

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Pour la Publicité, s'adresser :
Publicité de l'Ouest et du Centre
11, Rue de la Fosse, NANTES

et des Associations Viticoles, Maraîchères, Horticoles et Avicoles affiliées

TELEPHONE 141.95 - 157.42
Chèques Postaux Nantes 6.015

Un Brin de Causette...



Parait qu'on est un peu appelé à disparaître de cette terre... d'ici un temps plus ou moins long... rapport à la diminution de notre natalité. Pauvre population française ! Tu es condamnée à être emportée par le vent, ou bien à être mangée...

Du moins, ce sont les prévisions, non d'une cartomancienne, mais d'un savant satirique : M. Sauvy, ancien élève de Polytechnique, qu'a fait des calculs de nouvelle méthode mathématique, d'après la composition de la population par groupe d'âges, les tables de mortalité, le nombre de belles-mères et les coefficients de fécondité féminine. Tout ça c'est réglé comme du papier à musique. Impossible de se tromper !

Écoutez le communiqué, en ouvrant tout grand vos oreilles :

« Ces prévisions prouvent que, même en supposant une forte réduction du taux de la mortalité :
1° Si la fécondité moyenne se maintient à son chiffre actuel, le nombre des naissances va tomber définitivement au-dessous de celui des décès et lui fera ensuite de plus en plus inférieur ;
2° Si la fécondité moyenne des Françaises descend au niveau actuel de celles des Parisiennes, c'est un véritable effondrement du chiffre de notre population qui va se produire, portant rapidement sur des millions d'habitants... »

Dans la première hypothèse la diminution de la population serait, en cinquante ans, de 1.800.000 habitants et, chose beaucoup plus grave, la réduction du nombre des enfants de 0 à 9 ans atteindrait 17 %, celle des adultes de 20 à 34 ans 16 %.

Dans la deuxième hypothèse, la diminution de la population, de 1930 à 1980, dépasserait 11.700.000 habitants, soit 29 %. Le nombre des naissances, qui était encore de 730.000 en 1931, tomberait à 450.000 en 1980 ; il serait alors moitié moindre de celui des décès, qui atteindrait encore 624.000... »

Autrement dit, d'après leurs calculs mathématiques — impossible à se tromper — dans 169 ans, 8 mois et 3 jours y restera un Français, ni un Français, ni une Française ! N'avez-vous rien vu, ce que vivent les roses. (Quelques siècles en face de l'éternité, c'est bien peu de choses !)

Mais hureusement que les savants pouvant se tromper avec leurs règles de mathématiques, d'abord — excusez-moi chères lectrices — les femmes sont point des mécaniques et je voye point comment y calculent leurs coefficients de fécondité féminine, pour arriver à démontrer par A + B, qui n'aura pu que 298.000 gosses en 1980. Pourquoi pas, tant qu'à faire, préciser le nombre de gars et de filles !

Et pis, qui dit que d'ici cinquante années la médecine et la science fera point des progrès, pour diminuer la mortalité... ou bien pour prolonger l'existence. Hein ! vous rigolez ? Voyez dans les méthodes du docteur Woronoff...

En attendant, M. Sauvy nous donne l'espérance qu'un relèvement modéré de la fécondité actuelle permettrait de stabiliser le chiffre de la population — Ca c'est le sur de ses calculs ! Mais pour arriver à ce résultat, fallait d'abord trouver des remèdes à la crise économique, protéger et encourager les belles familles françaises, qui vivent trop dans l'incertitude et pis fallait surtout relever la moralité... Comme on dit quelquefois : C'est par la tête que pourrait le poisson !

maître jennart

SI CHACUN D'ENTRE-VOUS PRESENTAIT UN ADHERENT, NOUS DOUBLERIONS NOS MOYENS D'ACTION ET NOUS POURRIONS RENDRE CE JOURNAL PLUS INTERESSANT.

La défense de notre beau Vignoble Lutte contre le Rot-gris, le Rot-brun et la Cochylys

Pourquoi nos Vignes greffées dépérissent lentement

Rajeunissement et Replantation

Quelle belle et féconde réunion nous a donné, dimanche dernier, 27 novembre, le COMICE DE VERTOU, et combien devons-nous remercier nos amis, nos maîtres éminents : MM. Moreau et Vinet, ingénieurs agronomes, directeurs de la Station Oenologique régionale, d'avoir bien voulu nous apporter la bonne parole, nous éclairer de leurs conseils, basés sur une longue expérience et de multiples recherches scientifiques sur la vigne !

Plus de cinq cents vignerons se pressaient dans la salle. On avait installé un haut-parleur, pour que tous les auditeurs puissent entendre les conférences. Sur l'estrade, autour de M. de Camiran, notre dévoué président, avaient pris place : MM. Bouchaud, maire de Vertou, Moreau, Vinet, Le Cour, Lerat, Chiquet, Andouard, Merlant, les délégués du Comice, etc.

Après lecture du procès-verbal de la dernière séance, par M. Bureau, et une allocution de M. de Camiran sur les sulfatages, les nouveaux engrais, les semences de pommes de terre... la parole fut donnée à M. Moreau :

LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DE LA VIGNE

Cette année, débute le conférencier, on entend répéter un peu partout que le sulfate de cuivre et l'arséniate de plomb ont fait faillite. Au lieu d'attribuer nos échecs aux produits que nous employons, nous devons rechercher ailleurs les causes de ces échecs. Ces produits ayant donné de bons résultats à certains vignerons et de mauvais à d'autres, nous ne pouvons en conclure qu'ils soient à la fois bons et mauvais.

L'arséniate de plomb, en première génération, nous a donné cette année une mortalité de 93 %. Le sulfate de cuivre nous a donné toujours les mêmes résultats contre le rot-gris. On est maître, à l'heure actuelle, du rot-gris, qui constitue la première invasion de la grappe. Il n'en est pas de même du rot-brun, en seconde génération.

Les causes d'échecs peuvent venir soit du malade, soit de la maladie, soit du médecin.

Le malade, c'est la grappe et c'est un malade qui se dérobe au traitement un certain temps. A partir du 15 juin la grappe se cache. La maladie, ensuite, peut être plus ou moins agitée. Si nous arrivons à obtenir 93 % de mortalité, il reste néanmoins 7 % de larves. Cette quantité, qui échappe aux traitements, est plus ou moins grande certaines années et les insectes restants peuvent causer des dommages assez considérables.

Quant au médecin, il s'agit de nous, vignerons. Il faut que nous fassions des traitements au moment où nous pouvons toucher la grappe. Lorsqu'on touche à fin mai, on atteint 95 à 97 % des grappes. Au 15 juin, nous n'en touchons plus que le tiers. Après, on ne touche encore moins...

Il faut donc opérer nos traitements de bonne heure. Mais il faut aussi qu'ils soient copieux. Il est préférable d'user largement d'une bouillie à 1 % ou 2 % de sulfate, plutôt que d'utiliser, avec parcimonie, une bouillie à 3 %. Il faut faire le traitement quand les boutons floraux vont commencer à s'écarter. On protégera ainsi la vigne contre les attaques foudroyantes du rot-gris et aussi contre le rot-brun. Nous n'avons plus le mildiou de la grappe depuis qu'on traite tôt.

La lutte contre la cochylys est plus délicate. Pour la combattre, il faut que le liquide pénètre à l'intérieur de la grappe. C'est une des raisons pour laquelle le Pinot de la Loire, à grains très serrés, est difficile à atteindre à l'intérieur. On peut faire des poudrages qui détournent les papillons qui viennent pondre.

Nous n'arriverons certes pas, même au bout de quelques années, à nous débarrasser complètement de la cochylys. Contre un pareil ennemi, il faut nous contenter de le réduire en nombre, de telle façon qu'on ait moins à en souffrir. Nous opérerons

des traitements cupro-arsénicaux, pour qu'en années de grandes invasions, les dégâts soient moins élevés.

De la utilité des TRAITEMENTS D'ASSURANCE. Nous en avons déjà beaucoup parlé. Ce sont ceux qui assurent une récolte. Leur rôle est préventif. Ils permettent aux viticulteurs d'éviter toute surprise et de pouvoir conditionner les traitements ultérieurs, suivant les circonstances météorologiques de l'année. Ces traitements, qui visent la grappe (car il s'agit de sauver le fruit) doivent être copieux, faits de bonne heure et tous les ans.

Dans les cépages de première époque (Muscadelle, Gamay, Grosloire...) c'est lorsque les boutons floraux de la grappe se séparent, qu'il convient de faire le premier traitement. La bouillie cupro-arsénicale peut alors pénétrer entre les boutons, pour les protéger efficacement, en particulier contre la cochylys, qui pond sur leur base. Le second traitement s'exécute dix à douze jours après le premier. Ces deux traitements exigent huit à dix hectolitres de bouillie, au total, pour un vignoble d'un hectare.

M. Moreau cite que dans ses vignobles d'essais de Belle-Beille (M.-et-L.), les vignes de Gamay et de Pinot, ainsi traitées, ont rapporté, en mauvaise année, huit à dix barriques de vin à l'hectare, alors que dans les parties non traitées, la récolte était à peu près nulle.

Les appareils de pulvérisation à grand travail laissent généralement un tiers ou un quart des grappes sans les atteindre. Il est préférable, pour ces traitements, d'utiliser des pulvérisateurs à dos d'homme et de bien viser les jeunes grappes en même temps que les feuilles.

Le conférencier termine en disant qu'il ne faut pas se décourager devant une mauvaise récolte. Nous devons persévérer, et faire notre confession : Ne sommes-nous pas pour une part dans un échec ? Avons-nous fait les traitements à temps ? Si nous sommes pour une petite part, il est possible de faire mieux à l'avenir, et c'est ce que je vous souhaite.

M. Moreau est vigoureusement applaudi par toute l'assistance.

LE VIEILLESSEMENT DE LA VIGNE

M. Vinet, grand blessé de guerre, aborde avec maîtrise cette grave question du vieillissement.

Devons-nous chercher à prolonger nos vieilles plantations de vignes greffées, ou devons-nous replanter ? On ne peut répondre par oui ou par non à cette question très délicate ! Les cas, dans la pratique, sont nombreux et variés et la solution se ramène souvent à une question de convenance personnelle, ou de moyens financiers. Mais puisque les deux solutions : conservation ou réfection, peuvent être envisagées, nous exposerons ces deux manières de voir.

