans.

— Ah !

— Perquou que ça t'occupe d'avoir laquelle c'est ?

— J'm'en doutais ben que c'était celle-là... l'aurait ben fini par crever — P'tit sot, va ! J'ton choisie comme la pu grosse. Tant qu'on s'ra de bouches à manger d'ssus, fallait une poule ben viandée, ou en l'lieu d'une aussi à cause qu'elle pondait pu...

— Elle pondait ? — Regarde sus c'assiette... la vois-tu c'te grappe d'œufs, ces trois beaux jaunes. Rappele-toi, mon gars, de n'parler comme y t'prend en étourneau à dire que ma poule elle n'pondait pu !

— Mais tante Adélaïde, c'est point tout ce qui aura à souper ?

— Pardi ! ils auront l'bouillon gras, l'bouilli que j'fais toujou fin, du veau avec les carottes, c'te volaille, un fromage et pis le gâteau de ta mère. Que veux-tu leur donner de pus ?

Maman Jeannot avait préparé, en leur honneur, un joli gâteau avec une glace de caramel par en d'ssus. Ça sentait le suc grillé dans tout les chambres et elle nous avait donné à licher la casserole.

A la nuit, nous étions fin prêts à recevoir les invités. Allaient-y venir au moins, rapport qui faisait fret, qui avait dix pouces de neige sur la terre et point d' lune ? — A c't'heure on connaissait point les automobiles. Chaque coup qu'on entendait un bruit les glaçons ? C'est le pendant du vieux dicton :

Quand Noël a son pignon,
Pâques a son tison.

On dit encore :

Quand la Noël fait : Crê-cra !
Nous aurons du grain.
Quand la Noël fait : Chi-cha !
Beaucoup de paille, peu de grains.

Et puis : Quand la lune éclaire la messe de minuit, il n'y aura pas de primes.
Espérons que la nuit sera sombre !

Robert DELYS.

Aujourd'hui...
notre Numéro de Noël !

EN 2^e PAGE :

Les Echos — Les Superstitions Populaires — Mon Petit Jardin et notre conte de Noël : Les Deux Réveillons.

EN 3^e PAGE :

Un conte exotique inédit : Le Démon Noir.

EN 4^e PAGE :

Le Coin de la Fermière — L'Electricité à la Ferme — Le Cheval, etc.,

La Comptabilité Agricole

Un homme d'un grand esprit à qui rien de l'intérêt humain n'était étranger, H. Taine, a écrit : « Une ferme est une manufacture qui transforme le foin en viande, en grain et en viande, à tant pour cent de bénéfice, avec un capital dont il faut compter l'usure. La plus mince chaumière est un atelier d'exploitation et d'administration où tout doit être tendu vers l'économie. »

Il n'y a pas d'entreprise industrielle comprenant un ensemble d'opérations plus variées qu'une ferme. Comment se rendre compte du prix de revient et du rapport de chacune d'elles ? Le manufacturier ou l'entrepreneur possède toutes les données pour le savoir à un centime près puisqu'ils savent le prix d'achat de la matière première, les frais de manipulation et de vente et le produit de la vente.

En agriculture, il n'en est pas de même. Les instruments, animaux, fourrages, pailles, engrais, etc., ont bien été acquis à un prix déterminé, mais il s'agit par la suite d'en répartir la valeur sur les produits obtenus. Les engrais seront plus ou moins de céréales, de tubercules, etc., puis les fourrages à leur tour serviront à produire le travail animal, la viande, le lait et les sous-produits. Mais, comme les engrais, par exemple, agissent pendant plusieurs années sur les cultures, nous serons embarrassés pour en attribuer proportionnellement le prix de revient de l'un, ou l'autre de celles-ci.

La précision de la comptabilité par catégorie, de la comptabilité de détails manquera toujours et ne sera jamais absolue.

Cependant elle peut être relative et son utilité est assez incontestable pour qu'on l'établisse aussi approximativement que possible. Pour ne citer qu'un cas où cette utilité est patente, comment, par exemple, arriver à déterminer l'assolement rationnel d'un domaine agricole si l'on n'a pas, au préalable, déterminé et comparé les résultats obtenus des différentes cultures à introduire définitivement dans cet assolement raisonné par lequel on tirera le parti le plus profitable de la terre tout en lui conservant sa fertilité ?

D'où il résulte que la comptabilité s'impose aux cultivateurs, soit qu'ils conservent l'assolement qui est de tradition chez eux, soit qu'ils veulent le changer pour un autre mieux adapté et plus productif. C'est surtout dans ce dernier cas qu'elle leur sert de guide à tous les instants.

Le même exemple, on pourrait l'appliquer aussi bien à l'élevage où il y a pour le moins tout autant de risques de pertes et de chances de bénéfices à courir.

Par les difficultés mêmes que l'industrie agricole oppose à la science du comptable, toutes les règles de celle-ci ne sont pas pratiquement applicables aux comptes de la ferme. Le but étant d'obtenir un gain final, il faut que les frais de production soient le moins élevés possible par rapport au prix de la vente.

La comptabilité exclusivement, si simplifiée d'ailleurs qu'elle soit, pourvu qu'elle soit en même temps claire, fournira le moyen de réaliser ce but en faisant ressortir aussi exactement que possible les dépenses détaillées affectées à chaque culture et à chaque groupe d'élevage.

En un quart d'heure, tous les soirs, la comptabilité journalière sera tenue à jour ; l'inventaire réclamera deux ou trois jours, suivant l'importance du domaine. L'inventaire se fait à cette époque-ci généralement.

Généralement le maître de la ferme se charge de la direction de l'exploitation proprement dite, tandis que la femme, outre le ménage, dirige la laiterie et la basse-cour.

La petite comptabilité qu'elle tiendra de ses petites opérations de la journée, comme aussi celles que devraient tenir, chacun pour leur part, les divers chefs de service, si l'exploitation est un peu considérable : maître laboureur, maître bœuvier, maître berger, etc., faciliteront la tâche de chaque soir du fermier qui avec de la ponctualité, en sacrifiant un peu du temps de la veillée, arrivera à tenir sans peine un compte général en partie double avec un seul agenda.

On ouvre un compte spécial au débit de la culture, des animaux, de la prairie, de la laiterie, de la basse-cour et, en face, un compte semblable de crédit sur les mêmes articles. Il suffit ensuite de jeter un simple coup d'œil sur ce tableau à contre-partie pour savoir à l'aide des quatre règles exactement quels sont les résultats obtenus dans chacune des branches de l'exploitation. En fin d'année, il est nécessaire de clôturer cette comptabilité par un inventaire.

Cette opération paraît un peu compliquée, elle n'est qu'un peu longue, mais de la plus grande simplicité. Il suffit de réunir un gros livre pour établir l'inventaire général par l'inventaire particulier de chaque catégorie de production. Le travail a même l'avantage d'obliger le cultivateur à jeter le coup d'œil du maître un peu partout, à visiter en les examinant et en les estimant à leur juste valeur, son mobilier et son bétail, sans oublier les emblavures ni les récoltes de grains.

En un quart d'heure tous les soirs la comptabilité journalière sera tenue à jour ; l'inventaire réclamera deux ou trois jours, suivant l'importance du domaine.

L'inventaire se fait à cette époque-ci généralement parce qu'on a plus aisément le temps à lui consacrer, mais l'agriculteur a encore de grosses provisions de fourrages et souvent encore son grain en magasin, aussi il est bon de contrôler l'inventaire de fin d'année par un autre établi au mois de mai et plus rapide puisqu'il reste peu de chose dans les fenîères, les magasins et les caves ; les prix réalisés permettront de donner leur valeur exacte aux évaluations inscrites à l'inventaire de décembre. De cette façon, le fermier verra clair dans ses affaires et ira tout droit aux économies et aux amendements. Un proverbe hollandais dit : « Un homme qui tient des comptes ne peut pas se ruiner. » C'est la sagesse même.

Jean D'ARAUDES,
Professeur d'agriculture.

Il est bon !

Chanson inédite

I

Tous les chemins de la terre
Conduisent au même but ;
Cet insondable mystère
A qui nous payons tribut.
Mais pour charmer le voyage
On n'a pas recours en vain
A l'Amour, ce dieu volage,
A cet ami sûr, le vin.

REFRAIN

Chacun soigne sa folie
Malgré le qu'en-dira-t-on ;
Paul s'écrit : « Elle est jolie ! »
Moi je réponds : « Il est bon ! »

II

Quand la jeunesse est partie
Sans nul espoir de retour
Et qu'approche la sortie,
L'un murmure : « Adieu l'Amour ! »
L'autre, admirant dans sa cave
Vingt rangs de flacons couchés,
En dépit de l'heure grave,
Fredonne : « Ils sont bien bouchés ! »

REFRAIN

Chacun rêve à sa folie
Malgré le qu'en-dira-t-on ;
Jean pleure : « Elle était jolie ! »
Léon clame : « C'est du bon ! »

L'âge heureux est si nul doute,
Entre trente et cinquante ans ;
On peut goûter, sur sa route,
A tous les plaisirs tentants.
C'est au milieu de sa vie
Que, jadis, un rumeur gai
Barnait ainsi son envie :
« Ma mie et ma pinte, ô gué ! »

REFRAIN

Il avait double folie
Malgré le qu'en-dira-t-on ;
Et chantant : « Elle est jolie ! »
Ajoutait vite : « Il est bon ! »

IV

Mais l'Amour n'est pas de force
A lutter contre le Vin ;
La vigne, sous son écorce,
Possède un secret divin
Le sang du raisin fait rire
Ceux qu'attrista Cupidon.
Et la gaité, doit-on dire,
C'est bien le suprême don.

REFRAIN

Aussi, bonsoir la Folie !
A moi la sage Raison !
Si ma Suzon fut jolie,
Mon pinard est toujours bon !

Antonin LUIGNER.

Le Sommelier.

CE JOURNAL EST LE MEUX
INFORMÉ ET LE PLUS VIVANT
DES HEBDOMADAIRES AGRICO-
LES. REPANDEZ-LE AUTOUR DE
VOUS.

Dans nos campagnes...



La Ménagère préparant le repas
Dessin de Jean-Armand BREGNON.

...en Loire-Inférieure



Le Vigneron réparant ses futailles
Dessin de Jean-Armand BREGNON.



CHASSEURS : La clôture générale de la chasse est fixée, pour notre région, au dimanche 3 janvier au soir.

LA 27^e FOIRE AUX VINS D'ANGLOU aura lieu à Angoulême, place du Champ-de-Mars, le samedi 9, dimanche 10 et lundi 11 janvier 1932.

UN COMITE DE DEFENSE ET DE PROPAGANDE, pour nos vins de France, vient d'être institué au Ministère de l'Agriculture, en exécution de la loi du 4 juillet 1931. Parmi les représentants de la production, nous relevons avec plaisir les noms de MM. Paul Garnier, l'actif secrétaire général de la C.G.V.C.O.; Le Vavasseur, maire de Vouvray, et de Camiran, notre président, tous deux vice-présidents de la C.G.V.C.O. Nos bons vins du Bassin de la Loire seront bien représentés.

LE XI^e SALON DE LA MACHINE AGRICOLE se tiendra au Parc des Expositions, Porte de Versailles, à Paris, du mardi 18 au dimanche 24 janvier 1932.

EXODE RURAL : Deux propositions de loi viennent d'être soumises à la Commission de l'Agriculture, par MM. Prosper Blanc et Dormann, tendant à enrayer l'exode rural. M. d'Audiffert-Pasquier a été nommé rapporteur.

LA DEFENSE DU LAIT : Un Comité interprofessionnel se constitue, dans le but de contrôler les licences d'importation. Il comprendra des membres de la Confédération des Producteurs de lait, de la Fédération des Coopératives laitières et des trois Chambres syndicales de l'industrie laitière. Il se constitue aussi un Syndicat pour la défense contre les fraudes (sur le type du Syndicat de défense de la C.G.V.) pour surveiller la vente des beurres, des fromages et autres produits laitiers. Il fonctionnera dès le début de 1932.

A PARIS, le prix de vente du lait, au détail, vient d'être ramené de 1 fr. 60 à 1 fr. 50 le litre. On espère maintenant ce prix jusqu'au printemps.

UN CONGRES DE L'ELEVAGE : A la suite du succès obtenu par le Congrès des Améliorations rurales, nous croyons savoir que la Société d'Encouragement à l'Agriculture prépare, pour 1932, un 4^e Congrès de l'Elevage, des Livres généalogiques et du contrôle laitier.

DES IMPORTATIONS ILLICITES de moutons ont été constatées sur de nombreuses frontières. M. Lauvray en a saisi la Commission de l'Agriculture de la Chambre, pour obtenir une surveillance plus efficace.

A NEVERS aura lieu, du 22 au 24 janvier, le grand concours annuel d'animaux reproducteurs et d'animaux gras des espèces bovine, ovine et porcine, et des étalons de gros trait.

Fondation Cognac-Jay

Nous apprécierons avec plaisir que l'Académie Française vient de décerner à M. Pierre Lemasson, instituteur au Chemin-de-Launay, en Châteaubriant, un prix Cognac-Jay de 25.000 francs. M. Lemasson est père de neuf enfants vivants. Toutes nos félicitations.

Les Superstitions populaires

J'ai lu récemment dans un journal régional qu'un jeune campagnard était mort victime des pratiques ridicules et de l'ignorance d'un empirique. L'enfant avait été mordu par une vipère et comme le médecin coûte plus cher que le sorcier, ses parents avaient fait appel à celui-ci. Il était venu, avait fait quelques contorsions, avait machonné quelques prières, prescrit l'application d'une grenouille vivante sur la plaie et... le malade avait expiré quelques heures plus tard.

Vous croyez peut-être qu'une pareille leçon profitera aux habitants de la région ? Vous êtes naïfs. L'histoire d'hier sera l'aventure de demain et malgré toute notre civilisation, notre science et notre progrès, l'heure n'est pas proche où le peuple brisera le réseau de superstitions qui l'entoure depuis des siècles. En disant « le peuple », j'ai tort, car les ridicules en question n'épargnent point les classes instruites et si les sottes croyances ne sont pas les mêmes chez celui-ci et chez celle-là, elles n'en sont pas moins bizarres. Les gens du monde ne trahissent pas avec les guérisseurs de campagne, mais ils font antichambre chez la tireuse de cartes, paient cent francs pour le grand jeu, le mare de café ou le blanc d'œuf et, en fin de compte, sont aussi dupes que les autres. C'est moins dangereux, voilà tout !

Ceux-là aussi ne sortent pas de chez eux un 13, ne vont pas au théâtre un vendredi, se trouvent mal quand ils renversent la salière ou mettent en croix leur fourchette et leur couteau, promettent sept ans de malheur aux gens qui cassent des glaces, emplissent leur maison de boue et de gui et collectionnent des trèfles à quatre feuilles, des fers à cheval et des sous percés. « Arrivée au matin, chagrin ! Arrivée au soir, espoir ! » Ah ! laissez-moi rire ! Chagrin, pourquoi ? Espoir de quoi ? Que la maison soit mieux balayée, alors !

Notre pays n'a pas, d'ailleurs, le monopole des superstitions. C'est ainsi qu'en Angleterre une femme croirait s'exposer aux pires catastrophes si elle portait un œuf sous son bras, ou si elle se rendait à un fiancé, vous n'avez pas, n'est-ce pas, le défilé du couple pour l'église, de l'eau bouillante sur le seuil. La jeune femme sera veuve dans l'année.

En Autriche, les paysans connaissent un moyen infallible pour faire cesser la sécheresse. Il s'agit tout bonnement de déterrer un cadavre quelconque et d'aller, à minuit, le jeter dans un cours d'eau. Pas une minute avant, pas une seconde après. Il doit tomber aussitôt une pluie diluvienne.

Dans certaines contrées de France, les corbeaux et les hiboux sont toujours considérés comme des oiseaux de mauvais augure. Sur d'autres points on les vénère, au contraire, comme des messagers d'heureux événements. On prétend par exemple, qu'un hibou criant à proximité d'une maison annonce aux habitants le retour d'un parent absent depuis longtemps. De même si un corbeau qui croasse sur un toit s'envole, on peut être certain que l'on verra, avant peu une personne attendue ; mais si, au contraire, il reste immobile, c'est qu'on ne recevra point de visite.

Ceci peut être charmant par son côté poétique mais il est malheureusement des préjugés plus néfastes.

Si nous nous en tenions aux superstitions de ce genre, le mal ne serait pas bien grand, mais où il y a péril, c'est quand l'existence humaine est en jeu.

On ne soupçonne pas la quantité de victimes de l'empirisme, pauvres diables dont on a « guéri » les plaies avec des pansements de toiles d'araignées, dont on a « soigné » les affections d'oreilles avec des applications de scorpions ou des injections d'huile de souris vierge, les maux d'yeux avec de l'urine de chat, l'eczéma avec des cataplasmes de fourmis et la phthisie avec des phrases cabalistiques.

Tout ce monde-là est mort d'avoir suivi ces bons conseils ou en est resté très malade, mais ça n'a pas fait le moindre tort aux sorciers. La clientèle est demeurée aussi nombreuse, aussi empressée, aussi crédule. L'instruction a pu se répandre dans les campagnes, devenir obligatoire, on a eu beau mettre tout en œuvre pour éclairer les populations rurales, les superstitions et les préjugés restent debout.

Tout récemment, un médecin du Poitou racontait l'histoire suivante. Elle est caractéristique et je me rapprocherais d'y changer un seul mot. « C'était un matin de juillet dernier. On venait de tirer de l'eau une fille de quinze ans, quand j'arrivai sur les lieux. Déjà, on l'avait suspendue par les pieds ; mais ce moyen, qui dans nos campagnes, s'emploie admirablement tous les secours à donner aux noyés, n'avait pas réussi. Cependant le corps était encore chaud, l'immersion n'ayant pas duré cinq minutes. J'exhortais les parents désolés à transporter leur fille en leur demeure afin qu'on put essayer des frictions, des brèves chaudes, des tractions rythmées de la langue, etc. Mais un voisin me rappela durement au respect de la loi : On n'avait pas le droit de toucher au cadavre sans les gendarmes ; les gendarmes devaient trouver la noyée les deux pieds dans l'eau et la preuve, c'était que la mère Sabat avait été sortie du grand puits encore presque pas morte, la famille eut juste le temps de la redescendre, parce que les brigadiers, alors en passe d'être, mais je me rendis compte bien vite qu'on m'en fait un mauvais parti. Je dus m'incliner et c'est ainsi que le corps resta sur la rive, pendant près de douze heures, par quarante degrés de chaleur ; les gendarmes qui vivaient loin de là n'arrivèrent que sur le tard, mais les mouches étaient venues depuis longtemps. Je racontai l'affaire au maire de la commune voisine.

« Cela vous étonne, me dit-il, il n'y a pourtant rien de surprenant, j'ai vu plus fort. A son retour des champs, un nommé G... trouva sa mère pendue ; vite, il coupa la corde et courut chercher les voisins. Ceux-ci vinrent et firent au malheureux de vives remontrances : il s'était mis dans un mauvais cas et ça pourrait lui coûter gros : la loi défend de toucher aux suicidés ; il faut que les gendarmes y soient. Ils firent tant et si bien que le pauvre garçon, perdant la tête, rependit la vieille. »

Voilà où nous en sommes au vingtième siècle. On conviendrait que ce serait à mourir de rire si le sujet, au fond, n'était pas si triste et si la philosophie qu'on peut tirer de tout cela n'était si douloureuse et si inquiétante.

Marcel FRANCE.



Soins aux Arbres fruitiers

Dans un précédent article, je vous disais que c'était pendant le repos de la végétation le moment le plus favorable, après la taille, pour nettoyer les arbres fruitiers et les débarrasser de leurs vieilles écorces et des mousses qui ne sont que des refuges pour les insectes et tous les parasites végétaux qui infestent tous nos fruits à la rendre impropre à la consommation.

Depuis plusieurs années, il a été fait de nombreuses expériences dans la Brie, qui est un pays essentiellement producteur de fruits d'expérience qui ont été couronnées de succès, et qui ont été constatées par M. Chassé, secrétaire général de la Société de Pomologie, et par M. Opoix, dont le nom est universellement connu.

Pour ne vous citer qu'un exemple, la poire Beurrée d'Ardempont, que nous nommons vulgairement Beurrée d'Ardempont, qui avant le premier traitement donnait de 50 à 60 % de fruits tachés et véreux. Après un traitement fait avec soin le nombre des fruits défectueux fut réduit à 6 %. L'année suivante, les traitements ayant été continués, il ne fut pas possible de trouver un fruit véreux.

Aux Parrichets, chez Mme Camus, le pourcentage des fruits véreux n'atteint pas 1 pour 1.000 ; malheureusement les arbres étant trop serrés, il y a quelques traces de tavelures. Chez son gendre, M. Duval, la récolte a été aussi abondante, mais fruits plus clairs, grâce au plus grand espace observé : bonne leçon à retenir.

A Coulommiers, chez M. Sarget, les résultats obtenus sont semblables. A Pommeuse, chez M. Opoix, les résultats ont été les mêmes. Chez M. Opoix, il a été constaté qu'une pulvérisation contenant de l'arséniate, faite aussitôt la pluie, avait causé quelques brûlures, alors que partout ailleurs il n'y avait rien à signaler. On peut donc en conclure que les pulvérisations, de même qu'aussitôt la pluie, les feuilles doivent être séchées au moment de la pulvérisation.

CONCLUSION. — Des essais qui ont été faits depuis trois ans par MM. Chassé et Sarget on peut conclure à l'efficacité certaine des traitements qui ont été exécutés comme suit :

Du 1^{er} décembre au 1^{er} mars, après la taille, pulvériser les arbres avec une solution à base d'huile d'antracène à la dose de 7 kilos pour 100 litres d'eau, soit 70 grammes par litre ; il est très important de diluer l'huile dans de l'eau très chaude afin que le mélange soit très intime, en agitant vigoureusement. L'opération doit être faite juste au moment de s'en servir, car en laissant reposer on refroidit l'huile surcharge de nouveau dans les appareils, de sorte que les arbres traités les premiers, le remède est presque sans effet, tandis qu'à la fin de l'opération, la proportion d'huile étant trop considérable, les effets sont désastreux. Ce traitement débarrasse les arbres de toutes leurs vieilles écorces et de tous les insectes, kermès, etc., en rendant la peau absolument nette.

Puis pulvériser les arbres au moment où les boutons floraux apparaissent, et avant leur éclosion, avec

Eau	100 litres.
Arséniate de plomb	0 kil. 800.
Sulfate de cuivre	0 kil. 500.
Chaux	1 kil.
Caséine	0 kil. 60.

Préparer d'abord la bouillie bordelaise bien neutre, faire dissoudre à part et verser doucement en agitant vivement le sulfate, la chaux dans le sulfate de cuivre, puis faire dissoudre, toujours à part, l'arséniate de plomb, et verser dans la bouillie bordelaise en agitant fortement ; la caséine mélangée à la chaux en poudre fond facilement. Bien agiter le mélange avant de remplir les appareils.

Deuxième opération : Une deuxième pulvérisation au moment où les pétales des fleurs commencent à tomber, et en insistant sur les inflorescences, avec la même bouillie arsenicale et cuprique ; deux traitements faits pendant deux années de suite et vous serez débarrassés des chenilles et des vers.

Aujourd'hui, on trouve dans le commerce une bouillie cupro-arsénicale dont 1 kilo suffit pour cent litres d'eau.

Un ami de la terre,

VINET père.

Aux Producteurs de Pommes

Un Congrès Pomologique aura lieu en 1932, à la Foire de Rennes. Pour que ce Congrès de la Pomme ait tout le succès désirable, il serait utile que les récoltants de pommes à cidre et de pommes à couteau de la Loire-Inférieure expédient quelques beaux échantillons de fruits.

Ces Congrès comprennent également un concours des arbres et un concours d'Eaux de Vie de cidre. Les intéressés peuvent se préparer dès maintenant pour être en mesure d'apporter à la Foire les meilleurs de leurs produits. Les fruits devront être envoyés à l'adresse de la Foire-Exposition de Rennes, A, place de la Gare. Ces fruits qui devront être emballés soigneusement seront expédiés par les soins de la Foire au Frigorifique de Vaugirard qui les conservera jusqu'au mois de mai, et ceci, sans aucun frais pour les propriétaires récoltants.

Des prix seront décernés par un Jury, qui sera prochainement constitué et qui comprendra, avec les personnalités agricoles, des délégués des Syndicats agricoles d'Ille-et-Vilaine.

Fêtes de Noël et du Premier de l'An

A l'occasion des Fêtes de Noël et du Premier de l'An, qui tombent un vendredi, les Bureaux du Syndicat, à Nantes, seront fermés les 25 et 26 décembre, ainsi que vendredi 1^{er} et samedi 2 janvier.

La Bourse de Nantes aura lieu les jendis 24 et 31 décembre, au lieu du samedi.

Conte de Noël

Les deux Réveillons

Nous avions fait, il y a deux ans, un réveillon à tout casser. J'avais réuni chez moi, quelques folâtres gais, dont l'entrain était surexcité par l'exceptionnelle activité des affaires. Ces invités, je les avais réquisitionnés dans la maison. Il y avait les Bastien du premier étage, qui étaient alors dans la fourrière et qui ne savaient plus où donner de la tête.

Vous vous souvenez que, naguère, une concierge ou une femme de boudoir eût été humiliée de ne pas être capitonnée d'un riche manteau de zibeline pour aller faire son marché et que l'on convertissait en zibeline toutes les peaux des malheureux lapins, qui se fussent bien passés de cet honneur. Il y avait à mon réveillon les Grolin. Ils avaient à ce moment-là réalisé en un clin d'œil une fortune que je puis sans crainte qualifier de coquette, puisqu'ils avaient les dix-huit chevaux d'une confortable auto de bonne marque à leur écurie, châteaux en Seine-et-Oise, T. S. F. et piano mécanique toujours en action dans leur appartement, bagues à tous les doigts, moult chaînes d'or au cou, montre d'or, extra plate au gousset, etc. Les Grolin vendaient des parfums à une époque où une ouvrière de théâtre et une contrôleur de billets de métro même se fussent considérées comme deshommes si elles n'avaient pas fleuri le chypre et répandu des effluves à cinq lieues à la ronde.

Il y avait les Pistolet, spécialisés eux aussi dans les commerces de luxe : un lait pour nourrissons de milliardaires, asperges par les rayons ultra violets, enrichi de vitamines par un séjour prolongé en bouteilles hermétiquement fermées, au fond de la mer où des radiations spéciales l'enrichissent encore d'un pouvoir magnétique qui accélère le développement physique et intellectuel du nourrisson.

Ces joyeux ménages étant sans enfants, ne pensant qu'à la « nouba ». La nuit tout entière s'était écoulée dans un vacarme assourdissant. Nous nous étions bien amusés, mais nous nous étions surtout arrangés pour que tous les autres locataires de l'immeuble fussent informés par nos rires, nos clameurs, nos chansons de l'importance que nous accordions à cet anniversaire de la naissance du Christ.

Une migraine de huit jours avait été pour moi la conséquence de cette tempêteuse soirée durant laquelle un remords dont je n'avais pu dissimuler la hantise à mon entourage m'avait serré le cœur. J'avais dit à mes hôtes : « Vous n'ignorez pas qu'au dessous de nous habite un pauvre veuf et ses trois enfants à qui l'après-guerre n'a pas été clément ; il passe ses nuits au travail, nous devrions peut-être, pour ne pas le troubler, crier moins fort, mettre une discrète sourdine à nos refrains. »

Un tollé général accueillit ces paroles et le voisin du dessous fut criblé des flèches les plus barbelées : « Un intellectuel, un propre à rien, clament mes hôtes, haro sur lui. Il n'a droit à aucune considération. C'est une honte de salir du papier avec des bêtises quand tout le monde rigole comme nous le faisons, de la venue au monde du sauveur. S'il était intelligent, il serait débrouillard, il vendrait n'importe quoi et, cette nuit, il pourrait s'amuser. »

Ces paroles m'avaient choqué et le lendemain j'étais allé m'excuser auprès de « l'intellectuel » comme

l'avaient appelé mes compagnons de plaisir. Je l'avais trouvé attelé à son ingrate besogne. C'était un écrivain, un de ceux qui cherchent à faire comprendre ou à rappeler aux hommes qu'ils ont une âme ; qui bercent les malheureux avec des illusions, qui procurent aux délicats des enchantements, qui préservent leurs contemporains de l'ennui, et qui les élèvent au-dessus d'eux-mêmes à la poursuite d'un idéal.

— Vous vous êtes amusés, me dit-il, vous avez bien fait, les joies familiales sont si agréables. En prononçant ces mots, il avait adressé un regard empreint d'une indicible douceur à ses trois enfants qui, eux, dirigeaient vers lui des yeux d'une muette adoration.

Son intérieur était très modeste et je songeais à toutes les surprises que l'on eût pu causer à ses bambins avec le quart de nos folles dépenses d'une nuit.

Je gardai toute l'année, une amertume cuisante de cette équipée. Je songeais à renouveler l'exploit peu glorieux de l'autre année quand les Bastien m'informèrent, avec une mine déconfite, que le marasme des affaires ne les incitait pas à réveiller cette année. Les Grolin, eux, prétendirent qu'ils étaient un peu grippés et que la crise financière les avait particulièrement touchés. Les Pistolet me dirent qu'ils n'avaient pas le cœur à la ribouldingue, étant en liquidation judiciaire.

J'étais très ennuyé. Ma table était servie, surchargée de fruits, de gâteaux, de volailles, truffées et tout cela allait me rester sur les bras. C'est alors que j'eus une idée de génie. Je descendis chez l'intellectuel.

— Monsieur, lui dis-je, je me trouve dans une situation embarrassée, il faut que vous veniez à mon secours, que vous me rendiez un grand service.

— Si c'est en mon pouvoir, ce sera de grand cœur.

— Venez avec vos enfants réveiller chez moi, on tâchera de s'amuser ; j'ai reçu des colts qui encombreront l'appartement.

Il hésita, j'insistai, les enfants que j'appelai à la rescousse me prêtèrent leur appui, ils n'avaient jamais fait de réveillon.

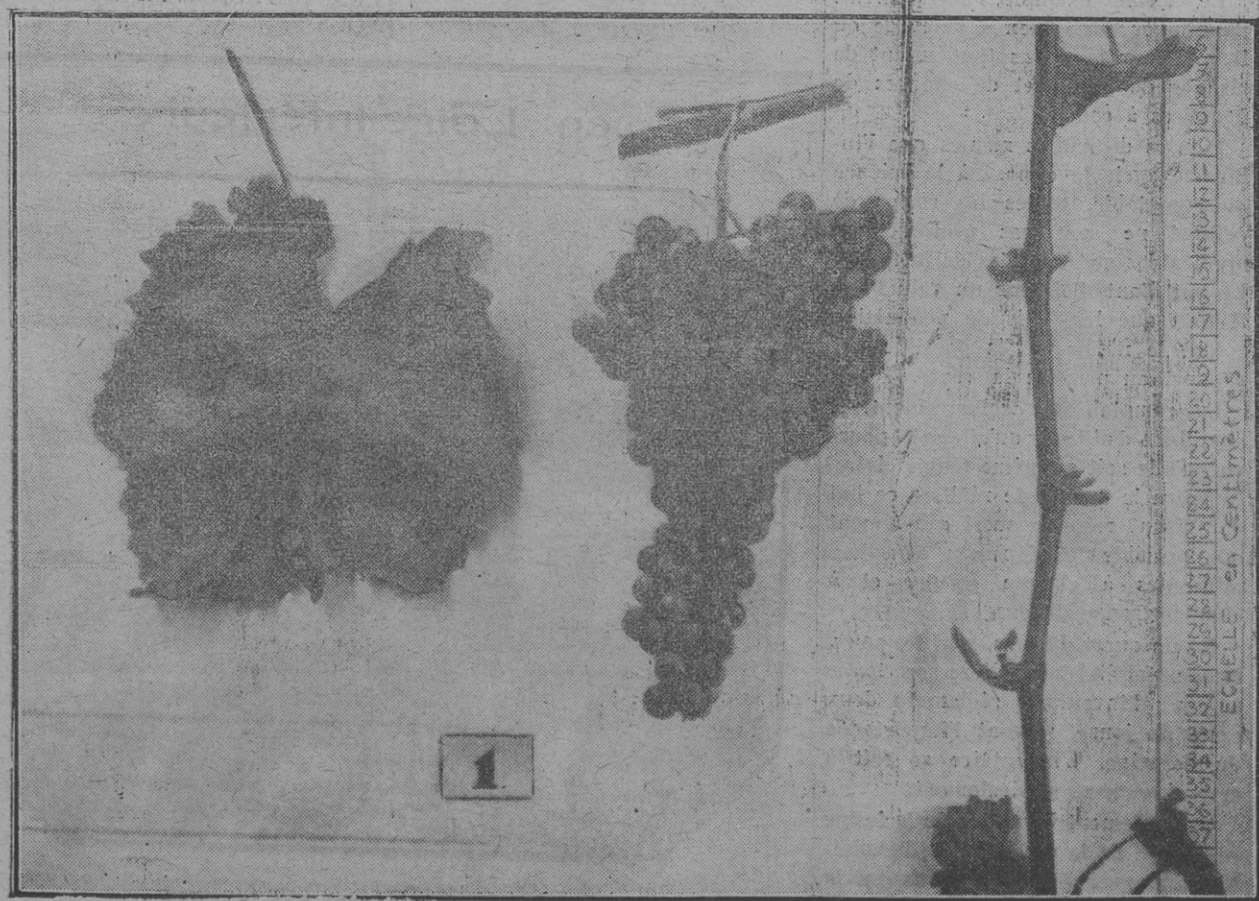
J'ajoutai : — J'ai des cheminées, là-haut, eh les enfants, vous pouvez apporter toutes vos chaussures, c'est le père Noël qui va être surpris en voyant tant de petits souliers chez un célibataire.