Qu'enfend-on, d'abord, par LIMITE D'ÂGE d'une plantation ? Beaucoup de nos vignes reconstituées ont plus de trente ans. Elles ont atteint, pour la plupart, leur limite d'âge et on pourrait même avancer que certaines ont dépassé cette limite, si l'on s'en tenait aux appréciations trop formelles que l'on porte encore sur la longévité des cépages greffés.

En réalité, on ne peut assigner une limite d'âge précise à une plantation. Selon les soins culturaux, les traitements, suivant le sol, la production en rapport avec la taille et la fumure, etc., une vigne venue sur un porte-greffe donné est plus ou moins longue à manifester sa décrépitude. En Anjou, il y a des vignes de quarante ans en pleine vigueur, alors qu'il y en a de moins âgées qui ne produisent plus rien.

À quoi attribuer le DÉPÉRISSEMENT ET LE VIEILLESSEMENT PRÉMATURÉ de nos cépages greffés ? A des causes nombreuses, mais parmi celles-là, à deux particulièrement importantes : 1° La présence

constante du phylloxera dans nos vignobles. 2° L'action de la greffe et des grosses plaies de taille sur la formation des nécroses du tronc.

Nous laisserons les causes secondaires, qui sont localisées ou d'ordre particulier. Ainsi, la mauvaise adaptation du porte-greffe au sol occasionnera, suivant les cas, la chlorose, le rabougrissement, le court-noué, etc. Une mauvaise affinité du greffon pour son porte-greffe aura pour conséquence la thylose. Une plantation sur terrain ayant porté des arbustes sera exposée au pourridié. Par ailleurs, les vignes mal défendues contre les maladies de la feuille, contre le mildiou en particulier, finiront par dépérir. Mais ces accidents sont prévus, on peut les éviter ou y porter remède...

LE PHYLLOXERA EST TOUJOURS DANS NOS VIGNES

On croyait que le phylloxera avait disparu. Or, il n'a pas disparu et se trouve dans toutes les terres de nos vignes. L'insecte est toujours présent dans les nodosités des racines. La vigne américaine lutte pied à pied, mais elle en souffre plus ou moins. La vigne ne se maintient que par les radicelles qu'elle refait facilement, surtout dans les sols riches ou enrichis. En d'autres sols superficiels, maigres et plutôt chauds, elle résiste moins. En Anjou, nous connaissons près de 100 hectares de vignes, de dix-sept ou dix-huit ans, où, par suite de l'envahissement du phylloxera le vignoble disparaît peu à peu.

Que devient la résistance de nos porte-greffes, au cours de leur vieillissement ? En 1911, au Congrès viticole de Montpellier, l'hybridier bien connu, M. Couderc, attirait déjà l'attention des viticulteurs sur cette question. Après avoir signalé la recrudescence du phylloxera dans ses pépinières et la persistance de l'insecte sur les débris des racines, il constatait que d'excellents porte-greffes, comme le Riparia (dont la résistance est bien connue) pouvaient présenter des signes de flétrissement imputables au phylloxera. D'après lui, les vieux porte-greffes doivent perdre de plus en plus, avec l'âge, leur faculté de résistance, et M. Couderc concluait que le phylloxera est la cause générale, non seulement du dépérissement, mais encore du vieillissement prématuré de nos vignobles.

Comme remède, il propose la fumure et comme moyen d'accroître vigueur et longévité des plantations, l'emploi de la greffe dite « adjuivée », qu'il a lui-même expérimentée avec succès et qui consiste à souder un seul greffon sur deux porte-greffes convenablement choisis. Nous devons faire notre profit des judicieuses remarques de ce grand praticien.

LES NECROSES DU TRONC

À côté du phylloxera, qui existe partout, nous avons un autre ennemi qui loge dans la charpente. C'est un champignon qui pénètre de bonne heure dans les souches. On ne le voit pas. Pendant de longues années il passe inaperçu. Il s'y développe et avec le temps il finit par occasionner l'APOPLEXIE OU ESCA.

Ce champignon (*Stereum Necator*), on ne le connaît bien que depuis la guerre. Il crée de l'amadou dans le creux des souches, d'où une rupture d'équilibre, et la souche meurt. Toutes nos vignes n'en ont pas. En Anjou, il y en a énormément. L'ESCA évolue rapidement, surtout en année humide. En 1922, dans un vignoble, sur 1.000 souches il y avait 65 ceps morts et 71 envahis, ou en train de mourir. A ce moment on commençait les traitements. Dans les parcelles traitées, on constata un dépérissement de quatre souches sur 1.000, au lieu de 65. Le seul traitement à l'arséniate de soude avait réduit la mortalité.

Le traitement de l'ESCA consiste à appliquer pendant l'hiver des pulvérisations (surtout les bourgeons) à l'arséniate de soude alcalin. De nombreux produits sont en vente aujourd'hui dans le commerce (Pyralion, Pyrafolliol, etc.). Il faut environ trois journées d'ouvrier par hectare. On a un effet l'année même de l'exécution. En traitant deux années de suite, on peut interrompre pendant trois ou quatre ans, puis reprendre deux autres années, etc. Ce traitement curatif peut être appliqué préventivement. Il devrait être commencé dans les jeunes plantations, de dix à douze ans, pendant l'hiver, à temps perdu. Bientôt, il sera d'une pratique courante et on évitera le souci du remplacement des manquants.

REPLACEMENT DES MANQUANTS

Il n'y a pas que l'ESCA dans les souches, il y a des nécroses sèches, des blessures, quelquefois même, à la suite de conditions météorologiques, comme les grandes gèlées (février 1929), il se produit des vides plus ou moins importants dans les vieilles vignes. La question du remplacement ne saurait être éludée. Dans les plantations très âgées, on fera de préférence le remplacement en utilisant la marcotte simple. Ce procédé n'est d'une exécution facile que si la vigueur des ceps qui vont fournir les provins est suffisante, et cette raison milite en faveur de la fumure des vieilles vignes. La marcotte faite, on évitera de la sevrer, car elle ne tarderait pas à dépérir, ses propres racines étant sujettes au phylloxera. La Belle-Beille, près d'Angers, il y a des marcottes simples, non sevrées, ayant plus de quinze ans, et qui sont très vigoureuses.

Si l'échec de la replantation est lointain, il est préférable de remplacer les manquants par des plants greffés, ou même par des producteurs directs, dans les vignes productrices de vin courant, sans appellation d'origine.

REPLANTATION

Pendant combien de temps pourrions-nous prolonger l'existence de nos vignes greffées ? L'expérience seule nous le dira... Mais en prévision de l'échecance fatale, il nous faudra établir dans tout vignoble de quelque importance, une rotation, pour replanter les parcelles.

Devons-nous conserver les mêmes porte-greffes et les mêmes greffons ? La replantation nous mettra en mesure de rectifier telle ou telle erreur, qui aurait pu être commise à cet égard lors de la première reconstitution.

Pour les cépages un peu tardifs, dans la Vallée de la Loire, il y aura intérêt à adopter des porte-greffes, qui hâtent la maturité des greffons. De ce fait, l'aire de culture du Ruprestis du Lot est appelée à se restreindre, ce qui ne veut pas dire disparaître complètement. Dans bien des terrains on devra lui substituer de retarder la maturité. Le RIPARIA imposera son choix chaque fois que la nature, la qualité et la profondeur du terrain le permettront. C'est le roi des porte-greffes, celui des vins de qualité. Il tient une grande place en Gironde et dans le Beaujolais on l'utilise pour la nouvelle reconstitution. En Saumurais, où le sol est calcaire, le 1202 et l'Arasman x Ruprestis céderont le pas à des hybrides de Berlandieri. Le 161-49 donne des résultats remarquables en Charente. En sols calcaires, on choisira le 3309.

Quels cépages allons-nous cultiver ? La crise actuelle doit nous éclairer sur ce point. L'intérêt général réclame la culture de nos bons cépages de pays. Nous devons nous attacher à produire, avant tout, un vin de qualité. Réservons donc, chez nous, toutes nos bonnes terres au Muscadelle.

Est-ce à dire qu'il ne faille plus de Producteurs directs ? Si, le Producteur direct est un plant d'assurance, qui nous permet d'avoir du vin en de mauvaises années. Nous ne pouvons pas le condamner systématiquement. Mais efforçons-nous à conserver nos bons cépages, pour

produire du bon vin, qui contribuera à la renommée de notre pays.

Cette conférence de M. Vinet, dont nous venons de donner les grandes lignes, a été écoutée avec une profonde attention, par ce nombreux auditoire de vignerons, qui ne lui a pas ménagé ses applaudissements. Nous sommes certains qu'elle portera ses fruits... et de bons fruits !

La place nous manque pour donner un compte rendu détaillé de l'intéressante causerie qu'a bien voulu nous faire ensuite M. CHAQUIN, notre éminent directeur des Services Agricoles, sur la lutte contre le doryphore dans notre département, et sur notre nouveau Syndicat de défense contre les Ennemis des Cultures, dont le siège, nous le rappelons, est 2, rue Scribe, Nantes. Nous en reparlerons une autre fois.

Médions pour aujourd'hui sur le dépérissement de nos vignes et le phylloxera...

R. FAIVRE.



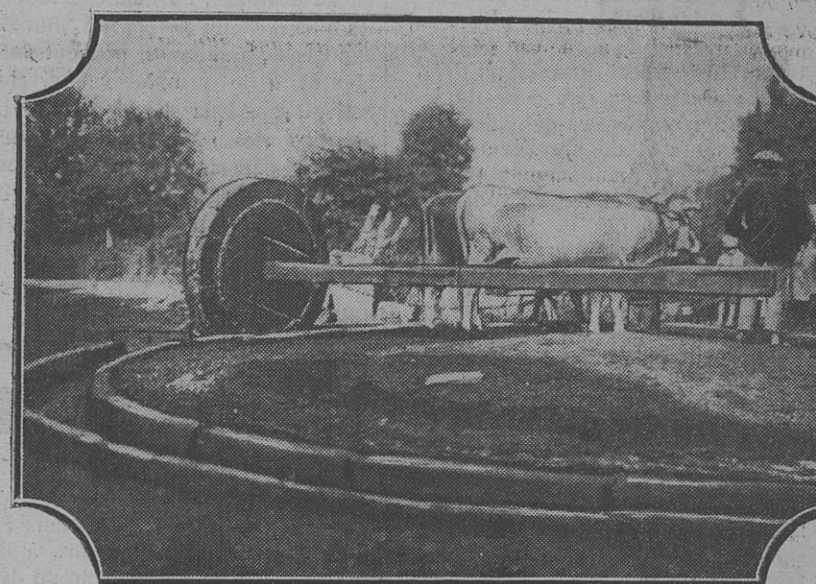
CHASSE A LA PERDRIX : La chasse à la perdrix sera close partout en Loire-Inférieure le dimanche 11 décembre prochain, à la chute du jour. Une tolérance de deux jours sera accordée pour le transport et la vente du gibier tué le dimanche 11 décembre.

COMMERCE DES MULES : L'Espagne qui était le principal débouché de l'élevage muletier, a cessé, chez nous, tout achat depuis la révolution et la baisse de la peseta. La Turquie nous offre, par contre, un nouveau débouché pour nos mules et muletiers. Nos groupements d'élevage, du Midi et du Poitou, verront ainsi leurs efforts récompensés.

LA SELECTION : Le pourcentage de sucre des betteraves à sucre, qui était de 7,8 en 1850, est actuellement de 17 à 18. Il a été bien plus que doublé, grâce à la sélection.

RACE BOVINE CHAROLAISE : Le Concours annuel de la race bovine charolaise aura lieu les 4, 5, 6 et 7 janvier 1933, à Charolles Saône-et-Loire.

Une ancienne meule à pommes



Le pilage des pommes se fait dans une auge circulaire en granit, au moyen d'une lourde roue de bois traînée par des bœufs. Notre photo a été prise chez M. Perraud, la Noë-Péguille, à Safré (Loire-Inférieure).

LE CIDRE EN CAVE

Une fois sa préparation terminée, le cidre peut, comme le vin, être assimilé à un être vivant dont l'existence sera normale si sa constitution est robuste, bien équilibrée, mais au contraire sera exposé à toutes sortes de maladies s'il est de constitution chétive.

D'une façon générale, on peut ainsi résumer les meilleures conditions possibles d'une bonne préparation du cidre : opérer sur des pommes d'une teneur suffisante en sucre, tannin et mucilage et d'une acidité normale ; pressurer en temps et par température convenable et avec des soins méticuleux de propreté ; ne se servir que de fûts absolument nets ; enfin soutirer à l'abri de l'air.

Reste la question de logement, elle n'est pas moins importante ; la santé du cidre en dépend.

Trop souvent, à la campagne, la cave est un simple appentis accolé à la maison, légèrement couvert. L'été, on y resserre du bois, des outils, le linge y attend la lessive et on y élève des lapins. Non seulement le sol n'est jamais balayé, mais encore il reste imbibé du cidre perdu tous les jours à la canelle. Il en résulte que, dans un pareil milieu, les fermentations malsaines sont en suspension permanente. Que le moindre souffle s'élève par un courant d'air, tous les germes de moisissure et de pourriture sont en mouvement. Même soigneusement bouché, le fût en vidange les absorbe, car lorsqu'on tire un pot de cidre, il entre même volume de cet air vicié qui a bientôt fait de répandre sa mauvaise levure dans tout le liquide.

Sous cet abri imparfait, les fûts sont aussi exposés à toutes les variations de la température.

Cave sous terre, avec l'air en ciment, les murs bien rejointés, ou cellier au nord, avec des murs de quarante-cinq à cinquante centimètres d'épaisseur, murs et plafonds passés à la chaux tous les ans, tels sont les meilleurs logements du cidre, à condition encore que cave ou cellier soient toujours tenus en bon état de propreté et d'aération, qu'il n'y sera fait de dépôts d'aucune sorte et que les boîtes, chaudières, etc., seront conduits de goudron dilué dans de l'essence. Un petit thermomètre placé à l'intérieur permettra de surveiller la température qui doit être égale et à peu près fixe en toute saison, entre douze et quinze degrés.

Les tonneaux seront placés sur des chantiers bien secs et d'une hauteur suffisante pour que l'on puisse placer aisément et tout droits sous le robinet, pot, carafe ou bouteille. Le chantier de derrière sera un peu surélevé pour que le fût se vide complètement sans qu'on ait à le remuer.

Presque tous les ménages ont l'habitude de conserver en fût leur provision et de tirer au jour le cidre de leur consommation. Avec de grands fûts, ainsi en longue vidange, le liquide s'altère forcément. Aussi sommes-nous partisans des petits tonneaux : la vidange ne se prolonge pas trop et, tandis que l'un est entamé, les autres se reposent, à l'abri de l'air et de toute agitation. Le cidre se conserve ainsi sans altération, non plus seulement un an, mais deux et davantage.

Une autre précaution dont nous

nous sommes bien trouvés est de ne pas placer de robinet et on ferme le trou au moyen d'un bouchon de liège neuf entré de force et recouvert de cire molle ou de mastic. Par ce moyen, la partie du liquide au-dessous du niveau d'écoulement n'a pas été inutilement troublée.

Cependant pour le cidre, comme pour le vin, le vrai moyen de conservation est la mise en bouteilles. C'est plus de souci, plus de main-d'œuvre, plus de frais, mais qui est avantageusement compensé par la bouteille : couleur, saveur, force en alcool, degré de fermentation, proportion des gaz et des acides. Ce n'est plus le même liquide, écrit le docteur Denis-Dumont dans un excellent « Traité des propriétés médicales et hygiéniques du cidre ». Il est plus limpide, plus clair ; il est transparent comme de l'eau-de-vie ; il se couvre dans le verre d'une fine mousse tantôt discrète, tantôt abondante comme celle du vin de Champagne ; à votre gré il sera doux et sucré, ou bien au contraire fort amer, alcoolique ; il offrira au besoin toutes les qualités intermédiaires... Il se piera à toutes les fantaisies, tous les caprices de votre goût, pour peu que votre main soit délicate, exercée.

Enfin, ajoute pour conclure notre auteur, mis en bouteilles, non seulement les cidres acquièrent les qualités que je viens de vous signaler, mais ils se conservent aussi longtemps que les meilleurs vins.

On se sert soit de bouteilles de champagne, soit de cruchons à bière ou de cruchons en terre de Nehu, soit encore de bouteilles à eaux minérales, mais de bouteilles et de cruchons rincés à fond, bien entendu.

C'est après le soutirage, c'est-à-dire lorsque la fermentation tumultueuse est terminée et que le liquide est complètement clarifié, que l'on opère la mise en bouteilles, jamais avant, et c'est à la cave tenue en l'état que nous avons dit en commençant, que les bouteilles devront être déposées debout ou couchées.

Si l'on veut des cidres doux, sucrés et restant mousseux plusieurs années, on mettra le cidre en bouteilles aussitôt après le soutirage et on laissera les bouteilles debout jusqu'au mois d'août pour les couvrir ensuite.

Si l'on veut du cidre moins sucré, on attendra un ou deux mois que la fermentation alcoolique soit plus avancée et on pourra couvrir les bouteilles après quelques semaines.

Enfin, si l'on tient que le cidre soit complètement fait, absolument « paré » comme on dit en Normandie, on attendra deux mois de plus et on aura un cidre qui ne sera plus moussé, mais qui aura un goût vif, franc, légèrement amer.

Grosse question que celle du bouchage : n'employer que des bouchons neufs et de première qualité, préalablement bouillis, puis enfoncés à la mécanique et ficelés solidement les bouteilles.

Jean d'ARAULES,
Professeur d'agriculture.
(Reproduction interdite).

LE CHAULAGE

De la nécessité du Chaulage

Le chaulage est une opération bien connue des agriculteurs, et pendant longtemps elle a été pratiquée régulièrement dans tous les domaines de la région de l'Ouest, où les terres sont presque toutes très pauvres en chaux.

L'emploi de la chaux présentait de réels avantages, et les cultivateurs connaissaient tous quelle vigueur renouvelée elle donnait à la végétation. Elle avait aussi ses inconvénients, du moins dans le système ancien de culture, et ces inconvénients se résumaient dans ce dicton si répandu : « La chaux enrichit le père et ruine le fils. » On constatait, en effet, trop souvent que si, au début, les premiers chaulages effectués sur une terre amenaient une augmentation de récoltes, la répétition trop fréquente d'apports trop considérables de chaux finissait par épuiser le sol et le rendre plus ou moins stérile.

Sous l'influence de cette opinion courante, on s'est peu à peu désabitué du chaulage, et le cultivateur, en présence des effets certains et excellents des engrais chimiques, a donné la préférence à ceux-ci, renonçant de plus en plus à l'emploi de la chaux. Il y a eu d'autre part encouragé par la hausse considérable des prix de la chaux depuis la guerre, et souvent aussi par cette croyance erronée que les scories, quand on en fait usage, apportent aux terres une quantité de chaux suffisante.

Or, il faut se rendre compte que l'apport de grosses masses de chaux à nos sols de l'Ouest est indispensable, il y a un intérêt très grand à hâter le mouvement qui commence à se dessiner en faveur de la reprise des chaulages.

Autrefois, alors qu'on n'avait à sa disposition que le fumier de la ferme, il était vrai que la chaux pouvait épuiser le sol. Car elle a pour effet de solubiliser plus rapidement la matière azotée du fumier et de la mettre sous forme de nitrate, immédiatement digestible par les racines. Mais ce nitrate, s'il provoque une vigoureuse végétation, se perd en partie dans les eaux d'écoulement ou de drainage, en quantité telle que les réserves du sol et les nouveaux apports de fumier ne peuvent suffire bientôt à le remplacer. La chaux agit aussi la dissolution et l'absorption des autres principes fertilisants, phosphates, potasse, contenus dans la terre, qui, eux-là, déjà insuffisants dans nos sols, s'épuisent très vite et n'étaient pas remplacés alors par l'emploi des engrais chimiques.