Ce fut comme si j'apportais chez moi une volière d'oiseaux du paradis. Ça riait, ça gazouillait, c'était heureux !... il fallait voir !

Le père me répétait : « Vous êtes trop bon, vous les gâtez trop. »

J'avais l'impression que mon appartement était devenu le palais du bonheur. On ne mangea pas le quart des choses préparées, on ne déboucha qu'une bouteille de mousseux, mais il y eut un arbre de Noël et des cris et des rires ! Le cœur me bat encore à ce souvenir. A minuit, nous étions tous couchés chacun dans notre lit. Je rêvai que l'enfant Jésus, avec le visage d'un des petits garçons de l'intellectuel, s'approchait de moi, m'embrassait, me disait : « Je t'apporte du bonheur pour toute l'année. » Et ce qu'il y a de plus surprenant, c'est que, grâce à ce seul souvenir j'ai été heureux toute l'année, comme je ne l'avais jamais été.

Claude MONTGORE.



LE SEIBEL 5455



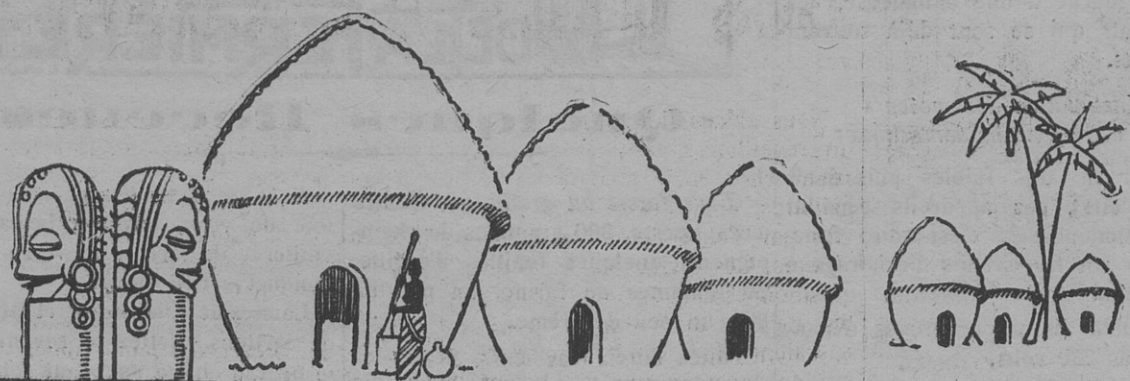
LE SEIBEL 4643

LE DÉMON NOIR

Conte inédit de l'Afrique Equatoriale

par Roland FAIVRE

Illustrations de Jean-Armand BRÉGEON



— Un cigare, cher Monsieur ?

— Non merci, M. Delmas... pas ce matin. Après ces trois jours de tempête je ne me sens pas le cœur bien à l'aise. C'est mon premier voyage en mer et je vous assure que je n'aurais jamais la vocation de marin.

— Qu'importe si vous avez celle d'un vrai colonial ! Mais, au fait, M. Lambert, vous n'avez pas fait connaître votre affection ?

— Oui, il y a à peine vingt-quatre heures, sur le bateau. Je vais à Libreville.

— A Libreville ! Alors nous aurons le plaisir de faire route ensemble et vous serez dans notre Administration. Vous n'avez pas désigné une subdivision ?

— Je l'ignore... comme j'ignore tout de la vie de l'A. E. F. J'espère, puisque j'ai la bonne fortune de vous rencontrer, que vous allez m'initier à ces nouvelles fonctions.

— Très volontiers. Mais vous n'amenez pas Madame Lambert ?

— Ma foi non, pas pour le moment. Nous sommes mariés depuis huit mois, sa santé est un peu délicate ; elle n'a jamais quitté sa famille, ni sa bonne ville de Nantes. Alors, je préfère partir devant ; mais je pense qu'elle me rejoindra bientôt. Il me tarde de pouvoir lui câbler le lieu de ma nomination.

— En réalité, vous êtes assez satisfait de retrouver un peu votre vie de garçon ? Méfiez-vous là-bas du « démon noir »... la vie de célibataire est pleine d'imprévus. Tout à l'heure je vous raconterai quelques bonnes histoires.

— M. Delmas, je n'ai que 29 ans, mais je vous assure...

— N'assurez rien du tout, mon garçon ! Quand vous aurez comme nous douze années de service au Gabon, alors vous commencerez à parler en colonial et vous vous ferez à notre genre d'existence. N'est-ce pas Suzanne ?

— Pourvu que Monsieur ait une bonne santé. D'ailleurs, à Libreville la vie n'est pas déplaisante. Nous sommes un bon groupe d'amis, de fonctionnaires ; nous nous recevons les uns les autres, on s'invite à manger un chou-fleur, ou un Camembert de France et ces Messieurs se rencontrent le soir, au cercle, pour l'apéritif. Ah ! les cocktails, le whisky, le Porto, les liqueurs tiennent une grande place à la colonie. Les aimez-vous, au moins ?

— C'est-à-dire, Madame, je m'adonne très peu à l'alcool ; mais il est possible que là-bas je fasse quelques dérogations à la règle... En attendant, avec ce mal de mer, je n'ai rien pu absorber.

— Depuis que le Brazza a quitté Bordeaux, mon mari et moi, nous n'avons pas ressenti le moindre malaise et mieux, nous avons fait honneur à tous les plats. La cuisine des secondes est excellente, aussi copieuse qu'en première. Vous verrez, M. Lambert, nous vous réserverons une place à notre table.

— Mais, Madame, si je ne puis manger ?

— Vous n'allez pas jeûner pendant dix-neuf jours ! Le plus mauvais est

— Parfaitement et c'est pourquoi

l'escalade est assez longue, surtout au retour. Le 30, nous serons à Tabou et le 31 à Grand-Bassam. Là encore le paquebot ne va pas à quai, à cause des mauvais courants.

— Et nous arriverons à Libreville ?

— Pas avant le 5 novembre ! Il y a des escalades, aussi, à Lomé, Cotonou et Douala. Le bateau longe toujours la côte à quelques milles.

— Vous savez, M. Lambert, qu'après Dakar, le smoking blanc est de rigueur à bord, pour dîner ?

— Je l'ignore, Madame. Je n'ai qu'un habit noir qui est un peu défraîchi. Je pensais qu'aux colonies...

— Mon mari pourra vous en prêter un. Les fonctionnaires sont tenus d'observer un certain protocole ; du reste les règles sont assez strictes sur le Brazza. Vous ne pouvez vous promener en pyjamas ou en peignoirs que jusqu'à 9 heures. Il est interdit d'entrer dans la salle à manger sans col ni cravate. Le soir, les messieurs doivent être en habit, les femmes en toilettes...

— Tiens ! ce cher Colombani ! Comment vas-tu ?

— Et toi, mon vieux Delmas ? Madame, recevez mes hommages. Je vous en prie, restez assise !

— Prends donc ce fauteuil ; nous sommes épatamment bien ici, à l'abri du vent. Je te présente notre compagnon : M. Georges Lambert, originaire de Nantes, qui vient d'être affecté à Libreville. C'est un charmant garçon, un peu timide, mais on en fera quelque chose.

— Enchanté M. Lambert... Encore un petit roi de plus.

— Les fonctionnaires ! Sans eux, qui est-ce qui ferait valoir nos colonies ? M. Lambert, je vous présente ce crétin de Napoléon Colombani, natif de Suzanne ?

— Pourvu que Monsieur ait une bonne santé. D'ailleurs, à Libreville la vie n'est pas déplaisante. Nous sommes un bon groupe d'amis, de fonctionnaires ; nous nous recevons les uns les autres, on s'invite à manger un chou-fleur, ou un Camembert de France et ces Messieurs se rencontrent le soir, au cercle, pour l'apéritif. Ah ! les cocktails, le whisky, le Porto, les liqueurs tiennent une grande place à la colonie. Les aimez-vous, au moins ?

— C'est-à-dire, Madame, je m'adonne très peu à l'alcool ; mais il est possible que là-bas je fasse quelques dérogations à la règle... En attendant, avec ce mal de mer, je n'ai rien pu absorber.

— Depuis que le Brazza a quitté Bordeaux, mon mari et moi, nous n'avons pas ressenti le moindre malaise et mieux, nous avons fait honneur à tous les plats. La cuisine des secondes est excellente, aussi copieuse qu'en première. Vous verrez, M. Lambert, nous vous réserverons une place à notre table.

— Mais, Madame, si je ne puis manger ?

— Vous n'allez pas jeûner pendant dix-neuf jours ! Le plus mauvais est

— Et qu'exploitez-vous comme esclaves ?

— Surtout de l'okoumé, de l'acajou, de l'ébène. Mais ça ne rapporte plus ; nous avons de gros frais, la main-d'œuvre noire coûte cher et le trafic est suspendu. Les Allemands, les Anglais nous achetaient beaucoup autrefois, tandis que maintenant...

— Tenez, M. Lambert, ces exploitants sont toujours à se plaindre. Ils achètent de magnifiques concessions pour une bouchée de pain et en tirent une fortune ; ils ont l'âme de mercantis... Tel que vous voyez M. Colombani, il retourne là-bas avec une cargaison de robes, de châles, de réveille-matin, de parfums, d'articles de Paris, pour les revendre, très cher, dans sa factory !

— Mon vieux, je serais un imbécile de ne pas le faire, de laisser ce commerce à un étranger. Au moins, si tôt la paye, mes noirs s'empressent de tout acheter et je récupère mes fonds, presque séance tenante. Mais, dis donc, Delmas... si tu nous parlais un peu de tes « combines » de riz, de bananes, ou d'im-pôts ?

— Te fâche pas, Napoléon ! La vie est courte... tout à l'heure, il peut arriver un coup de Trafalgar ; le navire peut sombrer corps et

biens. Allez, oust ! c'est moi qui offre l'apéritif. Vous nous accompagnez, M. Lambert et cet après-midi, vous ferez le quatrième pour le bridge.

A peine débarqué à Libreville, notre jeune Nantais dut rejoindre le premier poste de sa subdivision.

Ce n'est pas toujours une sinécure d'administrer une subdivision en plein cœur de l'Afrique Equatoriale. L'inspection des villages noirs nécessite des tournées fort longues à travers la brousse, les forêts vierges et rivières marécageuses, où tout Européen risque de contracter le paludisme, ou la terrible tripanosomiase, maladie du sommeil.

Escorté de vingt-cinq nègres, porteurs et miliciens, Georges Lambert avait mis quatre jours pour atteindre le village d'Oyem, se frayant passage à travers les enchevêtrements de palétuviers, cocotiers, palmiers, bananiers, okoumés gigantesques, reliés les uns aux autres par des lianes — forêts mystérieuses, peuplées d'une multitude de singes, de perroquets, d'oiseaux siffleurs, de boas, de vipères corbues, de

panthères... toute la faune et la flore équatoriale, sous son aspect à la fois majestueux et terrifiant !

Les Gabonais aux reins musclés, bâtis en hercules, s'étaient partagés les colis de farine, de riz, de conserves, de conserves, tandis que quatre autres le portaient en « ti-poï » lorsqu'il était fatigué. Il y avait le nègre chasseur qui, d'une seule cartouche, abattait à coup sûr une antilope ou quelque gibier ; le nègre pêcheur, muni de ses engins ; le cuisinier indigène, le boy et le marmiteux.

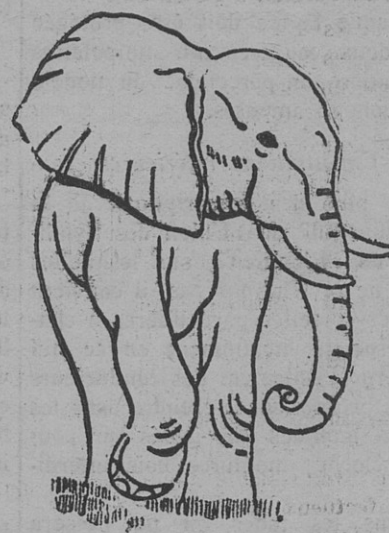
Arrivé au village, le chef noir était venu le saluer, l'appelant très respectueusement « ma commandant » et lui avait remis, selon l'usage, les plus beaux poulets (minuscules et maigrelets, comparativement aux nôtres) quelques douzaines d'œufs et des mangues vertes. Puis les femmes et les enfants, aux cheveux crépus, le visage taillé, une amulette

autour du ventre, commencèrent leurs plus belles danses en son honneur...

Au cours de ces tournées, nos fonctionnaires n'ont pas seulement un rôle représentatif à tenir, ils ont pour mission de veiller à l'hygiène, à la propreté des cases ; de vérifier si les plantations de manioc sont bien faites, si les habitants élèvent des volailles, si les chemins sont praticables et surtout de percevoir les impôts — car, là aussi, sous l'équateur, ils sont entrés dans les mœurs avec la Civilisation !

Un noir doit verser, chaque année, 30 francs pour lui et autant pour chacune de ses femmes. Celles qui sont mères, qui ont « gagné le petit » selon leur naïve expression, en sont exonérées. Les indigènes payent également des prestations pour les routes, ou s'acquittent par des journées de travail. Ils doivent un impôt spécial pour embarquer ; un autre de 20 fr. 25 pour avoir le droit de faire « tam-tam » leur fa-meuse musique nègre, qui s'entend à vingt ou trente kilomètres à la ronde.

Les Européens ne sont pas non plus exempts d'impôts et acquittent un lourd tribut pour leurs concessions, leur trafic de bois, de bananes, ou d'ivoire. La chasse aux éléphants — privilège réservé aux blancs — exige un permis de 3.000 francs et malgré cette autorisation,



Nos administrateurs coloniaux ne sont-ils pas là pour veiller à son application et faire rentrer le plus d'argent possible au Trésor ?

— Ougoula ! va vite me porter cette lettre. Il faut qu'elle arrive avant le départ du prochain courrier, dans trois jours.

— Bien ma commandant !

Avant de confier au nègre cette précieuse missive, qu'il adressait à sa femme, Georges Lambert la relut une seconde fois, le cœur tout attendri :

Oyem, 19 Novembre.

« MA CHÈRE PETITE GINETTE,

« Je t'écris du fond de la brousse et il faudrait un volume pour te raconter mon voyage, de mon arrivée à Libreville et mon nouveau genre d'existence au milieu des populations du Gabon. Ton grand Georges s'acclimate parfaitement et ressemble à un vieux colonial, presque à un petit roi au milieu de ses serviteurs noirs. Son bonheur serait complet s'il avait auprès de lui sa reine, sa petite femme bien aimée, qui hante nuit et jour sa pensée ! Aussi n'ai-je qu'un désir, qu'une hâte : te revoir, t'embrasser bien vite. Insiste auprès de père pour qu'il te laisse partir ; dis-lui que tu te sens mieux, que tu sup-porteras le voyage.

« Tu auras ici une habitation, si non confortable — il ne faut pas demander l'impossible — du moins acceptable, où nous pourrions vivre heureux. Ma case est en bois, sur pilotis, mais elle est spacieuse. J'ai une chambre, avec cabinet de toilette et douche ; une salle à manger, une véranda circulaire (qui peut servir de salon) où je me tiens toujours, à cause du perpétuel courant d'air. Les fenêtres sont sans vitres et la véranda est entourée de paillettes. Quant à la cuisine, elle se trouve dans une calute à part dans la cour. Il faut monter l'escalier de bois pour apporter les plats et l'autre jour Ebaon, mon boy, est venu me servir avec un parapluie !

« La cuisine se fait dans un chaudron, sur des pierres, ce qui donne un léger goût de fumée, pas désagréable. Je mange surtout des conserves, du gibier et des fruits. Les indigènes se nourrissent de riz cuit (600 grammes par jour) de poissons salés, de manioc et de « bananes-cochons » qui ne ressemblent guère

à des semailles et des mois passés, longs et monotones, dans cette atmosphère anémiant, sans que Georges Lambert put revoir sa femme, dont la santé délicate la retenait toujours au foyer paternel.

Se décourager ? Ne valait-il pas mieux se faire une raison ! patienter encore... traduire par lettres ses plus nobles sentiments, les secrets

de son cœur ! Et puis, n'avait-il pas besoin d'une grande énergie pour abattre sa tâche quotidienne, lutter

contre la fièvre qui agitaît tout son être à certaines heures ?

A la tombée de la nuit, les oiseaux de la forêt se taisaient. L'air, chargé d'électricité, devenait lourd, irrespirable ; les roulements de tonnerre se répercutaient au loin ; les éclairs sillonnaient les nues, sans interruption et illuminaient sa case. Parfois, la foudre s'abattait sur un arbre géant, avec un fracas épouvantable et la pluie torrentielle ruisselait dans sa chambre, jusqu'au pied de son lit. Que l'homme se sent petit en ces moments, sous les forces déchaînées de la nature !

D'autres nuits, lorsque le ciel était constellé d'étoiles, des cris bizarres se faisaient entendre dans le village. Des féticheurs, vêtus de peaux de gorilles, poussaient des cris gutturaux pour effrayer les habitants ou leur jeter quelque mauvais sort. Certains allaient même déterrer les morts pour les manger...