On conçoit donc que, dans ces conditions, la terre devait fatalement s'épuiser, et d'autant plus vite qu'on usait de doses de chaux plus grandes et plus souvent répétées.

Aujourd'hui, un grand nombre de terres n'ont pas été chaulées depuis de longues années, alors qu'on a augmenté en général les quantités de fumier appliquées et qu'on se sert en outre d'assez fortes doses d'engrais chimiques, phosphates, potassiques et azotés.

Dans ces conditions, qu'arrive-t-il ?

1° La chaux n'est plus là pour détruire l'acidité naturelle du sol. Et l'on a appris par des expériences précises, que, si la plupart des plantes peuvent se développer dans un sol légèrement acide, il ne faut pas cependant que cette acidité dépasse une certaine limite, variable suivant les plantes. Les racines se trouvent alors dans un milieu tout à fait impropre à l'accomplissement de leurs fonctions.

2° Les matières azotées en réserve dans la terre on apportées par les fumiers ne peuvent plus se transformer que très lentement et en quantité insuffisante en ce nitrate qui est indispensable à toutes les plantes de culture. De même, les phosphates et la potasse, qu'ils soient naturellement contenus dans le sol ou qu'ils y aient été ajoutés sous forme d'engrais, ne sont plus dissous en proportion assez grande et restent en partie inutilisés.

3° Dans les terres argileuses et fortes, la chaux n'exerce plus son action indispensable pour diminuer leur compacité et faciliter, en même temps que le travail des instruments, la circulation de l'air et de l'eau.

On s'explique ainsi que nos rendements n'augmentent pas en mesure des dépenses importantes que le cultivateur consent aujourd'hui pour l'achat des engrais, des bonnes semences, et pour l'amélioration de ses méthodes culturales.

Il faut donc revenir au chaulage qui, judicieusement pratiqué, n'aura plus les mêmes inconvénients qu'autrefois, en raison de la plus grande quantité d'engrais de toute nature incorporés au sol. Au contraire, il sera plus nécessaire que jamais, précisément, pour assurer l'utilisation complète des engrais appliqués.

Les scories renferment bien de la chaux, et de la chaux très active. Mais elles n'en contiennent que 50 % au plus, soit 50 kilogrammes par sac de 100 kilogrammes, c'est-à-dire 250 kilogrammes pour une fumure de 500 kilogrammes à l'hectare. Or, il est certain que c'est là moins de

moitié de ce qu'il faut annuellement rendre à une terre pour y maintenir la proportion de chaux nécessaire à une bonne culture.

LA PRATIQUE DU CHAULAGE

Etant admise la nécessité du chaulage, comment faut-il le pratiquer, pour assurer économiquement au sol et aux plantes le plus grand effet utile de cet amendement ?

Toutes les indications que nous donnons ci-dessous se rapportent à la bonne chaux grasse, la plus économique et la plus généralement employée.

Quantité de chaux à répandre à l'hectare. — Si l'on voulait calculer théoriquement les quantités à employer sur un hectare de terre, on arriverait à des chiffres très élevés et à une dépense que la plupart des cultivateurs ne sauraient engager. En effet, dans nos terres les plus souvent dépourvues de calcaire, il faudrait d'abord appliquer de la chaux en quantité suffisante pour y établir la teneur regardée comme la plus favorable. Cette teneur, exprimée en chaux vive, d'après les meilleurs agronomes, ne serait pas moindre de :

- 1 % pour les sols légers ;
- 1,5 à 2 % pour les sols de consistance moyenne ;
- 2,5 à 3 % pour les sols très argileux ou très tourbeux.

Cela représenterait, pour une couche arable de 20 centimètres seulement, un apport de 35.000 à 100.000 kilos de chaux vive à l'hectare.

Il faudrait ensuite entretenir la richesse initiale obtenue, en apportant périodiquement de nouvelles quantités de chaux, beaucoup moins fortes il est vrai, correspondant à la consommation de la chaux par les plantes, à sa solubilisation et à son entraînement par les eaux d'écoulement ou de drainage, quantité évaluée à 500 ou 700 kilos par hectare et par an, suivant les terrains et les climats.

De tels apports de chaux seraient évidemment impossibles, car ils engageraient une dépense exagérée ; et, d'autre part, il a été reconnu par la pratique que des doses aussi fortes pouvaient produire plus de mal que de bien. L'expérience a enseigné quelles sont les quantités approximatives à employer dans les diverses circonstances qui peuvent se présenter.

Si l'on chaula tous les cinq ans, régulièrement, il n'y a pas avantage à dépasser 1.000 kilos de chaux à l'hectare pour les sols légers ou pauvres en matière organique ; 2.500 à

3.000 kilos pour les terres de bonne consistance, un peu compactes et riches en humus. On n'atteindra 5.000 et 6.000 kilos que pour des terres très lourdes, très argileuses, pour des sols n'ayant pas été cultivés depuis longtemps, sur de vieilles prairies, etc. Lorsque la terre n'ayant pas été chaulée depuis fort longtemps, on croira devoir forcer ces doses, pour une première application, les chaulages suivants devront être ramenés au taux normal. Si on ne met de la chaux que tous les six ans, ce qui arrive souvent avec les assolements pratiqués dans l'Ouest, ou même à intervalles plus éloignés, il sera facile de calculer, d'après les chiffres ci-dessus, la dose à appliquer.

Il paraît préférable de chauler plus souvent et à moins forte dose.

Les proportions de chaux indiquées conviennent pour un labour ordinaire de 20 centimètres de profondeur moyenne. Si l'on « charrie » plus profond, il y a lieu d'augmenter la quantité de chaux, d'un tiers environ pour dix centimètres de profondeur en plus.

Si l'on emploie d'autres amendements calcaires que la chaux grasse pure, il est absolument nécessaire de connaître leur richesse en chaux active pour pouvoir calculer les quantités à appliquer à l'hectare. On peut admettre qu'une bonne chaux grasse renferme 90 % de chaux pure.

Procédés pratiques de chaulage. — Les deux opérations essentielles du chaulage consistent :

- 1° A faire éteindre la chaux à l'abri de l'air et de l'excès d'eau, afin de la débiter en une poussière impalpable et active ; le contact de l'air humide, qui contient du gaz carbonique, réduirait bien la chaux vive à l'état de chaux éteinte en poudre ; mais en même temps il la transformerait partiellement en carbonate de chaux ou calcaire, plus grossier, plus résistant et moins actif. L'eau en excès donnerait, au lieu d'une poussière fine, une bouillie plus ou moins compacte, impossible à répandre ;
- 2° A épandre et, dans certains cas, à transporter sur le champ, avant l'épandage, la chaux éteinte à l'état pulvéulent.

Le procédé généralement suivi dans l'Ouest est excellent ; il consiste à confectionner un long tas de terre ou compost (curures de fossés, balayures de cours ou de routes, feuilles mortes, mauvaises herbes, etc.) recouvert d'une bonne couche de terre. Après l'avoir laissé fermenter pendant quelques mois, on place dans l'intérieur de ce tas la chaux à éteindre, en ayant soin de la recouvrir du mélange sous une assez forte épaisseur, ou, à défaut, de terre ordinaire ; on veille ensuite à boucher les crevasses qui pourraient se produire et à la. Quand le foisonnement et le défillement sont achevés, on mélange intimement la chaux avec la terre et le terreau bien décomposé. On conduit sur le champ et on épand aussi régulièrement que possible. Cette méthode est excellente, mais exige pas mal de main-d'œuvre ; aussi les cultivateurs, qui l'employaient autrefois, hésitent-ils à y recourir aujourd'hui et se demandent-ils s'il n'y aurait pas un autre moyen plus économique d'effectuer le chaulage.

Dans certains pays, on procède de la façon suivante : on mène directement sur le champ la chaux en pierres, et on fait de petits tas espacés de huit en huit ou de dix en dix mètres. On les recouvre de terre sur une épaisseur de dix à quinze centimètres. La chaux se délite grâce à l'humidité contenue dans la terre où elle pénètre à travers elle. Mais il faut avoir soin de repasser une ou deux fois, quelques jours après la confection des tas, pour boucher les crevasses produites par le foisonnement. Sans quoi la chaux se carbonaterait, ou, s'il pleut, formerait une pâte qu'on ne pourrait répandre. Quand la chaux est bien délitée, on la mélange avec la terre et on sème le tout aussi également que possible. Ce procédé, moins parfait et surtout moins sûr que le précédent, paraît cependant devoir être plus ménager de la main-d'œuvre.

G. PIC,
Directeur honoraire
des Services Agricoles.

SCIATIQUE

La sciatique, d'origine rhumatismale, goutteuse, diabétique, etc., est comme ces maladies, due à l'accumulation des déchets et toxines dans l'organisme.

L'OCTOZONE

nouveau gaz radio-actif, doué de propriétés oxydantes, détruit ces déchets et toxines et donne des guérisons, même dans les cas les plus rebelles. Les applications de l'Octozone, qui ne sont ni douloureuses ni désagréables, sont faites au CENTRE DE TRAITEMENT PAR L'OCTOZONE, 18, rue Lafayette, NANTES, tél. 147.63. Consultations gratuites par médecin spécialiste tous les jours, sauf lundi.

La REVISION des BAUX à FERME

Texte voté par le Sénat mais qui doit encore être soumis à la Chambre

Les vœux émis par l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, dans ses séances des 27 et 28 octobre, sur la révision des baux à ferme, ont été remis, dès le 31 octobre, à la Commission de législation civile et criminelle et à la Commission de l'Agriculture du Sénat.

Le Sénat a terminé, le 18 novembre, la discussion de la « proposition de loi ayant pour objet d'autoriser, au profit du fermier, la réduction des baux à ferme » et a adopté le texte ci-après qui va être soumis à la discussion de la Chambre des députés.

Article premier. — Le preneur d'un bail rural, ayant pris cours ou conclu avant le 1^{er} janvier 1932, pourra, dans le délai de deux mois, à partir de la promulgation de la présente loi, demander, par lettre recommandée avec avis de réception, au propriétaire de l'immeuble, objet du bail, la réduction du prix de fermage.

Art. 2. — Faute d'accord dans le mois suivant la demande, le propriétaire et le fermier comparaitront en personne, à la requête de la partie la plus diligente, sur déclaration faite au greffe, devant le président du tribunal d'arrondissement où est situé le siège principal de l'exploitation, lequel convoquera les parties à son audience huit jours au moins à l'avance, par lettre recommandée au greffier avec avis de réception.

A défaut de conciliation entre les parties, le magistrat désignera, sur les listes établies par la Chambre départementale d'agriculture, deux experts choisis l'un parmi les représentants des propriétaires, l'autre parmi les représentants des fermiers, avec mission de donner, dans un rapport déposé au greffe du tribunal, dans le délai d'un mois à dater du jour de leur désignation, leur avis sur la valeur locative actuelle de l'exploitation. Ces experts réserveront les droits des parties pour la date d'expiration du bail, notamment le droit à l'indemnité qui pourrait, le cas échéant, être due par le propriétaire au fermier, à la sortie de ce dernier, à raison des dépenses faites par celui-ci, avec l'autorisation expresse du propriétaire, pour améliorer les biens loués.

Les parties pourront devant le président se faire assister ou, en cas d'impossibilité justifiée, se faire représenter par un avoué ou un avocat régulièrement inscrit disposé de procuration, ou par des parents munis d'une lettre du propriétaire.

Art. 3. — Dans le mois qui suivra le dépôt du rapport des experts au greffe du tribunal, les parties seront convoquées huit jours au moins à l'avance, devant le président du tribunal, qui sera à nouveau chargé de les concilier.

A défaut d'entente, le président rend une première ordonnance fixant le prix du fermage.

Il ajourne les parties à quinze jours pour faire connaître leur acceptation. Si, dans ce délai, les deux parties ont déclaré accepter, le président en dresse procès-verbal.

Si le nouveau prix n'est pas accepté par les deux parties, le magistrat prononce la résiliation du bail.

Le nouveau prix sera applicable à dater de la demande jusqu'à l'expiration de l'année culturale suivant l'année en cours.

Néanmoins, si les cultures arborescentes sont dominantes dans la ferme, et principalement établies par le fermier, le juge pourra prolonger le délai de résiliation.

Si le refus vient du propriétaire seul, l'indemnité éventuelle visée à l'article 2 et payable au fermier lors de sa sortie des lieux loués, sera fixée selon la procédure de droit commun.

Art. 4. — Toutefois dans la quinzaine qui suivra la prononciation de la seconde ordonnance, le fermier pourra renoncer à son action, auquel cas le bail original se continuera sans modification de prix.

Art. 5. — Les délais ci-dessus prescrits le sont à peine de forclusion.

Art. 6. — Ne sont pas soumis à la présente loi : les baux de chasse ou de pêche, les baux contenant des clauses de révision ou ayant fait, depuis le 1^{er} janvier 1932, l'objet d'une révision amiable, les baux à colonat partiaire, les baux dont le prix de fermage est constitué exclusivement par des redevances en nature effectivement livrées.

Art. 7. — Les dispositions de la présente loi sont applicables aux baux de mines, de carrières et d'établissements horticoles et de culture maraîchère.

Art. 8. — Les frais seront répartis par moitié entre les parties.

A LOUER, à Haute-Goulaine, pour la Trussaint 1933, une ferme 4 hect., terre et pré, 1 hect. 1/3 très bonnes vignes Colombar et Muscadet, 5 ans à moitié-fruit. S'adr. à M. HALBERT, à Haute-Goulaine.

Avis aux Importateurs d'Endives

Un accord a été conclu entre le Gouvernement français et les Gouvernements belge et luxembourgeois pour qu'à partir du 1^{er} décembre 1932, les chicorées de Witloof (endives), en provenance de l'Union économique belgo-luxembourgeoise soient admises à l'importation, sans aucune formalité, et pour qu'à partir de la même date, les fleurs coupées d'origine française soient admises aux mêmes conditions sur le territoire de l'Union économique belgo-luxembourgeoise.



LES TRAVAUX EN DECEMBRE

JARDIN POTAGER

Semer sur couche et sous châssis : 1° à demeure, dans la première quinzaine du mois, les premières Carottes hâtives, dans la seconde quinzaine une autre saison de ces mêmes Carottes en mélange avec des radis ; 2° en pépinière, le Poireau.

Planter sur couche : Chou-fleur et Laitue.

Planter à l'air libre : Chou de Printemps, variétés Express, Cœur de bœuf, etc.

JARDIN FRUITIER

Planter les arbres chaque fois que la gelée n'empêche pas ce travail. Tailler Poiriers, Pommiers, en commençant par les arbres les plus âgés.

Chauler ou passer à la bouillie bordelaise les troncs et les branches d'arbres (Poiriers, Pommiers, etc.) dont on veut détruire les mousses, les lichens et les germes de tavelure, ou autres maladies cryptogamiques.

JARDIN D'AGREMENT

Arbres et Arbustes. — Labourez les massifs. Planter les arbres et arbustes d'ornement, les essences à feuilles caduques surtout.

Planter les églantiers destinés à être greffés l'année suivante : élaguer, émonder.

Fleurs de pleine terre. — Labourez les corbeilles, diviser les plantes vivaces robustes : Aster, Soleil, Phlox, Helianthus, etc. afin d'en augmenter le nombre.

Plantes de serre. — Semer à la fin du mois les Bégonias variés (Bégonias tubéreux, B. Gracilia, B. Schmidtiana, etc.).

Bouturer les Bégonias hybrides (B. Vésuve, B. Fraicheur, B. Ascotensis, B. Abundance, etc.) ainsi que les autres plantes à feuillage ou à fleurs : Coleus, Iresine, Impatiens sulfurea, Fuchsia, etc., qui serviront comme les précédentes plantes, à la garniture des corbeilles pendant l'hiver.

Chauffer les serres pour combattre le froid et l'humidité, mais sans excès afin de ne pas faire sortir les plantes d'une végétation modérée.

Couvrir de paillonnages les serres et les châssis pendant la nuit.

Une bonne couverture contre les très grands froids consiste en un matelas de feuilles sèches entre deux lits de paillonnages.

Poursuivre la culture forcée des Dentzias, Azalea, Rhododendron, etc.

Modérer les arrosages dans toutes les serres, et particulièrement dans la serre tempérée et la serre froide.

Plantes d'appartements. — Réduisez les arrosages à leur minimum.

Ecartez les plantes des sources de chaleur : poêle, calorifère, cheminée ; combattez les effets de la sécheresse de l'air par des pulvérisations d'eau à la température de la pièce.

Renversez de temps en temps les soucoupes, les cache-pots, pour les débarrasser des égoûts permanents qui font pourrir les racines des plantes.

G. DURIVAUT,
Ingénieur horticulteur.

Petit Outillage

Nous pouvons fournir à nos adhérents, avec toute garantie, les petits outils suivants :

SECATEURS

à simple tranchant, lame très mince et bouton dé-saxé, outil réalisant la coupe dite :

« en sciant ».

Longueur 22 centim.

Modèle recommandé.

Prix : 13 fr. 90.

Autre système, long. 0°20..... 10 fr.

EBRANCHEUR-RECEVEUR

A simple tranchant, étudié pour obtenir une coupe d'une grande netteté. Particulièrement indiqué pour la taille de la vigne.

Modèle Anjou 0°55..... 30 »

— 0°80..... 50 »

Modèle Nantes 0°80..... 29 50

DEFENDEZ VOS SOUS

avec « VIRUS ROUGE » de Rats
Vous garderez vos biens
Drag., Pharm. - Amp. - 4.50. - Ets OLIVIER, Arzon

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 28 Novembre 1932

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.....	3.290	3.200	7	6	4	90	4	20	3	25
Vaches.....	1.645	1.590	6	5	4	30	4	08	3	02
Taureaux.....	470	450	6	5	4	60	3	60	2	35
Veaux.....	1.799	1.600	9	8	7	70	6	20	4	38
Moutons.....	12.263	12.100	16	10	8	10	8	40	3	43
Porcs.....	2.737	2.737	10	12	10	28	7	14	5	10

Du Jeudi 1^{er} Décembre 1932

Bœufs.....	1.721	1.600	7	6	4	90	4	32	3	35
Vaches.....	860	780	7	6	4	30	4	20	3	02
Taureaux.....	233	200	5	4	3	60	3	65	2	30
Veaux.....	1.399	1.300	9	8	7	70	6	20	4	38
Moutons.....	6.752	6.600	16	10	8	10	8	40	3	43
Porcs.....	1.971	1.971	10	12	10	28	7	14	5	10

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS BÉTAIL : 5.405. — Maine-et-Loire, 160; Sarthe, 215; Mayenne, 215; Loire-Inférieure, 220; Indre-et-Loire, 20; Deux-Sèvres, 100; Vienne, 35; Vendée, 280.
VEAUX : 1.799. — Maine-et-Loire, 110; Sarthe, 340; Mayenne, 40; Loire-Inférieure, 40; Indre-et-Loire, 60; Vienne, 30; Vendée, 20.
MOUTONS : 12.605. — Maine-et-Loire, 115; Sarthe, 19; Loire-Inférieure, 70; Vienne, 300; Vendée, 200; étrangers, 789.
PORCS : 2.737. — Maine-et-Loire, 310; Sarthe, 210; Loire-Inférieure, 450; Indre-et-Loire, 85; Deux-Sèvres, 80; Vendée, 60.

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

87. — Vignobles et pépinières des
meilleures variétés d'hybrides sélectionnés : Seibel Blanc 4986, 5409;
Coudré 13; Seibel Rouge 4643, 5437,
5455, 5487, 6905, 7053, 8745, 8748,
8916; Baco Rouge, très beaux plants
et boutures. Prix spéciaux par grosse
quantité. Authenticité garantie.
S'adresser à Auguste Terrien, viticulteur à la Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer.