Au retour de ses tournées, Georges Lambert s'allongeait dans sa véranda et restait de longues heures à rêver, en fumant la pipe. Seule Joséphine, sa nouvelle servante noire, le tirait de ses songes, l'égarait un peu dans sa solitude.

— Li mossier est triste ? Li pense à sa femme ; moi pas connaître, sûrement jolie

— Allons, presse-toi à mettre le couvert ; je commence à avoir faim !

Et Joséphine, souriant de ses belles dents blanches, préparait la table, cuisinait à sa manière, veillait à ce que tout fut en ordre, comme une parfaite maîtresse de maison.

C'était un beau type de négresse, jeune, à la fois candide et sauvage, à un pareil prodige. Était-ce bien sa petite Ginette qui était présente sous ses yeux, dans cette case perdue au milieu de la forêt équatoriale ; ou était-il le jouet d'une affreuse hallucination ? Mais non ! il ne rêvait pas et sa présence eût le don de le métamorphoser, de lui rendre la gaieté, l'entrain au travail.

Les gens heureux n'ont pas d'histoires. Trois mois s'écouleront sans qu'aucune ombre vint attrister leur existence. La jeune femme s'acclimatait au pays ; cette vie d'aventures convenait à son caractère. Elle se divertissait d'un rien, accompagnait partout son mari et les nègres lui obéissaient, la servaient comme une Joséphine, devenue accablée et boudeuse, paraissait nourrir un sentiment de haine ou de jalousie à l'égard de sa nouvelle maîtresse.

Un jour, Geneviève Lambert ressentit un malaise et dut s'aliter. Ses forces, depuis quelque temps, déclinaient ; elle maigrissait à vue d'œil, ne pouvait rien absorber. Prise de délire, elle balbutiait la nuit des phrases incompréhensibles, devant lesquelles son mari, hébété, impuissant à lui porter remède, fou de douleur, éclatait en sanglots : Ginette ! ma pauvre petite Ginette !

Il fit mander en toute hâte, par son fidèle Ougoula, le docteur Fuijot, médecin chef de l'hôpital de Libreville. Mais Libreville était à trois bonnes journées de marche à travers la brousse et lorsque le docteur arriva, la mort avait fait son œuvre...

Il y a des souffrances, des scènes déchirantes, ici-bas, que l'homme est incapable de dépeindre et qu'il est préférable de taire.

Cette mort mystérieuse de sa femme, Georges Lambert pouvait l'attribuer au paludisme, à la mouche tsé-tsé, aux piqûres d'insectes ou de quelque reptile, au climat déprimant, meurtrier ? — Non ! le docteur lui avait parlé d'une herbe, appelée « bilango », que les indigènes utilisent parfois, au Gabon, pour faire périr leurs ennemis ; poison lent mais efficace. Ils en préparent des décoctions, les versent dans les mets, les breuvages et en absorbent avec eux, pour dissiper leur mélan-colie ; mais ils ont bien soin, aussitôt, de prendre le contrepoison.

Aucun doute ! Joséphine, la servante, s'était servie de cette arme perfide, pour se débarrasser de celle qu'elle considérait comme sa rivale. Ou se cachait-elle ? Il voulait l'abattre comme un chien ! Mais il n'en eut pas la force et s'écroula, convulsé par la fièvre

contre la fièvre qui agitaît tout son être à certaines heures ?

A la tombée de la nuit, les oiseaux de la forêt se taisaient. L'air, chargé d'électricité, devenait lourd, irrespirable ; les roulements de tonnerre se répercutaient au loin ; les éclairs sillonnaient les nues, sans interruption et illuminaient sa case. Parfois, la foudre s'abattait sur un arbre géant, avec un fracas épouvantable et la pluie torrentielle ruisselait dans sa chambre, jusqu'au pied de son lit. Que l'homme se sent petit en ces moments, sous les forces déchaînées de la nature !

D'autres nuits, lorsque le ciel était constellé d'étoiles, des cris bizarres se faisaient entendre dans le village. Des féticheurs, vêtus de peaux de gorilles, poussaient des cris gutturaux pour effrayer les habitants ou leur jeter quelque mauvais sort. Certains allaient même déterrer les morts pour les manger...

Au retour de ses tournées, Georges Lambert s'allongeait dans sa véranda et restait de longues heures à rêver, en fumant la pipe. Seule Joséphine, sa nouvelle servante noire, le tirait de ses songes, l'égarait un peu dans sa solitude.

— Li mossier est triste ? Li pense à sa femme ; moi pas connaître, sûrement jolie

— Allons, presse-toi à mettre le couvert ; je commence à avoir faim !

Et Joséphine, souriant de ses belles dents blanches, préparait la table, cuisinait à sa manière, veillait à ce que tout fut en ordre, comme une parfaite maîtresse de maison.

C'était un beau type de négresse, jeune, à la fois candide et sauvage, à un pareil prodige. Était-ce bien sa petite Ginette qui était présente sous ses yeux, dans cette case perdue au milieu de la forêt équatoriale ; ou était-il le jouet d'une affreuse hallucination ? Mais non ! il ne rêvait pas et sa présence eût le don de le métamorphoser, de lui rendre la gaieté, l'entrain au travail.

Les gens heureux n'ont pas d'histoires. Trois mois s'écouleront sans qu'aucune ombre vint attrister leur existence. La jeune femme s'acclimatait au pays ; cette vie d'aventures convenait à son caractère. Elle se divertissait d'un rien, accompagnait partout son mari et les nègres lui obéissaient, la servaient comme une Joséphine, devenue accablée et boudeuse, paraissait nourrir un sentiment de haine ou de jalousie à l'égard de sa nouvelle maîtresse.

Un jour, Geneviève Lambert ressentit un malaise et dut s'aliter. Ses forces, depuis quelque temps, déclinaient ; elle maigrissait à vue d'œil, ne pouvait rien absorber. Prise de délire, elle balbutiait la nuit des phrases incompréhensibles, devant lesquelles son mari, hébété, impuissant à lui porter remède, fou de douleur, éclatait en sanglots : Ginette ! ma pauvre petite Ginette !

Il fit mander en toute hâte, par son fidèle Ougoula, le docteur Fuijot, médecin chef de l'hôpital de Libreville. Mais Libreville était à trois bonnes journées de marche à travers la brousse et lorsque le docteur arriva, la mort avait fait son œuvre...

Il y a des souffrances, des scènes déchirantes, ici-bas, que l'homme est incapable de dépeindre et qu'il est préférable de taire.

Cette mort mystérieuse de sa femme, Georges Lambert pouvait l'attribuer au paludisme, à la mouche tsé-tsé, aux piqûres d'insectes ou de quelque reptile, au climat déprimant, meurtrier ? — Non ! le docteur lui avait parlé d'une herbe, appelée « bilango », que les indigènes utilisent parfois, au Gabon, pour faire périr leurs ennemis ; poison lent mais efficace. Ils en préparent des décoctions, les versent dans les mets, les breuvages et en absorbent avec eux, pour dissiper leur mélan-colie ; mais ils ont bien soin, aussitôt, de prendre le contrepoison.

Aucun doute ! Joséphine, la servante, s'était servie de cette arme perfide, pour se débarrasser de celle qu'elle considérait comme sa rivale. Ou se cachait-elle ? Il voulait l'abattre comme un chien ! Mais il n'en eut pas la force et s'écroula, convulsé par la fièvre

de son cœur ! Et puis, n'avait-il pas besoin d'une grande énergie pour abattre sa tâche quotidienne, lutter

contre la fièvre qui agitaît tout son être à certaines heures ?

A la tombée de la nuit, les oiseaux de la forêt se taisaient. L'air, chargé d'électricité, devenait lourd, irrespirable ; les roulements de tonnerre se répercutaient au loin ; les éclairs sillonnaient les nues, sans interruption et illuminaient sa case. Parfois, la foudre s'abattait sur un arbre géant, avec un fracas épouvantable et la pluie torrentielle ruisselait dans sa chambre, jusqu'au pied de son lit. Que l'homme se sent petit en ces moments, sous les forces déchaînées de la nature !

D'autres nuits, lorsque le ciel était constellé d'étoiles, des cris bizarres se faisaient entendre dans le village. Des féticheurs, vêtus de peaux de gorilles, poussaient des cris gutturaux pour effrayer les habitants ou leur jeter quelque mauvais sort. Certains allaient même déterrer les morts pour les manger...

Au retour de ses tournées, Georges Lambert s'allongeait dans sa véranda et restait de longues heures à rêver, en fumant la pipe. Seule Joséphine, sa nouvelle servante noire, le tirait de ses songes, l'égarait un peu dans sa solitude.

— Li mossier est triste ? Li pense à sa femme ; moi pas connaître, sûrement jolie

— Allons, presse-toi à mettre le couvert ; je commence à avoir faim !

Et Joséphine, souriant de ses belles dents blanches, préparait la table, cuisinait à sa manière, veillait à ce que tout fut en ordre, comme une parfaite maîtresse de maison.

C'était un beau type de négresse, jeune, à la fois candide et sauvage, à un pareil prodige. Était-ce bien sa petite Ginette qui était présente sous ses yeux, dans cette case perdue au milieu de la forêt équatoriale ; ou était-il le jouet d'une affreuse hallucination ? Mais non ! il ne rêvait pas et sa présence eût le don de le métamorphoser, de lui rendre la gaieté, l'entrain au travail.

Les gens heureux n'ont pas d'histoires. Trois mois s'écouleront sans qu'aucune ombre vint attrister leur existence. La jeune femme s'acclimatait au pays ; cette vie d'aventures convenait à son caractère. Elle se divertissait d'un rien, accompagnait partout son mari et les nègres lui obéissaient, la servaient comme une Joséphine, devenue accablée et boudeuse, paraissait nourrir un sentiment de haine ou de jalousie à l'égard de sa nouvelle maîtresse.

Un jour, Geneviève Lambert ressentit un malaise et dut s'aliter. Ses forces, depuis quelque temps, déclinaient ; elle maigrissait à vue d'œil, ne pouvait rien absorber. Prise de délire, elle balbutiait la nuit des phrases incompréhensibles, devant lesquelles son mari, hébété, impuissant à lui porter remède, fou de douleur, éclatait en sanglots : Ginette ! ma pauvre petite Ginette !

Il fit mander en toute hâte, par son fidèle Ougoula, le docteur Fuijot, médecin chef de l'hôpital de Libreville. Mais Libreville était à trois bonnes journées de marche à travers la brousse et lorsque le docteur arriva, la mort avait fait son œuvre...

Il y a des souffrances, des scènes déchirantes, ici-bas, que l'homme est incapable de dépeindre et qu'il est préférable de taire.

Cette mort mystérieuse de sa femme, Georges Lambert pouvait l'attribuer au paludisme, à la mouche tsé-tsé, aux piqûres d'insectes ou de quelque reptile, au climat déprimant, meurtrier ? — Non ! le docteur lui avait parlé d'une herbe, appelée « bilango », que les indigènes utilisent parfois, au Gabon, pour faire périr leurs ennemis ; poison lent mais efficace. Ils en préparent des décoctions, les versent dans les mets, les breuvages et en absorbent avec eux, pour dissiper leur mélan-colie ; mais ils ont bien soin, aussitôt, de prendre le contrepoison.

Aucun doute ! Joséphine, la servante, s'était servie de cette arme perfide, pour se débarrasser de celle qu'elle considérait comme sa rivale. Ou se cachait-elle ? Il voulait l'abattre comme un chien ! Mais il n'en eut pas la force et s'écroula, convulsé par la fièvre

de son cœur ! Et puis, n'avait-il pas besoin d'une grande énergie pour abattre sa tâche quotidienne, lutter

contre la fièvre qui agitaît tout son être à certaines heures ?

A la tombée de la nuit, les oiseaux de la forêt se taisaient. L'air, chargé d'électricité, devenait lourd, irrespirable ; les roulements de tonnerre se répercutaient au loin ; les éclairs sillonnaient les nues, sans interruption et illuminaient sa case. Parfois, la foudre s'abattait sur un arbre géant, avec un fracas épouvantable et la pluie torrentielle ruisselait dans sa chambre, jusqu'au pied de son lit. Que l'homme se sent petit en ces moments, sous les forces déchaînées de la nature !

D'autres nuits, lorsque le ciel était constellé d'étoiles, des cris bizarres se faisaient entendre dans le village. Des féticheurs, vêtus de peaux de gorilles, poussaient des cris gutturaux pour effrayer les habitants ou leur jeter quelque mauvais sort. Certains allaient même déterrer les morts pour les manger...

Au retour de ses tournées, Georges Lambert s'allongeait dans sa véranda et restait de longues heures à rêver, en fumant la pipe. Seule Joséphine, sa nouvelle servante noire, le tirait de ses songes, l'égarait un peu dans sa solitude.

— Li mossier est triste ? Li pense à sa femme ; moi pas connaître, sûrement jolie

— Allons, presse-toi à mettre le couvert ; je commence à avoir faim !

Et Joséphine, souriant de ses belles dents blanches, préparait la table, cuisinait à sa manière, veillait à ce que tout fut en ordre, comme une parfaite maîtresse de maison.

C'était un beau type de négresse, jeune, à la fois candide et sauvage, à un pareil prodige. Était-ce bien sa petite Ginette qui était présente sous ses yeux, dans cette case perdue au milieu de la forêt équatoriale ; ou était-il le jouet d'une affreuse hallucination ? Mais non ! il ne rêvait pas et sa présence eût le don de le métamorphoser, de lui rendre la gaieté, l'entrain au travail.

Les gens heureux n'ont pas d'histoires. Trois mois s'écouleront sans qu'aucune ombre vint attrister leur existence. La jeune femme s'acclimatait au pays ; cette vie d'aventures convenait à son caractère. Elle se divertissait d'un rien, accompagnait partout son mari et les nègres lui obéissaient, la servaient comme une Joséphine, devenue accablée et boudeuse, paraissait nourrir un sentiment de haine ou de jalousie à l'égard de sa nouvelle maîtresse.

contre la fièvre qui agitaît tout son être à certaines heures ?

A la tombée de la nuit, les oiseaux de la forêt se taisaient. L'air, chargé d'électricité, devenait lourd, irrespirable ; les roulements de tonnerre se répercutaient au loin ; les éclairs sillonnaient les nues, sans interruption et illuminaient sa case. Parfois, la foudre s'abattait sur un arbre géant, avec un fracas épouvantable et la pluie torrentielle ruisselait dans sa chambre, jusqu'au pied de son lit. Que l'homme se sent petit en ces moments, sous les forces déchaînées de la nature !

D'autres nuits, lorsque le ciel était constellé d'étoiles, des cris bizarres se faisaient entendre dans le village. Des féticheurs, vêtus de peaux de gorilles, poussaient des cris gutturaux pour effrayer les habitants ou leur jeter quelque mauvais sort. Certains allaient même déterrer les morts pour les manger...

Au retour de ses tournées, Georges Lambert s'allongeait dans sa véranda et restait de longues heures à rêver, en fumant la pipe. Seule Joséphine, sa nouvelle servante noire, le tirait de ses songes, l'égarait un peu dans sa solitude.

— Li mossier est triste ? Li pense à sa femme ; moi pas connaître, sûrement jolie

— Allons, presse-toi à mettre le couvert ; je commence à avoir faim !

Et Joséphine, souriant de ses belles dents blanches, préparait la table, cuisinait à sa manière, veillait à ce que tout fut en ordre, comme une parfaite maîtresse de maison.

C'était un beau type de négresse, jeune, à la fois candide et sauvage, à un pareil prodige. Était-ce bien sa petite Ginette qui était présente sous ses yeux, dans cette case perdue au milieu de la forêt équatoriale ; ou était-il le jouet d'une affreuse hallucination ? Mais non ! il ne rêvait pas et sa présence eût le don de le métamorphoser, de lui rendre la gaieté, l'entrain au travail.

Les gens heureux n'ont pas d'histoires. Trois mois s'écouleront sans qu'aucune ombre vint attrister leur existence. La jeune femme s'acclimatait au pays ; cette vie d'aventures convenait à son caractère. Elle se divertissait d'un rien, accompagnait partout son mari et les nègres lui obéissaient, la servaient comme une Joséphine, devenue accablée et boudeuse, paraissait nourrir un sentiment de haine ou de jalousie à l'égard de sa nouvelle maîtresse.

Un jour, Geneviève Lambert ressentit un malaise et dut s'aliter. Ses forces, depuis quelque temps, déclinaient ; elle maigrissait à vue d'œil, ne pouvait rien absorber. Prise de délire, elle balbutiait la nuit des phrases incompréhensibles, devant lesquelles son mari, hébété, impuissant à lui porter remède, fou de douleur, éclatait en sanglots : Ginette ! ma pauvre petite Ginette !

Il fit mander en toute hâte, par son fidèle Ougoula, le docteur Fuijot, médecin chef de l'hôpital de Libreville. Mais Libreville était à trois bonnes journées de marche à travers la brousse et lorsque le docteur arriva, la mort avait fait son œuvre...

Il y a des souffrances, des scènes déchirantes, ici-bas, que l'homme est incapable de dépeindre et qu'il est préférable de taire.

Cette mort mystérieuse de sa femme, Georges Lambert pouvait l'attribuer au paludisme, à la mouche tsé-tsé, aux piqûres d'insectes ou de quelque reptile, au climat déprimant, meurtrier ? — Non ! le docteur lui avait parlé d'une herbe, appelée « bilango », que les indigènes utilisent parfois, au Gabon, pour faire périr leurs ennemis ; poison lent mais efficace. Ils en préparent des décoctions, les versent dans les mets, les breuvages et en absorbent avec eux, pour dissiper leur mélan-colie ; mais ils ont bien soin, aussitôt, de prendre le contrepoison.

Aucun doute ! Joséphine, la servante, s'était servie de cette arme perfide, pour se débarrasser de celle qu'elle



Le Cheval de Service est-il mort ?

Ses jours sont-ils comptés ?
Quel est son avenir ?

(Suite)

Si dans le commerce, dans l'industrie, ou l'agriculture, le moteur ne peut remplacer complètement le cheval et doit se borner au simple rôle d'auxiliaire, qui est sa vraie place, il ne saurait en être autrement dans l'Armée.

Bien qu'au cours de la dernière guerre, la défaite des Empires Centraux eut été, en partie, causée par la difficulté d'employer les transports automobiles, les Américains préconisaient il y a quelques années une Artillerie entièrement motorisée. Ils possédaient, il est vrai, le nerf de la motorisation, c'est-à-dire le pétrole. Mais il leur manquait de cette inépuisable énergie, et les Etats-Unis ont dû se résigner à combiner les avantages des éléments motorisés avec ceux des éléments hippomobiles, seule méthode logique.

Le moteur est aussi utile et nécessaire dans la guerre moderne, que les souliers, les ceinturons, les camions, les cuisines roulantes. Il est un nouvel élément qui permet d'avancer plus vite et avec moins d'efforts, souvent aussi avec moins de pertes. Mais il ne change rien aux principes de la guerre; il ne change que l'étendue du rayon d'action.

Le moteur ne remplace pas l'homme et ne remplace le cheval que dans certains cas. Jamais il ne rend ce dernier inutile, il n'abolira la nécessité pour une nation, de posséder de grandes réserves de chevaux où elle pourra puiser en cas de besoin.

A cheval on peut passer à peu près partout où peut passer un homme et même une chèvre. Les Balkans et Karpathes ont été parcourus par de forts contingents de cavaliers dont l'action a été décisive. Un éclaircir à cheval a plus de chance de surprendre l'ennemi et de pouvoir l'observer qu'un éclaircir à pied et grâce à la vitesse de son cheval, il court moins de risques que l'homme de liaison à pied.

L'aviateur est l'ami et le frère d'armes du cavalier, auquel il évite des déplacements inutiles, mais sans le cavalier, l'utilité de l'aviateur est restreinte. La nuit, il est aveugle, et quand il y a de la brume, il est incapable de se livrer à des observations minutieuses. On a vu aux manœuvres, même en terrain découvert, l'infanterie, la cavalerie, les éléments motorisés se dissimuler avec tant d'habileté que l'aviation était hors d'état de les découvrir. D'autre part, celle-ci a pu souvent situer les grandes unités et reconnaître leur direction de marche en repérant leurs unités motorisées et devant se soucier de leur position, elle ne peut pas dans les champs des tâches faciles à percevoir.

L'auto est aveugle, le cheval voit même de nuit, il voit mieux que l'homme. Par ses sens, son instinct et sa faculté d'agir, il diminue les risques du cavalier et augmente ses chances de succès. Le moteur est aveugle.

Même pour la guerre de tranchées que l'on cherchera à éviter dans l'avenir, le cheval présente des qualités particulières qui rendent encore son emploi indispensable à côté de celui du moteur. Nous voulons parler de son emploi dans le ravitaillement. Où le tracteur, même à chenilles, s'embourbe, le cheval, bien souvent, peut continuer à marcher. La traction automobile est faite d'unités absolument rigides et vouées à leurs propres moyens, la traction hippomobile, au contraire, peut combiner à volonté chacun de ses éléments et varier les attelages suivant les circonstances.

Là où l'automobile s'est embourbée, les chevaux et les fourgons réussissent à passer.

Lorsque tout charroi devient impossible, les chevaux portent à dos les obus.

De Particulier signé du Brigadier Général Hamilton S. Hawkins, U.S.A. nous extrayons le passage suivant :

« Des expériences répétées ont démontré que le cheval a, non seu-

lement sa place sur le champ de bataille, mais encore qu'il est indispensable dans les rangs de la cavalerie et aussi pour la liaison, pour l'artillerie, les mitrailleuses et pour servir aux Commandants d'unité et aux Etat-Majors, quand leurs autos sont incapables d'aller plus loin. Le cheval sera sur le champ de bataille aussi longtemps que l'homme y sera.

En résumé, il est possible de faire la guerre avec des moyens techniques limités, quoique leur insuffisance représente un très sérieux handicap; il sera toujours impossible, par contre, de défendre efficacement le sol de la Patrie sans hommes et sans chevaux, ceux-ci constituant le seul élément porteur et tracteur capable de suivre l'homme partout et de subsister comme lui au besoin, grâce à des ressources minimes trouvées sur place.

En France, nous n'avons jusqu'à ce jour rien fait de pratique pour le cheval; chez nous c'est le particularisme à outrance qui domine. Les intérêts des diverses régions d'élevage seraient-ils contraires, comme sont, par exemple, les intérêts des éleveurs de chevaux de sang et ceux des chevaux de trait. Une organisation d'ensemble s'impose.

Que les producteurs et les usagers du cheval de toutes espèces et de toutes races se groupent comme en Angleterre, en Allemagne et aux Etats-Unis et ils constateront un tel progrès et un tel bien-être pour l'élevage qu'ils en seront surpris eux-mêmes.

Que les éleveurs de chevaux de selle et de chevaux de trait se rassurent et maintiennent leur jumenterie. Le cheval n'est pas mort, et il ne peut pas plus disparaître du sol de France que de celui des Etats-Unis. La logique et la raison reprennent toujours leurs droits sur l'utopie et l'irréel, or les nécessités et l'économie obligent à conserver le cheval, comme auxiliaire indispensable à côté du moteur, dans les transports commerciaux et industriels de courte distance, comme dans l'Agriculture et dans l'Armée.

Les achats de la Remonte qui se succèdent depuis 1920 montrent du reste suffisamment aux éleveurs la part qui est réservée au cheval dans l'Armée française, malgré celle qui a été faite au moteur. En 1912, la Remonte achetait 14.366 chevaux. En 1930, elle en a acheté 11.289, tant pour l'Armée que pour la Garde Républicaine Mobile. Les besoins de l'Armée ne sont donc guère modifiés, bien que le nombre des unités se soit considérablement modifié.

Le moteur n'est donc pas le roi, que certains ont cru, il ne peut en effet remplacer totalement dans le commerce et dans l'industrie, comme dans l'Agriculture et dans l'Armée, le cheval dont il reste et restera toujours l'indispensable auxiliaire et un excellent auxiliaire.

B. DE B.

le conseil de Voltin

...Moù... Jour de l'An...

Faites un cadeau utile et agréable : un appareil électrique

Radiateur parabolique, Chauffe-fer à friser, Vibro-masseur

Fer à repasser, Bouilloire, Théière

Adressez-vous à votre électricien et à la SOCIÉTÉ NANTAISE D'ÉLECTRICITÉ, 23, rue de Strasbourg, à Nantes.

Faites le concours de l'Almanach « La Terre Nationale » 1932.

L'Électricité à la Ferme

Les Installations intérieures

Sous réserve de conditions spéciales susceptibles de varier d'une société de distribution à l'autre, il est bon que tout abonné — ou futur abonné — de courant électrique connaisse dans leurs grandes lignes les règles à observer dans l'établissement des installations intérieures de lumière et de force.

Rappelons d'abord que les distributions d'électricité se font la plupart du temps à 210 volts, pour la force (trois fils), l'éclairage étant pris entre ces fils et le neutre (120 volts); c'est ce que nous appellerons une distribution 120-210 volts.

Quelquefois, on utilise dans certains réseaux étendus, la distribution 220-380 volts qui d'ailleurs, à notre avis, et comme nous avons pu soulever la constatation, nécessite des précautions tout à fait spéciales.

Nous nous bornerons dans ce qui suit aux règles concernant les installations les plus courantes, c'est-à-dire relatives aux distributions 120-210 volts et nous reviendrons par la suite sur les distributions 220-380 volts.

Installation des Compteurs

Les compteurs doivent être posés dans des endroits secs pour la sauvegarde de leurs enroulements électriques; à l'abri de la poussière et des vibrations, pour que soient réduites au minimum les causes d'usure mécanique; dans des endroits clairs, pour que la lecture soit commode.

Par conséquent, la pose des compteurs sera d'une manière générale prescrite dans les cuisines, les caves, fromageries, etc. — de même sur des cloisons de moins de 25 centimètres d'épaisseur.

Si cependant, dans certains cas d'espèce, on est contraint de placer un compteur dans un local humide, on devra l'abriter au moyen d'un coffret en bois dont la fermeture soit suffisante pour arrêter poussière et buées.

L'emplacement du compteur est déterminé d'un commun accord entre l'abonné et la société de distribution, à proximité de l'arrivée des fils de branchement. Des dériviations après cette arrivée ne sont tolérées que dans le cas de colonnes montantes (habitations à plusieurs étages).

Les compteurs doivent être placés à une hauteur telle que leur relevé se fasse sans difficulté. La hauteur maximum pratiquement admissible est 2 mètres.

Les planchettes à compteurs sont en bois de 3 centimètres d'épaisseur. Leurs dimensions minima doivent être environ 50x25 centimètres. Elles sont séparées du mur sur tout leur pourtour par un linteau de 3 centimètres, coupé aux endroits nécessaires pour le passage des conducteurs. On les fixe au mur par cinq tampons et cinq vis (à chaque angle et au centre).

Leur appareillage comprend en général : un interrupteur rotatif dans les deux sens, en porcelaine, avec arrivée par derrière, et d'un calibre minimum de 10 ampères, placé au bas de la planchette.

Les coupe-circuits unipolaires, à tabatière, en porcelaine, modèle 250 volts, 10 ampères, placés en haut (ou les coupe-circuits calibrés, ou les limiteurs).

Dans le cas de courants supérieurs à 10 ampères, l'appareillage est condensé sous la forme d'un interrupteur coupe-circuit.

Le courant traverse successivement le compteur, l'interrupteur et

les fusibles. On peut donc changer sans crainte ces derniers lorsque l'interrupteur est « ouvert ».

Si le compteur tourne lorsque les lampes ou appareils ne sont pas en service, il convient d'ouvrir l'interrupteur. Si le compteur s'arrête, c'est qu'il y a une perte dans l'installation intérieure.

Installation des Lampes

En règle générale, on admet que les installations comprenant au plus 20 lampes de 25 bougies à filaments métalliques sont faites sur une phase (un fil et le neutre); de 20 à 40 lampes, sur deux phases (deux fils et le neutre); au-dessus de 40 lampes, sur trois phases. Dans ce dernier cas, le projet de l'installation doit être soumis à la Société.

Chaque lampe doit être protégée par deux coupe-circuits unipolaires à tabatière, en porcelaine, du modèle 250 volts, 5 ampères.

Canalisations intérieures

En plus des prescriptions de la brochure 137 de l'Union des Syndicats de l'Électricité, sur lesquelles nous ne reviendrons pas, il convient d'observer celles particulières à chaque société, notamment en ce qui concerne l'isolement des conducteurs et les précautions à prendre dans les locaux humides (fils isolés sur poulies, cloche; moulures bois interdites).

Dans les tubes, on ne passera qu'un seul fil, sauf emploi d'un diamètre spécial.

Le diamètre des fils au voisinage du compteur ne doit jamais être inférieur à 25/10^e de millimètre.

Appareillage

Les douilles à baïonnette et pastilles en S doivent être prévues pour qu'il n'y ait aucune traction sur les fils et les vis de connexions.

A l'extérieur et dans les locaux humides, elles seront du modèle étanche (porcelaine avec anneau de support, entrées de fils latérales). Les interrupteurs doivent toujours être placés sur les conducteurs de phase ou, du moins, couper le neutre en même temps que les autres conducteurs.

Ils doivent avoir leur axe isolé et une rupture brusque, et être du modèle 5 ampères, 250 volts, avec coup-pailettes.

Ils seront généralement montés sur patères en bois. Dans les locaux humides, ils seront du modèle étanche et avec les entrées de fils en bas, pour que les gouttes d'eau ne puissent pénétrer. Il est d'ailleurs recommandé de placer de tels interrupteurs en dehors du local humide.

Les coupe-circuits, unipolaires, seront du type à tabatière en porcelaine, fixés sur patère bois. Ils seront étanches pour l'extérieur (boîte en fonte). Leur calibre sera de 5 ampères pour les lampes ordinaires, de 10 ampères pour les prises de courant.

Tout conducteur de dérivation devra être protégé par un coupe-circuit.

Les prises de courant, en porcelaine et à broches, seront fixées sur patères bois et uniquement admises à l'intérieur. Elles doivent être protégées par une coupure bipolaire placée à l'origine de la dérivation.

Nous ne saurions trop insister sur les dangers des balladeuses. Des précautions toutes spéciales d'isolement doivent être prises dans les locaux humides et à l'extérieur (isolement 1.200 mégohms, mouture étanche, douilles à clé prohibées) et il convient de se souvenir, chaque fois

qu'on touche à une balladeuse, des accidents qui se sont déjà souvent produits.

Installation des moteurs et des appareils domestiques

Pour de très faibles puissances (300 volts), ces appareils peuvent être monophasés, c'est-à-dire fonctionner sur les circuits d'éclairage à 110 volts.

Au-delà, ils seront prévus triphasés sous 220 volts.

Les moteurs seront tolérés avec démarrage en court-circuit jusqu'à 2 chevaux environ (se renseigner auprès des Secteurs); au-delà, il conviendra d'adopter les inverseurs étoile-triangle, puis les moteurs à double-cage, enfin les moteurs à rhéostat.

Contrôle de l'isolement

L'isolement doit être suffisant pour assurer la sécurité des personnes ayant à se servir de l'installation, et la conservation des appareils.

On s'assurera donc, une fois tout terminé, par des essais effectués au double de la tension normale et pendant une minute au moins, que l'isolement de l'ensemble par rapport à la terre (fusibles du compteur enlevés) n'est pas inférieur à 1 mégohm et que celui de chaque lampe (fusible correspondant enlevé) n'est pas inférieur à 3 mégohms.

Des retouches devront être exécutées jusqu'à réalisation de cette condition primordiale.

Maurice PAPIN,

Ingénieur-Conseil et Expert,
diplômé I. E. G.

(Tous droits réservés.)

Agenda Agricole et Viticole

1932

PAR VERMOREL

Président du Comité agricole et viticole du Benjouis

L'Agenda Agricole et Viticole Vermorel pour 1932 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'Agenda agricole et viticole Vermorel, revu et complété chaque année, donne sous une forme essentielle et concise, les renseignements indispensables à l'agriculteur et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte et les travaux de chaque mois sont indiqués avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire, 6 fr. 50.

En vente chez l'auteur et à la Librairie du Progrès agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

UN MARI PEU EXIGEANT



— Ecoute, ma chérie, fais des achats, mens-moi si tu veux... mais dis-moi que tu m'aimes.



Quelques Recettes

Œufs farcis au gratin. — Quatre œufs, beurre, 200 grammes de champignons, quelques feuilles d'oseille, 20 grammes de farine, un peu de lait, un peu de crème.

Faites durcir vos œufs, égalez-les et coupez en deux sur la longueur, enlevez les jaunes sans abimer les blancs, passez-les au tamis. Faites rissoler dans un peu de beurre 200 grammes de champignons hachés, ajoutez quelques feuilles d'oseille ciselées fines, fondez 20 grammes de beurre, mélangez 20 grammes de farine, assaisonnez, mouillez avec un peu de lait, faites bouillir en remuant; mélangez à cette sauce la purée de jaunes d'œufs, ajoutez le hachis, et avec ce mélange bien assaisonné, vous remplissez les demi-blancs avec une cuiller et en même temps assez haut; versez un peu de crème dans un plat, posez les œufs farcis et nappez d'un peu de crème, mettez à gratiner.

Laitues farcies. — Quatre belles laitues, farce de godiveau assaisonnée aux champignons de couche, lard de poitrine, graisse de rôti, bouquet garni, poivre, oignon. Bouillonnez.

Faites cuire les laitues dans de l'eau salée, blanchissez et égouttez. Rafraîchissez à l'eau froide et pressez afin d'extraire l'eau. Enlevez le centre de la laitue et remplacez par une farce de godiveau. Ficelez vos laitues et mettez les dans une casserole garnie avec du lard de poitrine, de la graisse de rôti. Ajoutez bouquet garni, poivre, oignon, et couvrez avec du bouillon. Faites cuire avec feu dessus et dessous, deux heures environ, égouttez, décafelez et servez après les avoir arrosés d'un bon jus ou entourées de gelée.