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

216. — A vendre, beaux plants
d'asperges « Grosse Botte d'Argenteuil », plant sélectionné extra.
S'adresser M. Robert-Morice, à Sainte-Luce (L.-I.).

220. — A vendre, jeunes reproducteurs mâles, race Maine-Anjou, meilleure origine, prix abordables. Ecrire à Mme Veuve Sauterjean, Le Pallet (L.-I.).

221. — Pépinières J. Foulonneau,
Saint-Christophe-la-Croix (Maine-et-Loire). Offrent plants de vignes greffés et hybrides nouveaux; 10 pommiers, tige 2 mètres, 0°10 à 0°12 de tour, 185 fr.; 0°08 à 0°10, 140 fr.; 10 poiriers sur cognassier, 50 francs. Franco toutes gares. Prix-courant franco.

226. — Viticulteurs propriétaires, pour vos nouvelles plantations, plantez les six meilleures variétés d'hybrides connus dans notre région : Seibel blanc 880, 998; Baco 22 A; rouge 4643, 5455; Baco N° 1. Dispose également de plants greffés : Gros lot de Cinq-Mars, Gros-plant, etc., ainsi que Noth, Gaillard, Othello, Auxerrois, Seibel et arbres fruitiers. Prix franco sur demande à M. Chesneau, horticulteur-pépiniériste, La Bernerie (L.-I.).

229. — A vendre, plants de vigne, Hybrides producteurs racinés des meilleures variétés : Seibel blanc n° 880, 4986, 5409, 6408; Seibel rouge

4643, « Le Roi des Noirs », 5455, 5437, 5487, etc.; Baco rouge n° 1 et blanc n° 22 A; Berthille Seyve 450 et 2802 « Le Commandant »; Coudré; Gaillard; authenticité garantie à 100 %; notice descriptive et prix-courant franco. S'adresser M. A. Anneau, Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer.

243. — A louer, pour le 25 avril, en bordure de route, une petite bordure de six hectares environ (dont quatre hectares prés-maraîs, un hectare de terre labourable et un hectare de vigne). Bâtiment, trois pièces et écuries. S'adresser au Syndicat.

244. — A louer pour le 23 avril prochain, une métairie de 46 hectares, en Vendée. S'adresser à M. Paul de Grandcourt, Château de Saint-Fulgent (Vendée).

248. — A vendre, deux jeunes chiens Briquets tricolores 4 mois. S'adresser à M. R. Lefèvre, Pierre-Lévy, Chéméré (L.-I.).

250. — A vendre : 1^{er} Charrue à bras, cinq usages. 2^e Plants fraisiers, excellents variétés.

251. — A vendre bonne jument de culture, neuf ans, habituée aux labours. S'adresser au Syndicat.

252. — A vendre, plants de cassis en rapport, 1 fr. par 25. Vins blanc et rouge, coteaux de Saumur 1928, 100 fr. les 12 bouteilles. S'adresser à M. du Grandlaunay, Château de la Herpinnière, Montsoreau (M.-et-L.).

253. — A vendre, plants racinés, 1^{er} choix : Seibel Rouge 4649, Seibel blanc 4995, Baco rouge N° 1, Baco blanc 22 A; authenticité garantie. M. Cornet, propriétaire-viticultrice, à Bellefontaine, Paulx (L.-I.).

DEMANDES

103. — Jeune ménage, homme à toutes mains, culture ou jardinage simple, sait conduire les automobiles, la femme couturière, occupée ou non, demande place. Très bonnes références.

116. — A placer de suite, aide-jardinier, capable. S'adresser Orphelinat Leray, Saint-Viaud (L.-I.).

117. — Ménage, sans enfant, cherche place; homme toutes mains, jardinage, etc.; femme cuisinière ou toutes mains. Bonnes références. S'adresser au Syndicat.

118. — Homme, célibataire, demande place jardinier, agriculteur ou maison bourgeoise. Très bonnes références. Libre janvier 1933. S'adresser au Syndicat.

119. — Jeune homme sérieux demande place jardinier. S'adresser au Syndicat.

CONSULTEZ-NOUS
NOUS VOUS REPONDRONS

La Vie Syndicale

Cartes Syndicales pour 1933

Nous venons d'établir les nouvelles cartes syndicales pour 1933. Ces cartes sont de couleur jaune. Elles donnent droit à des remises spéciales dans différentes Maisons de Commerce.

Tous nos adhérents doivent recevoir leur carte nominative en échange de la cotisation annuelle de 10 fr. Comme l'an dernier, les cartes syndicales seront toutes présentées PAR LA POSTE. Nous en commencerons le recouvrement dès les premiers jours de décembre et prions nos adhérents de leur réserver bon accueil.

Nous les remercions par avance.

Saint-Julien-de-Concelles

Dimanche 4 décembre, à 3 heures de l'après-midi, Salle de l'Ecole, à Saint-Julien, grande réunion. Questions importantes et définitives pour la prochaine CULTURE DU TABAC de 1933.

Présence indispensable de tous les intéressés. Les membres du Bureau sont priés de se réunir à 2 heures.

Electrifications Rurales

Des conférences sur l'Electrification rurale auront lieu dimanche 4 décembre, à :
Saint-Philbert-de-Grandlieu, Salle de la Mairie, à 9 heures.
Saint-Etienne-de-Corcœur, Salle de la Mairie, à 11 heures.

Vieilleville

Lundi prochain, 5 décembre, à 7 h. 30 du soir, Salle du Patronage, à Vieilleville, grande réunion syndicale. Conférence agricole et viticole par M. R. Faivre et M. P. Cormier, ingénieur agronome. Questions d'actualités importantes. Séance de cinéma instructive et gratuite. Tous nos adhérents sont instamment priés d'y assister et d'y amener leurs voisins et amis.

Oudon

Mardi 6 décembre, à 7 h. 30 du soir, salle de l'Hôtel Rideau, à Oudon, Conférence Agricole et Viticole par MM. Faivre et Cormier. Séance de cinéma instructive et gratuite.

TOUT BON SYNDIQUÉ DOIT PRÉSENTER AU MOINS UN NOUVEAU ADHÉRENT AU SYNDICAT.

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 1933 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 1933 et pour le département de.....

et (1)

Adresse :

Commune :

Bureau de Poste :

(1) Ecrire très lisiblement.

Prix-Courant

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Brusures de Riz..... 75 »
Farine de Manioc..... 86 »
Riz Saigon n° 1, par 100 kilos..... 85 »
Issues de riz..... 70 »
Remouillage de fèves (sacs 75 kilos)..... 60 »
Les 100 kilos logés sur wagons Nantes, Chantenay
« LE TITAN »..... (au cours)
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 Arachide (Armors)..... 85 »
Mais pour volailles (quantité importante, nous consulter)..... 90 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE
Provençol « Sucreff » N° 1..... 72 »
« Sucreff » N° 2..... 69 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélassée..... 92 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine, tourteaux)..... 94 »

ALIMENTATION DES PORCS
Optima pour engraissement des porcs..... 89 »
Optima pour porcelets et truies..... 142 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes, Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BŒUFS VACHES ET VEAUX

Optima lait vert..... 79 »
Optima lait vert..... 84 »
Optima lait rouge..... 102 »
Optima pour engraissement des bœufs..... 93 »
Optima veaux élevage rouge, 102 »
Les 100 kilos logés.
Optima veaux élevage vert..... 84 »
Les 100 kilos logés.
Optima farine lactée pour veaux, par sacs de 5 kilos. 14 »
Quantité importante, nous consulter.

Charbons

Nous consulter

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poisson..... 165 »
Granulé condensé..... 115 »
Grande Pondouse..... 130 »
Farine de viande alimentaire..... 165 »
Farine d'os alimentaire..... 87 »
Coquilles huîtres broyées..... 55 »
Les 100 kilos logés sur wagon Verton.

Aliments mélassés

Mélassé Say..... 78 »
Son mélassé Say..... 86 »
Paille mélassée Say, 50 %..... 72 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Aviculture de l'Ouest

Boulettes « OVOX » pour pondeuses..... 135 »
Provençol « LAPOX » pour lapins..... 120 »
Farine de Poisson supérieure..... 225 »
Viande extra..... 225 »
Coquilles huîtres..... 60 »
Sur wagon départ Nantes.

Provençol

Pour l'élevage des porcelets et engraissement des porcs, 14 fr. la boîte, pris au Syndicat.

Huiles Comestibles

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.

Savons

Savon, marque G.H.B., blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur..... 255 »
Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres ou en morceaux de 500 grammes.
Savon Croix d'Or extra pur, 72 % huile..... 260 »
Les 100 k. départ Nantes.

Sulfate de Cuivre

Anglais..... 150 »
Français..... 145 »

Ces prix s'entendent au détail par 100 kilos départ Nantes. Pour quantité importante, nous consulter.

POMMES DE TERRE de SEMENCE

PRIX SAUF VARIATIONS

les 100 kil. logés
Royale Jaune..... 80 »
Royale Kidney..... 60 »
Easterling..... 75 »
Idéale..... 75 »
Early Rose..... 80 »
Dekke Muizen..... 75 »
Hollande Jaune..... 70 »
Flucke Saint-Malo..... 65 »
Belle de Juillet..... 70 »
Ronde Jaune..... 57 »
Early Blanche..... 80 »
Abondé de Montvilliers..... 73 »
Fin de Siècle..... 65 »
Sauterjean de Bretagne..... 67 »
Siège Précocité..... 67 »
Industrie..... 57 »
Chardon..... 57 »
Institut de Beauvais..... 65 »
Géante Sans Pareille..... 57 »

Autres variétés nous consulter.

Les prix ci-dessus s'entendent aux 100 kilos logés départ Bretagne.

Nous pouvons fournir, d'autre part, de la Ferme Expérimentale d'Arville (M.-et-L.), les variétés : Jaune ronde ou Industrielle et Institut de Beauvais, variétés saines, de gros rapport, au prix de 65 francs les 100 kilos logés en tubercules triés, ou à 75 francs les 100 kilos en tubercules calibrés, départ Maine-et-Loire. S'adresser au Syndicat.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 1^{er} décembre.