Chou-fleur aux crevettes. — Faites bouillir votre chou-fleur à l'eau salée, laissez-le égoutter. Quand il est refroidi, mettez dans un plat et recouvrez-le abondamment de crevettes roses ou grises et d'une bonne sauce.

Sauté de veau portugaise. — Une livre et demie d'épaule de veau, beurre, 100 grammes d'oignons hachés, un décilitre de vin blanc, 3 décilitres de sauce tomate épaisse, sel, poivre, bouquet garni, 500 grammes de tomates coupées et préalablement dénoyautées. Laissez mijoter encore cinq minutes.

Coupez en dés un morceau d'épaule de veau; faites les revenir dans du beurre. Il faut qu'ils soient très rissolés. Ajoutez-y 100 grammes d'oignons hachés, laissez encore revenir; mouillez avec un décilitre de vin blanc, 3 décilitres de sauce tomate épaisse, sel, poivre, bouquet garni. Couvrez hermétiquement la casserole, laissez bouillir une heure. Retirez les morceaux que vous mettez dans un sautoir; dégraissez la sauce, passez-la et versez-la par dessus. Ajoutez 500 grammes de tomates coupées et préalablement dénoyautées. Laissez mijoter encore cinq minutes.

Pour trouver TOUT ce que vous désirez; pour vos achats, vos ventes, vos échanges..., utilisez nos petites annonces des OFFRES & DEMANDES.

Foie de veau bourgeoise. — Foie de veau, lardons, beurre, cuillerée de farine, un verre-bouquet garni, épices.

Laissez le foie entier et pilez le lardons. Mettez le reven, le beurre chaud en ayant soif faire dorer de tous les côtés le foie et liez du beurre avec une cuillerée de Remettez le foie avec un vin, bouquet garni, épices. Cuire à feu doux deux ou trois heures en tenant la casserole béc. Veillez à ce que le foie ne pas au fond. Dégraissez et servez.

Gâteau Jacques-Cœur. — grammes de chocolat, beurre, œufs, farine, 250 grammes de sucre en poudre.

Prenez 250 grammes de chocolat râpé et faites-le fondre de beurre sans laisser bouillir. trois œufs, mettez les jaunes un bol et délayez-y une cuillerée de farine. Battez les blancs au sucre en poudre que de chocolat-mélange le tout. Beurrez un lit; versez-y la pâte bien tré. Faites cuire au four.

Soufflé breton. — 80 grammes de sucre en poudre, trois jaunes d'œufs, 125 grammes de pralines et trois blancs, pralines.

Mélangez étroitement 80 gr de sucre en poudre et trois d'œufs. D'autre part, écrasez 125 grammes de pralines; ensuite, battez trois d'œufs en neige, que vous irez sans précipitation aux jaunes pralines. Faites cuire modérément une demi-heure et dans de petits moules. Au moment de servir, couvrez de praline.

Mousse au Madère. — Six d'œufs, douze morceaux de sucre, un verre de vin blanc de Madère. Prenez six jaunes d'œufs, morceaux de sucre, et met dans une casserole sur feu un verre de vin de Madère, dant que le vin « macite ».

par dessus ceux-ci, cuillerée cuillerée, le Madère cuit en nant sans cesse. Reportez tout le feu et battez, battez constamment jusqu'à ce que le mélange présente une consistance crémeuse; sans perdre un moment dans les petits pots à crème.

TANTE FA

APRÈS LE REVEILLON



— Ce ne sera absolument rien; c'est la dinde aux marrons truffés qui se disputent pour par

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INTÉRIEURE 20

L'AMOUR MÈNE OU Les Millions de l'Oncle Capoulade

Roman inédit de Jean de BARASC

Le moutardier et l'employé de soirées, prétextant négligemment le désir d'aller à la chasse aux bisons, annonçèrent qu'ils partiraient plus tôt et se trouveraient au ranch pour le rendez-vous du soir.

Le déjeuner se passa bien. Tous les Capoulade, sauf les deux chasseurs déjà en route pour le repaire des bisons, étaient réunis autour de la même table, que présidaient, en face l'une de l'autre, les deux petites-filles de l'ami William Rock. Jamais l'hôtel Pennsylvania, ni sans doute aucun hôtel de la grande République américaine, n'avaient retenti de semblables sonorités.

On eût dit que, rassemblés par le hasard, ces Provençaux depuis si longtemps séparés de la terre originaire, retrouvaient spontanément l'entraîné, la gaieté, le rire communicatif, et cet accent que jalourent les gens du Nord, parce qu'il est évocateur de soleil et qu'il n'en est pas chez eux. La nécessité d'éblouir les Maud Hertsley redoublait l'élan spirituel de tous ces

concurrents à leur main... C'était à qui contenterait l'histoire la plus drôle...

Il y en avait parfois d'un peu lestes. Mais, même la girl-scout paraissait prête à jeter par-dessus les moulins son chapeau de l'Armée du Salut... Aux frais de la future succession, la gaité fusait en cascades de rire des lèvres caressées par le champagne...

Oui, le champagne, qu'on servait naturellement dans des bouteilles d'eau minérale.

Au dessert, le tapage battait son plein lorsque successivement plusieurs Capoulade, saisis d'une indisposition subite, durent quitter la table joyeuse...

Quelques-uns ne repartirent pas. D'autres, qui tentaient de dominer leur malaise, étaient venus se rasseoir à leur place, furent contraints de la quitter de nouveau, précipitamment.

Et cependant, l'apothéose de Marseille multipliait ses amitiés gastronomiques; encore un peu de cette confiture ?

Elle est exquise !

Ses associés l'aidaient de leur mieux en servant eux-mêmes copieusement leurs voisins...

Une marque perceptible aux seuls initiés, indiquait les pots traités avec additionnés d'ipéca...

Les conjurés avaient garde d'y toucher pour eux-mêmes. Avec une attention palpitante, ils veillaient à ce que les deux Miss en fussent préservées.

Ainsi espéraient-ils être seuls à faire avec elles la belle excursion projetée, tandis que leurs rivaux, terrassés par les nausées et les débâcles intestinales, se morfondraient à l'hôtel.

Deux Capoulade restèrent cependant rebelles à l'absorption de la confiture pharmaceutique; Marius des Arcs, qui foudroyant sans cesse partout, avait surpris un des Marseillais tripataillant un comptoir, et Marius de Maurin, à qui tous les plats sucrés inspiraient un dégoût insurmontable. La rude façon dont il le témoignait enleva à son voisin le dactylo le courage d'insister...

Au fond, ce jeune roué pensait que l'homme des montagnes étant de la promenade, le déchargerait avantagèrement de la corvée de s'occuper de la girl-scout. Il en aurait d'autant plus de liberté pour flirter avec la charmante Maud sans que ses associés pussent le lui reprocher.

Tel que nos lecteurs connaissent le naïf et crédule Marius des Arcs, fleurs de Pro-

vence, ils ne s'étonneront pas d'apprendre qu'il avait été l'un des premiers à l'ingurgiter en quantité inconsidérée la confiture que lui recommandait le violoniste assis à côté de lui...

Quand deux heures sonnèrent au carillon de l'hôtel Pennsylvania, les Miss apparurent simultanément dans le grand hall.

Leurs adorateurs, réduits au nombre de cinq, les attendaient dans d'émouvants costumes de touristes.

Le terrible berger de Maurin portait lui-même une immense cape à la Fra Diavolo, et un chapeau à larges bords à faire louer une vedette de cinéma américaine.

D'un geste galant, il enleva la grande Maud Hertsley et l'assit dans la première auto. Puis il prit place à côté d'elle et referma la portière, l'œil menaçant...

— Allez vous y frotter, si ça vous chante ! fit le dactylo en montant dans la seconde auto auprès de la jolie Maud.

Celle-ci cherchait en vain du regard son factotum ordinaire... Ni lui, ni le dactylo mondain, ni le patron de l'estaminet parisien n'étaient là.

— Ah ! dit-elle froissée de cet abandon, tant pis pour les absents. On part ! adieu !

— C'est convenu, ma belle, dit le gros Capoulade des Arcs, en s'asseyant en face d'elle. Nous saurons bien rien sans eux, té !

Les deux autres Marseillais, après avoir fait sans conviction le tour de la première voiture, revinrent à la seconde et y mon-

trèrent.

Les autos démarrèrent; un instant après elles roulaient sur la piste herbe de la savane.

Cela dura plusieurs heures. Les dernières maisons bâties de pierre avaient été laissées loin en arrière. Maintenant, de loin en loin, on croissait une grande ferme construite en bois, close de planches, aux fenêtres étroites comme des créneaux.

De grands vautours planaient dans les hauteurs de l'atmosphère. Par instants, on entendait au lointain les mugissements d'animaux invisibles.

— Les bisons, sans doute, dit Marius Capoulade des Arcs avec dédain.

— Ils sont terribles, savez-vous, protesta Maud... Souvent les chasseurs sont tués par eux.

— Bah ! Ce n'est rien du tout ! Ils ne me font pas peur !

— Vous auriez dû aller avec Messieurs Capoulade quatre et cinq, fit Maud un peu impatiente. Vous leur auriez montré votre bravoure.

— Quel que soit mon amour de la chasse, répondit Marius des Arcs avec un sourire qui rendit sa face plus large que haute, mon culte pour la beauté me commandait de rester près de vous.

Malgré tout, la jolie Maud restait d'humeur maussade. Son habitude d'indulgence aux compliments maladroits ou intéressés se changeait

MARCHES DE LA VILLETTE Du Lundi 21 Décembre 1931

ANIMAUX	Anciens	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3,340	3,300	8 »	7 10	5 70	8 90	4 80	3 90	2 85	5 52
Vaches.....	1,665	1,650	7 90	6 60	5 20	9 20	4 75	3 63	2 60	5 88
Taureaux.....	520	500	6 80	6 10	5 40	7 50	4 08	3 35	2 70	4 65
Veaux.....	1,996	1,950	12 90	11 »	10 »	13 90	7 75	6 27	5 50	8 60
Moutons.....	18,891	18,800	16 »	10 30	8 »	18 »	8 »	4 87	3 52	9 »
Porcs.....	4,133	4,133	8 »	7 14	4 28	8 42	5 60	5 »	3 »	5 80

Mieux vaut prévenir la Diarrhée des Porcelets que la guérir

Tous les éleveurs de porcs savent la difficulté que l'on a pour guérir les porcelets atteints de coliques. Cette maladie a été étudiée d'une façon toute particulière en pays scandinaves. On a fait pas mal d'expériences ayant toutes pour but d'éviter cette maladie. L'étude a été divisée en trois parties : pendant la gestation, de l'âge de un jour à trois semaines, de trois semaines à huit semaines.

Il a été reconnu qu'en général les coliques sont dues à la malpropreté des bêtes, des auges et des aliments de mauvaise qualité, ou que les jeunes ne peuvent supporter.

Pendant la gestation, surtout vers la fin, la nourriture de la mère joue un rôle capital et prédispose les petits à prendre la maladie. Les déchets de laitière devront être proscrits de la nourriture ; le lait écramé ne doit plus être donné dix jours avant la mise-bas, le petit lait dès le vingtième jour précédant le port. On ne devra recommencer à donner le lait écramé que le quatrième jour après la naissance ; le petit lait qu'après le vingt-huitième jour.

La truie allaitant ne doit, en principe, pas recevoir de farine de poisson, contenant pas mal de sel, il s'en suit que le lait prend une saveur piquante, que n'aiment pas les jeunes porcelets. N'aimant pas le lait, ils ne vident pas la mamelle à fond, ce qui a pour résultat de tarir d'une part la quantité de lait, d'autre part ce même lait n'est pas sain, conséquence immédiate : la diarrhée. Cependant si la farine contient moins de 3 % de sel, on peut donner à la mère une petite quantité tous les jours ; mais elle sera inférieure à 50 grammes.

Le seigle en grosse quantité, les avoines fermentées, les farines ayant subi une fermentation, les fourrages secs, sont de bons aliments à donner à la truie allaitant une portée.

Si, dans la ration d'une truie pesant 150 kilogrammes, qui doit comporter 4 à 5 unités fourragères, on dépasse 600 grammes de matières albuminoïdes, on voit immédiatement apparaître la diarrhée. Le remède est de mettre la mère au régime lacté, lait de vache pur.

Le manque d'éléments minéraux dans la ration de la mère et des jeunes est une cause de diarrhée. Si les petits ne trouvent pas dans le lait de leur mère assez de principes minéraux, ou dans leur ration, on les voit lécher les murs de la loge, boire avec avidité l'urine et manger leurs excréments. Et bientôt, on s'aperçoit qu'il y a du désordre dans leurs intestins. Le remède est facile : donner de la chaux et tenir la loge très propre. Il faut ajouter que la diarrhée due à l'absorption de l'urine et des excréments est très tenace, aussi faut-il agir avec énergie. Le vétérinaire danois Ryssing conseille d'ajouter à un litre de lait de vache une cuillerée à café de sulfate de fer. Il faut tout de suite dire que les jeunes n'apprécient guère ce breuvage, il est plus pratique de dissoudre 25 grammes de sulfate de fer dans un litre d'eau et de donner de force à chaque porcelet une cuillerée à café de cette potion.

Souvent, pour prévenir le rachitisme, on donne à la truie qui allaite de l'huile de foie de morue dans laquelle on a fait dissoudre 1/10.000 de phosphore, des doses trop fortes provoquant les coliques. Il faut être prudent et n'employer que de l'huile fraîche.

Il est recommandé de couper les dents des porcelets dès leur naissance, pour éviter qu'ils ne mordent les mamelles et que la mère refuse son lait pendant un ou deux jours. Ce qui cause de l'engorgement dans la mamelle et du lait contaminé par les bactéries.

Tout le monde sait que de trois à huit semaines, c'est l'âge le plus critique pour les porcelets. Il va donc falloir exercer une surveillance particulière pour que la loge, les auges, soient propres. On se sera assuré que le lait est pur, du seigle non concassé, pour être sûr qu'il n'y aura pas manque d'éléments minéraux on répand dans un des coins de la loge, outre de la poussière de charbon de bois, diverses préparations minérales calculées pour balancer les rations que viennent manger les petits porcelets.

Marcel H. MOTTE, Ingénieur agricole (Grignon). (Journal d'Agriculture Pratique.)

Quand et par qui fut construit la Digue protégeant la Vallée de la Loire

Ayant, selon le mot d'Elisée Reclus « dix fois trop d'aide ou dix fois trop peu », la Loire a imposé de bonne heure, par son régime terriblement irrégulier, aux riverains l'obligation de se défendre contre elle, eux et leurs biens. Aussi, « l'homme de l'Orléanais, de la Touraine, de l'Anjou » entreprit-il, tout à tour, d'isoler le fleuve partout où il n'était pas naturellement bordé par des hautes berges ou par des collines.

Il ne résulta pas de ces travaux — étapes successives d'une lutte incessante — une digue unique, mais bien une série de levées ou « turcies », datant de différentes époques et fréquemment modifiées.

On ignore l'époque de leur première construction ; on sait seulement, d'après les capitulaires, que Louis le Débonnaire y fit travailler. Louis XI les augmenta beaucoup. Elles avaient 3 à 4 mètres de hauteur ; mais, sous Louis XIV, Louis XV, Louis XVI, elles furent portées jusqu'à 7 mètres de hauteur.

On se préoccupa, à plusieurs reprises, de construire des ouvrages susceptibles (dignes submersibles) d'améliorer le fleuve pour la navigation. Des travaux de ce genre furent entrepris : à partir de 1755, entre Nantes et Paimboeuf ; vers 1730, pour tenter d'améliorer le Port d'Orléans ; de 1825 à 1837, à Chouze, en aval de l'embouchure de la Vienne, au moyen d'épis transversaux ; de 1848 à 1852, entre Orléans et l'embouchure du canal à Combleux. Mais on n'arriva jamais à créer un mouillage convenable en basses eaux, tout en créant des obstacles à la navigation en eaux moyennes et en augmentant les graves inconvénients inhérents aux périodes d'inondations.

Qu'avons-nous fait depuis pour nous préserver des eaux dans la Vallée ?



JEUNE FILLE MODERNE... — C'est une jeune fille délicieuse, musicienne, peintre, sportive. Elle ferait bien ton affaire. — Possible, mon vieux... mais c'est dommage que je ne sache pas repriser mes chaussettes !

Le Dimanche à la Campagne...



CULTIVATEURS non encore syndiqués

POUR 10 FRANCS de cotisation annuelle vous recevrez CE JOURNAL chaque semaine et bénéficiez des MULTIPLES AVANTAGES de notre Syndicat et de notre Coopérative.

REMPLISSEZ DES AUJOURD'HUI le Bulletin ci-dessous et adressez-le nous 2, rue Scribe, à Nantes. Vous recevrez votre Carte d'Adhérent pour 1932 et recevrez de suite le journal.

Bulletin de Présentation

Je soussigné, désire adhérer au SYNDICAT CENTRAL DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFÉRIEURE, en qualité de Membre ordinaire, à partir de l'année 1932 et pour le département de _____

M (1) _____

Adresse : _____

Commune : _____

Bureau de Poste : _____

(1) Ecrire très lisiblement.

(Signature) _____

Carnet du Docteur

LES CREVASSES

Toutes les personnes qui ont la peau des mains sèche et dure sont exposées pendant l'hiver à des petites ulcérations linéaires, douloureuses, dont le siège est aux poignets et sur les diverses parties des mains.

Les ouvriers agricoles et ceux qui travaillent dans des substances irritantes sont particulièrement menacés de ces gercures, ceux aussi qui tremperont fréquemment leurs mains dans l'eau froide, ou qui les exposent à l'action du froid.

On évite aisément ces petits bobos en protégeant ses mains contre l'action de l'air à l'aide de gants ou en versant dans la paume, chaque matin après la toilette, quelques gouttes de glycérine dont on se frotte vigoureusement toute la surface des mains pour adoucir la peau et la rendre rebelle à l'influence du froid.

A défaut de glycérine, on peut pratiquer ces onctions avec un corps gras quelconque, cold-cream, vaseline simple ou boriquée, huile.

Lorsque les gercures sont déclarées, on les guérit en appliquant le soir, avant de se coucher, sur les parties douloureuses, un liniment obtenu avec un mélange, par parties égales, d'huile d'amandes douces et de beurre de cacao, additionné de quelques centigrammes de borate de soude et d'oxyde de zinc.

On peut également, deux fois par jour, faire une onction avec une pommade composée de : anoline, 50 gr.; huile d'olive, 2 gr.; salol, 2 gr.; menthol, 1 gr. 50.

Le mélange obtenu avec : eau, 150 gr.; glycérine, 40 gr.; borax, 3 gr., donne aussi de bons résultats.

Il en est de même de celui-ci pour les gercures profondes : glycérine, 10 gr.; baume du Pérou, 8 gr.; camphre, 4 gr.; oxyde de zinc, 2 gr.; tannin, 1 gr.

Les personnes sujettes à ces petites misères que nous apporte l'hiver, n'ont qu'à veiller pendant toute la période du froid à ne pas laisser la peau de leurs mains devenir sèche et cassante et à l'assouplir avec de simples applications de glycérine ou de vaseline.

M. DESCHAMPS.

En faveur de nos Vergers

On connaît l'effort réalisé depuis quelques années par la Compagnie d'Orléans pour la création d'importantes plantations fruitières dans les différentes régions desservies par son réseau.

L'action de ses Services agricoles s'est exercée tout d'abord en vue de développer les plantations par l'organisation de Syndicats locaux de planteurs d'arbres et le choix des variétés de table les plus appréciées sur les marchés. Elle s'est attachée en outre à mieux commercialiser cette production par le triage, le calibrage et un parfait classement des produits, présentés dans des emballages des meilleurs types.

Mais tous ces conseils seraient insuffisants si le producteur ne s'appliquait à obtenir des fruits indemnes de tares et parfaitement sains ; cette Compagnie a organisé depuis plusieurs années, dans ce but, des démonstrations ambulantes de traitements insecticides et fongicides des arbres fruitiers en préconisant l'utilisation d'appareils modernes de pulvérisation, sous différentes puissances, permettant de traiter l'arbre isolé comme le verger, c'est-à-dire favorisant l'action isolée ou collective des producteurs.

Ces démonstrations, complétées par des conférences avec films et des distributions gratuites de tracts, ont eu lieu avec un plein succès, l'an dernier, dans les régions à production fruitière du Centre (Haute-Vienne, Creuse, Lot, Dordogne, etc...), complétant celles entreprises antérieurement dans la vallée de la Loire et la région de l'Ouest (Loiret, Loire-et-Cher, Maine-et-Loire, etc...).

Enfin, poursuivant cette action, la Compagnie d'Orléans reprendra, en février prochain, ces démonstrations en Anjou et en Bretagne.

Pour tous renseignements à ce sujet, s'adresser à M. l'Ingénieur Principal du Trafic de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, Paris.

La Vie Syndicale

Donges

Dimanche 27 Décembre, à 9 heures le matin (à l'issue de la messe), Salle de la Mairie, à Donges, Réunion générale des membres de la Section Agricole de Donges-Montoir. Allocation de M. R. Faivre, du Syndicat Central. Questions diverses, importantes. Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister.

Blain

Mardi 29 Décembre, à 7 h. 30 du soir, Salle de l'Hôtel de la Gerbe de Blé, à Blain, grande réunion syndicale. La défense des intérêts agricoles et la crise actuelle, par M. R. Faivre ; Les meilleures fumures pour notre culture régionale, par MM. de Dreuzy et P. Cormier, ingénieur-agronome. Questions diverses.

Séance Cinématographique instructive et gratuite. Entrée réservée aux agriculteurs et à leur famille.

Les Causes d'émigration de la Bécasse

On en connaît bien du moins la principale : c'est la nécessité de la nourriture. On sait que la bécasse se caractérise par un bec très long et très mince. C'est avec ce bec qu'elle fouille dans la terre pour y trouver les vers indispensables à sa subsistance. Mais, pour cela, il faut que le sol soit mou, et c'est pourquoi la bécasse se cantonne plus volontiers sous bois, dans les endroits où se trouvent des terrains marécageux, que son bec peut aisément remuer. Si une forte gelée vient, durcissant brusquement la terre, la bécasse est obligée de chercher immédiatement une région plus conforme à ses besoins. C'est ainsi que descendant des régions nordiques vers novembre, à mesure que le froid s'intensifie, elle se cantonne chez nous jusqu'aux fortes gelées. Après quoi, elle nous quitte, se dirigeant vers les pays du Sud. Elle revient dans la deuxième quinzaine de mars, avec l'annonce du printemps. C'est ce qu'on appelle, en terme de chasse : la « repassée » de la bécasse. Du reste, lorsque la bécasse trouve dans certaines de nos régions un terrain propice, elle s'y cantonne aisément à demeure, comme on a pu souvent le constater.



VOCATION — Voyons, élève Dupont, encore des rîtes, vous êtes toujours dans les nuages ! A quoi rêvez-vous donc ? — Dame, monsieur le professeur, je rêve d'être aviateur !

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

Durant le cours de la semaine dernière, notre COOPÉRATIVE a payé les blés entre : 147 et 149

suivant qualité et poids spécifique, départ gares grands réseaux.

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

Cours du 23 décembre

Blé moralement sans ail, base 74 kilos reversibles... 148

Blé sans ail, base 74 kilos reversibles... 150

Avoines grises ou noires... 94

Avoines bigarrées... 85

Sarrasin (Bretagne)... 84

Orge Maroc... (logés) 62

Orge Danube 69 kilos... 76

Son bonne fabrication... 53 à 55

Son (Paris)... 50

Mais Indochine... (logés) 60

Mais Bessarabie... 65

Ces cours s'entendent par wagon complet, départ lieux de production.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Artichauts, les 12, 14 fr. — Bette-raves, les 12, 15 fr. — Carottes, la botte, 0.10. — Céleri rave, la botte, 6 fr. — Céleri blanc, la botte, 4 fr. — Choux-pommes, les 16, 8 fr. — Choux-fleurs, les 11, 15 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 0.60. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr. — Escaroles, les 12, 0.75. — Epinards, le kilo, 1.50. — Laitues, les 12, 3 fr. — Mâche, le kilo, 1 fr. — Navets, la botte, 0.60. — Oseille, le kilo, 1.50. — Oignons, le kilo, 0.70. — Pommes, le kilo, 0.75. — Pis-senlits, le kilo, 3 fr. — Poireaux, la botte, 2.50. — Radis, les 12, 3 fr. — Salsifis, la botte, 1.75. — Scorsonères, la botte, 1.50. — Endives, le kilo, 2 fr.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1000 kilos :

Paille de blé bottes... 215

Paille de blé pressée... 205 à 210

Paille avoine bottes... 190

Paille avoine pressée... 185

Paille orge bottes... 185 à 190

Paille orge pressée... 185

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 18 décembre

On cote le demi-kilo :

VEAUX : 357. — 1^{re} qualité, 7 à 8 fr.; 2^e qualité, 5.75 à 6.75; 3^e qualité, 4.50 à 5.50.

BOEUF : 8. — Devant : 1^{re} qualité, 4.25 à 4.50; 2^e qual., 3.25 à 3.75; 3^e qual., 2 à 3 fr. Derrière : 1^{re} qualité, 4 à 5 fr.; 2^e qual., 3 à 4 fr.; 3^e qual., 2 à 3 fr.

MOUTONS : 248. — 1^{re} qualité, 7 à 8 fr.; 2^e qual., 5.50 à 6.50; 3^e qual., 4.50 à 5.50.

Agneaux sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BOEUF. — Plus bas, 2 fr.; plus haut, 5 fr.; prix moyen, 3.50.

MOUTONS. — Plus bas, 4.50; plus haut, 6 fr.; prix moyen, 5.50.

Cours des Vins

Muscadet 1^{er} choix... 650 à 700

Muscadet 2^e choix... 600 à 650

Gros-Plant 1^{er} choix... 250 à 325

Gros-Plant 2^e choix... 200 à 250

Noah (suivant le degré)... 80 à 120

ACHETEZ - VOS BOUCHONS - ARTICLES DE CAVE - chez Emile BOULLERY

J.-B. TOULON, Succ^r

Quai Brancas (près la Poste) - NANTES

Téléphone 433.91

Foires et Marchés de la Semaine

Dimanche 27 Décembre. — Saint-Etienne-de-Montluc, St-Père-en-Retz.

Lundi 28. — Moisdon-la-Rivière, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 29. — La Limouzinière, Le Pin, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 30. — Mammesson, Pornic, Port-Saint-Père, Saint-Nazaire, Châteaubriant, Savenay.

Jeudi 31. — Mésanger, La Chapelle-Heulin, Ancenis.

Vendredi 1^{er} Janvier. — Clisson, Paulx, Saint-Nazaire.

Le Passeur bien embarrasé

Un jour un mauvais plaisant amena au bord de la rivière, un loup, une chèvre et un chon.

— Hé ! Passeur !

— A votre service, que désirez-vous ?

— Voici : il faut passer ce loup, cette chèvre et ce chon de l'autre côté de la rivière. Mais, tu entends bien, il faut les passer un à un.

— Un à un ! Et pourquoi cela ?

— Telle est ma fantaisie !

— Eh bien, soit.

Où, mais, voilà le passeur bien embarrasé, cette fois... s'il passe le loup, la chèvre va dévorer le chon ! s'il passe le chon, le loup croquera la chèvre. Bon, et puis ? Au second voyage, même embarras. S'il passe le loup, gare ! S'il passe le chon ? Non plus...

Pauvre passeur...

Le mauvais plaisant rit et se moque, mais sa victime réfléchit longuement, puis un sourire malin sur les lèvres se met à la besogne.

Savez-vous ce qu'il fit ? Il passa la chèvre, puis il retourna prendre le loup mais ramena la chèvre laissant le loup tout seul. Puis il prit le chon qu'il alla déposer vers le loup sans rien craindre, et enfin, revint prendre la chèvre.

Il fit ainsi quatre voyages, mais résolut un problème qui semblait impossible.

Offres et Demandes

Service réservé à nos Adhérents. Ecrire ou s'adresser au Syndicat, 2, rue Scribe, Nantes. Tarif : 5 francs par annonce et pour une seule insertion.

OFFRES

56. — A vendre, 1/2 muids, tonnettes-barriques, petites futailles, tous genres. S'adresser à M. Charon-Jamin, 36, quai Malakoff, Nantes.

107. — A vendre, beaux plants de vignes greffés et producteurs directs recommandés, authenticité et sélection garanties. S'adresser à M. E. Girault, Viticulteur-Pépinieriste, domaine de la Ronde, à Janny-Clan (Vienne).

186. — A vendre plants de vigne greffés, sélectionnés des meilleures variétés du Pays. S'adresser à M. Emeriaud Armand, Viticulteur, Le Pallet (L.-I.).

191. — A vendre, propriété rapport et agrément, au bord de l'Er-dre, joli site, à proximité de Nantes. Maison d'habitation et grandes dépendances. Petite ferme. Contenance totale, 11 hectares 1/2, dont 9 en potager, verger, terres labourables. Terres d'excellente qualité convenant à culture maraîchère. On vendrait au besoin séparément, habitation et terre environnante.

193. — A vendre plants de vignes racinés, d'Hybrides producteurs directs : Seibel 4643. — Roi des Noirs 4636. — Rayon d'Or 5455-6468. — Baco N° 1 et 22-A. — Bertille-Seyve, 2862. — Couderc, Gaillard, etc... S'adresser à M. Anneau, Le Clène, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.). Authenticité entièrement garantie, notices descriptives et prix courants sur demande.

197. — Vignobles et pépinières des meilleures variétés d'hybrides sélectionnés, Seibel blanc 4986, 4995, 5409, 6468, Rouge 4643, 5455, 5487, 6905. Bertille-Seyves, Baco, Gaillard, etc..., très beaux plants et boutures. Prix spéciaux par grosse quantité, authenticité garantie. S'adresser à M. Terrien-Biret, viticulteur à la Blanchardière, La Chapelle-Basse-Mer.

203. — Pépinières J. Foulonneau, Saint-Christophe-la-Courpie (M.-et-Loire), offrent plants de vignes greffés et hybrides nouveaux, pommiers à cidre et arbres fruitiers franco.

205. — A vendre plants de vignes greffés Gros-Lot de Cinq-Mars et Gros-plants, producteurs directs des meilleures variétés rouge et blanc : Seibel, Baco, Gaillard, Auxerois, Noah, etc... Prix intéressants. S'adresser à M. Chesneau, horticulteur, La Bernerie (L.-I.).

207. — A vendre un camion, bâché noir, à un cheval, en bon état. S'adresser Fromagerie Nantaise, avenue de l'Eperonnière, 11 bis, Nantes, de 9 à 12 heures.

208. — A vendre, plusieurs milliers de racinés Seibel rouge 5455. A vendre également, à la taille, plusieurs centaines de kilos de sarment du même numéro ou en boutures, au choix. Le tout en provenance de mon vignoble et garanti comme authentique. S'adresser à Pétard-Luneau, à L'Aubardière, La Chapelle-Basse-Mer (L.-I.).

237. — Viticulteurs, plantez les cinq meilleures variétés actuellement connues pour votre région, les seules donnant vraiment satisfaction sous le rapport de la vigueur, de la résistance aux maladies, de leur gros rendement, de la qualité de leur vin absolument net de goût. En blanc : Seibel 4995, Baco 22-A. En rouge : Seibel 4643, 5455, Baco n° 1. S'adresser à M. Cornetneau, propriétaire, Belle-Fontaine, Paulx.

241. — A louer pour 1^{er} novembre 1932, environ d'Angers : Une ferme de 13 hect. 50, composée de 7 hect. de terres labourables, 4 hectares 50 en prairies, 1 hect. de vigne et 30 ares bois, taillis. Bâtements en très bon état. Pour tous renseignements, s'adresser au Syndicat qui transmettra.

243. — A vendre, distributeur d'engrais état neuf. S'adresser au Syndicat.

244. — A louer à moitié fruits, la ferme de Cadio, contenance 32 hectares, située à Saint-Lyphard, libre le 22 septembre 1932. S'adresser à M. Pierre Litoux, Saint-Lyphard, par Herbignac.

245. — A louer de suite, à prix d'argent, une petite bordière de 6 hect. 1/2 environ, avec matériel et toute nourriture pour animaux. S'adresser au Syndicat.

246. — A louer ou en métayage, ferme 30 hectares, région Saumur, libre Avril ou Toussaint 1932, bonnes conditions. S'adresser à M. du Grand Launay, La Herpinnière, par Montsoreau (Maine-et-Loire).

247. — A louer pour la Toussaint 1932, à 2 kilomètres de la gare Le Pallet, en bordure de route, d'un seul tenant, bordière contenant 5 hectares terres et prés, vignes à moitié fruits.

DEMANDES

131. — On demande cultivateur-vigneron, célibataire ou marié, sérieux, énergique, pouvant diriger personnel et livrer vin. Certificats et gages exigés première lettre. S'adresser au Bureau du Syndicat.

132. — On demande femme âgée ou jeune fille débutante pour maison et jardin à la campagne, certificats et gages exigés première lettre. Petit travail. S'adresser au Syndicat.

133. — Jeune homme, sérieux, actif, débrouillard, désire place rétribuée, comme stagiaire campagne.



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 »
 Issues de riz 75 »
 Remoulage de fèves 78 »
 Mais pour volailles 90 »
 Les 100 kilos logés sur wagons Nantes, Chantenay
 « LE TITAN » 105 »
 Farine alimentaire pour porcs et bovins.
 Les 100 kilos logés, sur wagon Chantenay.
 Farine « La Reine », 124 fr. les 100 kilos logés, départ Plessé.

Tourteaux en farine et divers

Arachide et Coprah (au cours) 90 »
 Sorgho 90 »
 Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.
 Farine de Manioc 98 »
 Les 100 kilos, départ Ste-Pazanne.