Farine de froment..... 155 »
Blé nouveau, moralement sans ail, base 76 kil., l'hectolitre..... 101 à 105
Blé sans ail, base 76 kilos..... 106 à 107
Avoines grises ou noires..... 70 »
Avoines bigarrées..... 77 »
Sarrasin Bretagne..... 81 »
Sarrasin Loire-Inférieure..... 85 »
Orge indigène..... 75 »
Orge Marais..... 69 »
Son bonne fabrication..... 57 »
Ces cours s'entendent par wagon complet, départ lieux de production.

Fourrages

On cote suivant lieux de production, les 1.000 kilos :
Paille de blé en bottes..... 195 »
Paille d'orge en bottes..... 195 »
Paille d'avoine en bottes..... 190 »
Foin, les 500 kilos..... 185 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 25 novembre

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 454. — 1^{re} qualité, 4,75 à 5,75; 2^e qual., 3,75 à 4,75; 3^e qual., 2,75 à 3,75.
BŒUFS : 6. — Devant : 1^{re} qualité, 3,50 à 3,75; 2^e qual., 2,50 à 3,50; 3^e qual., 1,50 à 2,50. Derrière : 1^{re} qualité, 4 à 5 fr.; 2^e qual., 3 à 4 fr.; 3^e qual., 2 à 3 fr.
MOUTONS : 139. — 1^{re} qualité, 7 à 8 fr.; 2^e qual., 6 à 7 fr.; 3^e qual., 4 à 6 fr.
AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIX DU KILO SUR PIED

BŒUFS. — Plus bas, 1,50; plus haut, 5 fr.; prix moyen, 3,25.
VEAUX. — Suivant qualité : plus bas, 2,75; plus haut, 5,75; prix moyen, 4,25.
MOUTONS. — Plus bas, 4 fr.; plus haut, 8 fr.; prix moyen, 6 fr.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 30 novembre.

Artichauts, les 12, 15 fr. — Betteraves, les 12, 6 fr. — Carottes, la botte, 0,50. — Châtaignes, les 5, 5 fr. — Châtaignes blanches, les 5, 5 fr. — Choux-pommes, les 16, 10 fr. — Choux-fleurs, la pièce, 1 fr. — Choux Bruxelles, le kilo, 1 fr. — Cresson, les 12, 6 fr. — Chicorées, les 12, 2,50. — Endives, le kilo, 1,50. — Escaroles, les 12, 2,50. — Epinards, le kilo, 1 fr. — Laitues, les 12, 3 fr. — Mâche, le kilo, 2,50. — Navets, la botte, 0,75. — Noix, le kilo, 5 fr. — Oseille, le kilo, 2,50. — Oignons, le kilo, 1,50. — Pommes, le kilo, 1,50 à 2 fr. — Pissenlits, le kilo, 2,50. — Poireaux, la botte de 30, 3,50. — Poires, le kilo, 4 à 6 fr. — Radis, les 12, 3 fr. — Salades, le paquet, 2 fr. — Scorsonères, le paquet, 2 fr.

MARCHE DES INNOCENTS

Paris, 30 novembre.

POMMES DE TERRE. — On cote aux 100 kilos, wagons départ, marchandise en vrac : royale d'Orléans, 38 à 24; parisienne du Loiret, 25 à 26; hénaut, 60 à 61; juli et moyenne de Bretagne, 55 à 56; sautes-rouge de Bretagne, grosses crées 33 à 40, toutes venantes 32 à 39; du Loiret, 35 à 36; du Poitou, 36 à 38; Loiret Bretagne, 72 à 33; Beauvais Sarthe, 25 à 26; royale jaune de Bretagne, 25 à 33; de la Sarthe, 22 à 23; du Loiret, 35 à 24; Esterling Nord, 26 à 27; du Loiret, 28 à 29; Idéal Nord, 23 à 25; étoile du Nord du Loiret, 35 à 39; d'Arville-Loiret, 30; Early Sarthe, 29 à 30; de Touraine, 32 à 33; rosa Ardennes, Marie, Meuse et Loiret, 55 à 58; du Loiret-et-Cher, 55 à 56; du Morbihan, 42 à 45; des Côtes-du-Nord, 45 à 48; Industrie Nord, 23; grande bleue de Bretagne, 20 à 21; Starcker, 22 à 23; Wiltmann, 20; Royal Kidney Loiret, 27 à 28; de la Marne, 28 à 30.

Cours des Vins

Muscadet 1932..... 865 à 900
Gros-plant..... 310 à 340
Noah..... 250 à 290
Othello 6 1/2-7, après soutir. 300 à 325
Seibel..... 350 à 400

Changements d'Adresses

Nous prions instamment nos adhérents, qui nous signalent leur changement de domicile, pour l'envoi du Bulletin, de toujours nous indiquer leur ANCIENNE ADRESSE, en joignant, si possible, la bande du journal.

Le Mystère de Malbackt

PAR
MAX DU VEUZIT

Ce matin éploré à paru se repaire des maux du malheureux ploté de s'en affliger. Ses yeux flamboyants comme des torches et un rictus mauvais plissait sa bouche.

Je ne puis plus douter à présent de sa haine pour le malade. Seulement, ce que je ne comprends pas encore, c'est pourquoi il tient tant à ce que celui-ci vive. Est-ce par un raffinement de cruauté ? Ne trouve-t-il pas l'avoir assez longtemps tourmenté et lui réserver-il encore d'autres souffrances ? Ou bien ne serait-ce pas une question d'intérêt qui le ferait agir ainsi ?

Peut-être... Mais, alors, je ne comprends plus...
Je ne suis pas très fort sur la façon dont s'établissent les successions en Angleterre. Chez nous, à défaut de plus proches parents, un oncle hériterait de son neveu et... ainsi tout bénéfice à la fois mort.

Que c'est donc étonnant, ces questions d'argent et d'héritage.

Cette phrase de la lettre de sir Roland : « Le joli son que rend l'argent des autres quand on peut en disposer librement et qu'on est sûr de l'impunité... » me revient avec insistance. Là est le nœud de l'énigme, probablement.

Oh ! vil métal, quelle puissance fascinatrice exerces-tu sur les humains et que de crimes n'ont-ils pas commis en ton nom !

Minuit.

Mon Dieu ! pourrai-je continuer seulement cette longue veille

Le malade est effrayant. Il se débat comme si dix mille démons menaçaient sa poitrine. Il fait des bonds déordonnés sur son lit, ses yeux sont hagards, sa bouche se tord et, si j'essaie de le calmer, il me repousse avec horreur.

Des mots sans suite s'échappent de ses lèvres contractées :

« Là, ne le voyez-vous pas ?... Il la menace !... Oh ! le poison qui la tue, qui la brûle, qui la dévore... Grâce ! arrêtez ! »

N'entendez-vous point ses cris ?... Il rit !...

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)
Au demi-kilo :
Bœuf, 1^{re} catégorie, 6 à 9 fr.; 2^e cat., 5 à 8 fr.; 3^e cat., 4 à 7 fr.; 4^e cat., 3 à 6 fr.; 5^e cat., 2 à 5 fr.; 6^e cat., 1 à 4 fr.; 7^e cat., 0,50 à 1,50 fr.

Veau, 1^{re} catégorie, 5,50 à 9 fr.; 2^e cat., 5 fr.; 3^e cat., 4 à 5 fr.; 4^e cat., 3 à 4 fr.; 5^e cat., 2 à 3 fr.; 6^e cat., 1 à 2 fr.; 7^e cat., 0,50 à 1,50 fr.
Mouton, 1^{re} catégorie, 8 à 9 fr.; 2^e cat., 7 fr.; 3^e cat., 6 fr.; 4^e cat., 5 fr.; 5^e cat., 4 fr.; 6^e cat., 3 à 4 fr.; 7^e cat., 2 à 3 fr.; 8^e cat., 1 à 2 fr.; 9^e cat., 0,50 à 1,50 fr.

220 fr.; foin, 50-60 fr.; Pommes de terre, les 100 kilos, 50-60 fr.; beurre, le demi-kilo, 7-8 fr.; œufs, la douzaine, 8-9 fr.; poulets, la paire, 20-25 fr.; canards, la paire, 25-30 fr.; oies, la pièce, 20 fr.; lapins, la pièce, 12-14 fr.; pigeons, la pièce, 9-11 fr.; Porcs gras : amenés 36, vendu le kilo 6,50-7 fr.; Porcs maigres : amenés 100, de 300 à 400 fr. pièce.
Farine, 160 à 161 fr.; farine de sarrasin, 168 à 170 fr.; blé, 104 à 105 fr.

seigle, 81 à 82 fr.; orge mouture, 79 à 80 fr.; avoine, 77 à 78 fr.; sarrasin, 79 à 80 fr.; son, 59 à 60 fr.; Foin, les 500 kilos, 125 à 130 fr.; Pommes à cuire, 150 à 155 fr.; les 500 kilos, 125 à 130 fr.; Cidre, la barrique, 135 à 140 fr., droits en sus.
Beurre, le kilo, en gros 15 fr., détail 16 à 16,25; œufs, 9,50;
Bœuf, le kilo sur pied, 2,50 à 3,25; vache, 1,75 à 2,40; veau, 2,40 à 4,50; mouton, 4,75 à 5 fr.; porcs gras, 6,50 à 6,60.

BLISSON
Blé, 104 à 105 fr.; avoine, 95 fr.; blé noir, 90 fr.; Paille, les 500 kilos, 115 fr.; Poulets, la couple, gros 38 à 40 fr., moyens 36 à 38 fr., petits 34 à 36 fr.; canards, la couple, 25 à 30 fr.; lapins, la pièce, 10 à 13 fr.; œufs, la douzaine, 9,50; beurre, le demi-kilo, 7,50 à 8,50.
Bœufs gras, le kilo sur pied, 3 à 4 fr.; bœufs de travail, la paire, 3.000 à 5.000 fr.; vaches grasses, le kilo, 2,50 à 3,25; vaches laitières, l'unité, 1.200 à 3.000 fr.; veaux, le kilo, 5 fr.;

MACHECOUL
Blé, 105 fr.; avoine, 85 fr.; farine, 165 fr.; Foin, les 500 kilos, 90 à 105 fr.; paille, 80 à 100 fr.; Poulets, la couple, gros 38 à 45 fr., moyens 32 à 38 fr., petits 25 à 32 fr.; canards, la couple, 25 à 30 fr.; pigeons, la couple, 8 à 10 fr.; lapins, la pièce, 8 à 12 fr.; œufs, la douzaine, 8 à 9 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50.