Aliments pour Volailles et Lapins

Granulé condensé 115 »
 Grande Pondeuse 130 »
 Farine de Poisson supérieure 130 »
 Farine d'os alimentaire 87 »
 Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses 130 »
 Provende « LAPOX » pour lapins 120 »
 Farine de Poisson supérieure 210 »
 — Viande extra 185 »
 Coquilles huîtres 50 »
 Sur wagon départ Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Beron

ALIMENTATION GENERALE
 Provende « Sucraff » N° 1... 75 »
 — « Sucraff » N° 2... 72 »
 ALIMENTATION DES CHEVAUX
 Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse... 95 »
 Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine tourteaux) 103 »
 ALIMENTATION DES PORCS
 Optima pour engraissement des porcs 109 »
 pour porcelets et truies 160 »
 Les 100 kilos logés sur wagon Nantes-Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET NEAUX

Optima Lait 112 »
 Optima pour engraissement des bœufs 120 »
 Optima, farine lactée pour veaux, par sacs de 5 k... 15 50

Aliments mélassés

Mélasse Say, 80 % mélasse... 86 »
 Son mélassé Say, 50 %... 103 »
 Paille mélassée Say, 50 %... 72 »
 Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Provendeins

Infatigable pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 15 fr. la boîte, pris au bureau du syndicat.

COOPERATIVE

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur 265 »
 Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes

Savon Croix d'Or 300 »

Les 100 k, départ Nantes.

Huiles de Table

Extra « Calvé », par 15 litres, 7 fr. 50 le litre franco, verre facturé 1 fr. et repris au même prix.

Huile comestible

Etablissements H. de la Tuillaye
 HUILE D'OLIVE
 Par estagnon de 5 litres... 59 »
 (logés franco gare).
 Par estagnon de 10 litres... 113 »
 (logés franco gare).

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 35 fr.
 10 litres, La Délicate, logés franco gare, 66 fr.
 5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 29 fr.
 10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 57 fr.
 28 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 4 fr. 60 le litre.

COMBIEN AVEZ-VOUS PRESENTE DE NOUVEAUX ADHERENTS AU SYNDICAT ?

Voitures d'Enfants

SPECIALITE
MAINGUY
 23, Chaussée Madeleine - NANTES

POUR ETRE EPATANT
 RIRE S'AMUSER DE MOI
 FAIRE RIRE
 la Soc. de la DOUTE FRANÇAISE
 50, Faubourg St-Denis, Paris (10)
 Envoi GRATUIT
 NOUVEL ALBUM INCOMPARABLE
 Hygiène, farces, phys., magie, Chans, Récits, Pièces à Succès

Machines à Coudre «HOWE-EXCELS» depuis 795 fr.
 Cycles - « LE GUI » - Vélos - Moteur
 Pour les ETRENNES 295 fr.
 VELOS fillettes ou garçonnets, garantis, depuis 21.50
 21.50 Pour Fillettes, MACHINES A COUDRE 21.50
 Actuellement DOUBLE TIMBRES-PRIMES. Facilités de Paiement
 — remise importante à MM. les Membres du Syndicat —
 Motos «MONET-GOYON» - Cycles «LE GUI»
 Tout pour MOTOCYCLISTES — Place Bourse, NANTES



Actuellement DOUBLE TIMBRES-PRIMES. Facilités de Paiement
 — remise importante à MM. les Membres du Syndicat —
 Motos «MONET-GOYON» - Cycles «LE GUI»
 Tout pour MOTOCYCLISTES — Place Bourse, NANTES

CITROËN

EXPOSE

du 14 au 31 Décembre 1931

à sa SUCCURSALE
 Rue Alfred-Riom - NANTES

PLUS DE

100 Voitures d'Occasion

de toutes marques et de tous modèles

VENTE
 COMPTANT - CREDIT - ECHANGES

ENTREE LIBRE

MARCHES REGIONAUX

NANTES (Talensac)

Au demi-kilo :
 Bœufs. — 1re catég., 5 à 9.50; 2e catég., 3.50 à 4.50; 3e catég., 2 à 3 fr.
 Veau. — 1re catégorie, 6.50 à 10.50; 2e catég., 5.50 à 7 fr.; 3e catég., 4 à 6 fr.
 Mouton. — 1re catégorie, 8.50 à 9 fr.; 2e catég., 7 à 8 fr.; 3e catég., 3.50 à 4.50.
 Porc. — Le demi-kilo : 7.50 à 8.50.
 Œufs. — La douzaine : 9.50 à 10 fr.
 Lapins. — Le demi-kilo : 6 fr.
 Poulets. — Le demi-kilo : 7.50 à 8 fr.

ANCIENS

Blé, 140 fr.; avoine, 100 fr.; orge, 95 fr.; seigle, 90 fr.; sarrasin, 90 fr.; son, 60 fr. Paille, les 500 kilos, 100 fr.; foin, 150 fr.
 Beurre, 6.25 à 6.75 la livre; œufs, 9.50 la douzaine. Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 30 à 32 fr., petits, 22 à 25 fr.; pigeons, 9 à 9.50; canards, 18 à 20 fr. pièce; oies mortes, 4.05 à 4.25 la livre; dindes, 4.50 à 5.50 la livre; lapins, 10 à 20 fr. pièce, suivant grosseur; lapins sauvages, 10 à 11 fr. pièce.
 Bœufs de travail, la paire, 5.000 à 6.000 fr.; vaches amouillantes, 2.500 à 3.000 fr. pièce; vaches d'élevage, 1.500 à 1.800 fr. pièce; génisses de 1 an, 800 à 1.200 fr. pièce; veaux, 6 à 6.50 le kilo; porcs gras, 5.15 à 5.25 le kilo;

courards, 140 à 260 fr. pièce; porcs de lait, 70 à 110 fr. pièce, suivant grosseur.

LA ROCHE-BERNARD

Farines, 223 à 225 fr.; blé, 142 à 145 fr.; seigle, 76 à 80 fr.; sarrasin, 80 à 82 fr.; avoine, 85 à 90 fr.; orge, 75 à 80 fr.; son, 68 à 70 fr. Paille, 145 à 150 fr. les 500 kilos; foin, 130 à 140 fr.
 Cidre, 130 à 140 fr. la barrique, droits en sus.
 Beurre, en gros, le kilo, 13 à 16 fr.; œufs, 3 à 3.50 la douzaine.
 Jeunes poulets, 40 à 45 fr. (1.50 à 5.50 la livre); vieux poulets, 28 à 35 fr. la couple (4 à 4.25 la livre); lapins domestiques, 3 à 3.50 la livre; hévres, 25 à 30 fr. la pièce; lapins, 6 à 10 fr. la pièce; perdrix, 10 à 12 fr.; bécasses, 13 à 15 fr. pièce.
 Bœufs, 4 à 4.50 le kilo; vaches, 3.50 à 4 fr.; veaux, 3 à 3.80 la livre; moutons, 4.50 à 5 fr.; porcs gras, 4.50 à 5 fr. le kilo; porcs maigres, 4 à 4.75; porcs de lait, 70 à 100 fr. pièce.

PAIMBOEUF

Farine, 220 à 222 fr.; blé, 140 à 142 fr.; avoine, 90 fr.; blé noir, 95 à 70 fr.; son, 70 à 72 fr. Foin, les 500 kilos, 65 à 70 fr.; paille, 115 à 120 fr.
 Beurre, le kilo, 15 à 15.50; la livre, 7.50 à 8 fr.; œufs, la douzaine, 9.50 à 10 fr. Poulets, suivant grosseur, 28 à 44 fr.; canards, 32 à 39 fr.; pigeons, 9 à 11 fr.; lapins, 15 à 19 fr.; lapins de garenne, 7 à 9 fr.; hévres, 22 à 28 fr.; oies grasses, 50 à 55 fr.; dindes, 45 à 50 fr.
 Bœufs gras, le kilo, 3.80 à 4.10; tau-

reaux, 3.70 à 3.90; vaches, 3.70 à 3.80; veaux, 4.70 à 5 fr.; moutons, 6.50 à 7 fr.; porcs, 6 à 6.50.

PORNIC

Beurre au détail, 14 à 14.50 le kilo; œufs, 11 à 11.50 la douzaine. Beurre en hausse.
 Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 30 à 35 fr.; pigeons, 11 à 12 fr.; canards, 45 à 50 fr.; lapins, 16 à 18 fr.; lapins de garenne, 8 à 10 fr.; hévres, 25 à 30 fr.

CLISSON

Vaches pleines ou en lait, amenées 102, vendues 75, 1re qualité 3.100 fr., 2e qualité 2.300 fr., 3e qualité 1.100 à 1.700 fr.
 Jeunes bœufs et taures maigres, amenés 47, vendus 21; de 4 à 4.75; taureaux maigres, amenés 1, vendus 2, de 4 à 4.50.
 Bœufs de travail amenés 82, vendus 24, de 5.100 à 7.000 fr.

Bétail Normand

Nous pouvons fournir à nos adhérents tous animaux de race Normande, en provenance de la Manche; taureaux, vaches laitières, génisses, veaux, etc..
 Nous transmettrons les demandes au Syndicat 2, rue Scribe, Nantes.

L'imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

SAUVEZ VOS BOVINS

La douve les décline
FILIDOUVE EN 3 JOURS
 Livré en capsules, le FILIDOUVE s'absorbe très facilement et sa composition d'acide filicoque pur, six fois plus actif que l'extrait éthéré de fougère mâle, en fait la médication la plus économique.
 Demandez aujourd'hui même notre brochure détaillée au détail ou en gros. Elle vous sera adressée gratuitement.
SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES
 8, Rue Barbagnère
 PARIS (19)

Monsieur le Directeur de la SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES
 8, Rue Barbagnère, PARIS-19
 Veuillez m'adresser votre brochure gratuite 8 POUR LES OVIDES et les BOVINES CONTRE LA DOUVE
 Nom et prénoms
 Adresse
 Département

BAISSE de PRIX

Demandez notre nouveau Tarif

CIDRE
 COLORE - BONIFIE
 CONSERVE-CLARIFIÉ
 MALADIES GUÉRIES
 PAR LES
PRODUITS GATE
 11, rue de la Harpe - PARIS
 Les Pharm. et E. GAILLIERE - St-Lô

Depuis : Pharmacies Union, à Nozay; crevost, à Héric; Sienry, à Fay-de-Bretagne; Garnier, à Pont-Château; Alain agent, à Savenay; Thibault, à St-Jouan, etc.

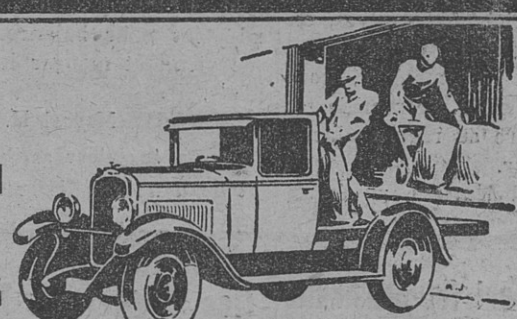
SCORIES THOMAS
 LE MEILLEUR ENGRAIS PHOSPHATÉ
 DES TERRES PAUVRES EN CHAUX
 SEMEZ EN BEAUCOUP VOS TERRES RENDRONT DAVANTAGE

Quincaillerie - Taillanderie
 Ancienne Maison MAREG
H. CAMPAGNE, Successeur
 19, Chaussée de la Madeleine - NANTES - Téléphone 116.77
 Outils de jardinage et agricoles garantis, à prix réduits.

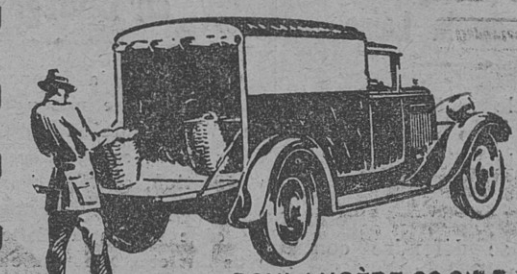
CHENARD & WALCKER

LES DIFFERENTS MODELES ET TYPES DE SA FABRICATION

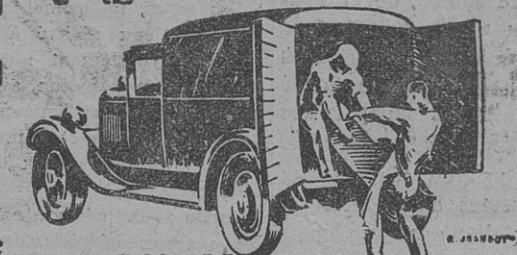
8 CV., 600 kg. charge utile, C. Int. Plateau... 20.715
 12 CV., 850 kg. charge utile, C. Int. 3 places... 26.000
 12 CV., 1.200 kg. charge utile, C. Int. 3 places... 27.000
 10/12 CV., 2.000 kg. ch. utile, C. Int. 3 places... 33.400
 12/14 CV., 2.500 kg. ch. utile, C. Int. 3 places... 36.400
 13/16 CV., 2.500 kg. ch. utile, C. Int. 3 places... 47.500
 8 CV. Cond. Intérieure utilitaire... 21.900



PLATEAU 20.715 Fr.



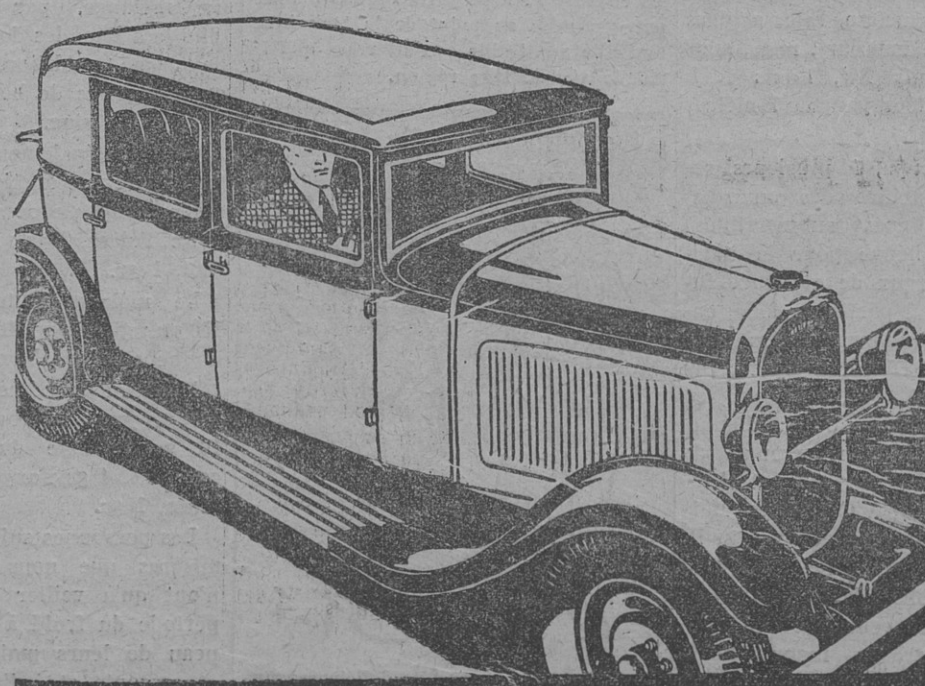
BOULANGÈRE 22.015 Fr.



FOURGON 22.715 Fr.

Toute Carrosserie en série de qualité

H. MATILE
 20, Rue Racine - NANTES
 GRANDS GARAGES DE BRETAGNE
 Téléphone 149.16



Autrefois les pneus étaient toujours à plat, se sortaient rarement en vélo



depuis que madame a fait place, DES INCROYABLES BAUDOUY se font tout mes courses en vélo
 LES EGLISOTTES (GIRONDE)
 EN VENTE CHEZ TOUS LES MARCHANDS DE CYCLES

Cultivateurs

employez en COUVERTURE sur vos céréales pour vos RACINES FOURRAGERES pour vos POMMES DE TERRE

Les Engrais

NOVO

à base de :

Nitrate de Potasse
 Urée
 Phosphate d'Ammoniaque
 Phosphate d'Urée

Ils ne décalcifient pas les terres
 Ils ont une action continue et progressive

201 CONFORT Peugeot

La première voiture française construite en grande série avec
ROUES AVANT INDEPENDANTES
 La 201 est livrée carrossée à partir de 15.900 fr.
 Société Nantaise des Automobiles Peugeot
 5, Quai Ile-Gloriette - NANTES

STELLA

LES CYCLES
 LES MACHINES A COUDRE
 LES ECREMEUSES
 re, présentent pour vous LES MEILLEURS PRIX, le MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE GARANTIE
 Des milliers de références à votre disposition
FONTENEAU, Constructeur - NANTES - ANGERS - SAINT-NAZAIRE

"MONA 4" RENAULT

La plus confortable des voitures économiques
 Le minimum de frais d'achat et d'entretien

Conduite intérieure, 4 pl. : 18.400 fr.

25, BOULEVARD DELORME - NANTES

100 Kgs DE RIZ D'INDOCHINE

l'aliment d'engrais par excellence...

ont la même valeur nutritive que 120 kgs de blé, de seigle ou d'orge, 135 kgs d'avoine, 440 kgs de pommes de terre, 300 kgs de bon foin. Intéressant pour l'entretien de tous les animaux, le riz d'Indochine est l'aliment de base idéal pour réaliser un engraissement intensif.



Bureau de Propagande 62, r. Richelieu, Paris