LES EGLISOTTES (Gironde)
Cycliste Averti
BREVETÉ EN FRANCE
INCREVABLE
BAUDOU
55
EN VENTE CHEZ TOUS LES AGENTS

NOUVEAUX PRIX "BERNARD-MOTEURS"

1 1/2 CV. à 1.200 tours	2 CV. à 1.500 tours	2 CV. à 1.000 tours	2 1/2 CV. à 1.200 tours	3 CV. à 1.400 tours	4 CV. à 1.000 tours	5 CV. à 1.200 tours	6 CV. à 1.400 tours	7 CV. à 1.100 tours	8 CV. à 1.200 tours	10 CV. à 900 tours	12 CV. à 1.000 tours
1.650 fr.		1.900 fr.		2.350 fr.		3.000 fr.		3.000 fr.		4.200 fr.	

CES PRIX S'ENTENDENT POUR MOTEUR COMPLET, EN ORDRE DE MARCHÉ AVEC SON REFROIDISSEMENT PAR RADIATEUR ET TOUS ACCESSOIRES

"C.L. CONORD"

6 ANS DE GARANTIE
Franco port (p. v.) et emballage toute la France

ARROSAGE ET ÉLEVATION, ÉPUISEMENT, IRRIGATION ET LIQUIDES CHARGÉS, TEL QUE PURIN
1.950 fr.

SURESNES - SEINE

Rhumatisants ! vous pouvez guérir

Goutteux, rhumatisants, sans cesse en proie à des souffrances atroces, vous n'êtes pas incurables. Vous pouvez guérir si vous supprimez la véritable cause du mal, c'est-à-dire si vous vous attaquez au sang lui-même. Il est prouvé, en effet, que le rhumatisme ainsi que la goutte proviennent de la présence dans le sang de toxines, d'acide urique en particulier, qui enveniment les articulations et les tissus. Ce qu'il faut, c'est éliminer les déchets, dissoudre l'acide urique afin de rendre au sang toute sa pureté.

La TISANE DES CHARTREUX DE DURBON, à base de plantes alpestres, constitue pour cela la meilleure remède. Elle dissout ou neutralise les toxines et l'acide urique et recrée un sang neuf et pur. Les tissus musculaires retrouvent alors leur souplesse, les articulations se dérouillent, les souffrances disparaissent.

Lisez l'histoire de ce que nous écrivons des malades guéris et commencez sans tarder une cure de TISANE DES CHARTREUX DE DURBON.

21 Août 1932

Depuis 10 ans je souffrais de rhumatisme dans les mains et dans les pieds. Il y a quelques mois j'ai lu dans mon journal les bienfaits de votre Tisane des Chartreux de Durbon, dont j'ai de suite commencé l'emploi. Après le premier flacon les douleurs allaient déjà en diminuant; je suis à mon quatrième flacon et je ne ressens plus de douleurs. Je prends en même temps les Pilules Supertoniques qui me font beaucoup de bien; aussi je vous suis bien reconnaissant.

Mme Simone BLANCHARD, boulevard Watteau, à Valenciennes.

Tisane, le flacon 44,80
Pilules, le pot 8,95
Pilules, l'unité 8,50
dans les pharmacies

TISANE DES CHARTREUX DE DURBON

NEUFS et OCCASIONS
VENTE ET ACHAT
DESFONTAINE-PÉCHER
16, rue Arche-Sèche, NANTES
CONDITIONS DÉFAVORABLES - Livraison par Service auto

MEUBLES

NEUFS et OCCASIONS
VENTE ET ACHAT
DESFONTAINE-PÉCHER
16, rue Arche-Sèche, NANTES
CONDITIONS DÉFAVORABLES - Livraison par Service auto

Voitures de Poupées - Tricycles AUTOS - JOUETS SPORTIFS

Choix considérable, prix sans concurrence

A. MAINGUY
23, Chaussée Madoleine (face Hôtel-Dieu)
NANTES - Téléphone 121-39

La plus grande spécialité de Voitures d'Enfants

FRANÇAIS ACHETEZ FRANÇAIS

Valer l'étranger et valoir double vous commandez d'acheter une Ecumeuse FRANÇAISE

Pronex la PAX-LABOR avec bol inoxydable, elle est supérieure à la meilleure des Marques étrangères

Société des Ecumeuses Françaises
PAX-LABOR, Cambrai

La MASTOSINE

très efficace dans l'INFLAMMATION des MAMELLES
Mammite, Contusions, etc...

PARFEN SABON, Produits vétérinaires, GILBERTO

Brochure de 66 pages sur mameilles France sur demande - MÉTIER-TOUS LES MÉTIERS

SAUVEZ VOS MOUTONS

La droue ravage les troupeaux, le FILIDOUE en 48 HEURES

Livré en capsules, le FILIDOUE n'abîme pas les bêtes, sa composition d'acide filique pur, six fois plus actif que l'extraith étheré de fougère mâle, en fait la médication la plus économique.

Demandez aujourd'hui-même notre brochure détaillée en visitant la non-droue. Elle vous sera adressée gratuitement.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES
3, Rue Barbanègre PARIS (10)

Monsieur le Directeur de la SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES PRODUITS VÉTÉRINAIRES
3, Rue Barbanègre, PARIS-10
Veuillez m'adresser votre brochure gratuite 8 POUR LES OVIDES et les BOVINES CONTRE LA DOUVE
Nom et prénoms :
Adresse :
Département :

RELIGIEUSE

Conseil secret pour guérir l'ulcère et l'hémorroïde. Maison NERA, à Nantes

PRÊTS les meilleures conditions
réponse gratuite de suite
CRÉDIT DE FRANCE 81, rue Turbigo, PARIS

FABRIQUE DE MEUBLES

Félix DELAROUX Fils
21-27, rue des Hauts-Pavés - NANTES

Salles à manger, Chambres à coucher, Meubles rustiques, Meubles de T. S. F. - Nos meubles étant fabriqués dans nos ateliers sont garantis. - LIVRAISON À DOMICILE.

Pépinières J. Becigneul

48, Rue Hauts-Pavés, NANTES - Tel. 110-74

TOUS ARBRES et ARBUSTES
Catalogue franco sur demande

DRAPEAUX POUR SOCIÉTÉS

BANNIÈRES - INSIGNES
ECHARPES POUR MAIRES ET ADJOINTS

A. CHAPEAU
Fabricant
8, Rue Mathelin-Rodier, NANTES
Remise de 10 % aux sociétés

Plus de Chevaux poussifs

Guérison radicale et rapide de toutes les affections des bronches et du pommou par le remède « SIROP FRUCTUS » du vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop Fructus (brevet) est un remède végétal. Nombreuses années de succès constants. Milliers de remerciements des propriétaires. Ne confondez pas avec les autres qui ne sont pas de la partie essentielle de vendre au détail de vos chevaux. Prix de la boîte de 14 tubes, impôts et frais compris, Fr. 31,50 franco.

Des avis pratiques concernant le régime et les soins aux chevaux, ainsi que le mode d'emploi accompagnent chaque envoi. Afin d'éviter de graves erreurs, adressez-vous directement à l'unique dépositaire.

Monsieur le Professeur P. PARAT
Saint-Jean-de-Côle (Dordogne)
Compte chèque postal 45762, Bordeaux.
Tous les envois se font par poste. Envoyer mandat ou virement postal avec commande.

CIDRE

COLORE - BONIFIÉ
CONSERVE-CLARIFIÉ
MALADIES GUÉRIES

PAR LES PRODUITS GATE
FRIGEN LA VRAIE MARQUE
PARFEN SABON & GALICHÈRE - GILBERTO

Dépôts : Pharmacies Clion, à Nozay; Prout, à Héric; Suard, à Fay-de-Bretagne; Carnier, à Pont-Château; Alain Laget, à Savenay; Tribault, à St-Mars-la-Jaille; Turpin, à Nort-sur-Indre; Le Tour, à Plessé.

Linoléum - Congoléum

Tapis - Toiles cirées

Le plus Grand Choix de la Région

3 SPÉCIALITÉS

AUX
NANTES - Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clement - Téléphone 146-55 - Compte-Postal 5.683-Nantes

Un ASTROLOGUE

offre de vous révéler GRATUITEMENT les plus intimes secrets de votre vie. Le prof. OX, qui est le plus sérieux des astrologues de notre siècle, vous guidera dans la vie, comme il le fait pour des personnalités connues. Il vous révèle la fortune et le bonheur. Un simple conseil du prof. OX vous aidera à vous faire aimer par l'être qui vous est cher. Ses révélations sur votre vie et celle des personnes qui vous entourent seront troublantes; la précision de ses calculs, depuis la date de votre naissance jusqu'à ce jour, lui permet de vous dire ce que vous ferez demain. Cette étude précise vous sera envoyée gratuitement par le prof. OX. Écrivez-lui vos noms, prénoms, date de naissance et adresse; joignez si vous le voulez, 2 francs pour les frais de rédaction. Professeur OX, Service 706, 1, avenue Pléiades, ASNIÈRES (Seine).

Viticulteurs !

Les circonstances climatiques ne permettant pas de récolter avec certitude tous les ans, Plantez les Vignes Hybrides extra sélectionnées de :
MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
111, Route du Rottier, 111
VILLEFRANCHE-en-BEAUJOLAIS (RHONE)
qui assureront toujours, sans sulfatage, malgré les intempéries, une récolte d'un bon vin riche en alcool.

Demandez la brochure "Le Viticulteur Nouvelle n° 58", franco

...des volailles savoureuses

De belles volailles s'enrichissent vite, dont la chair particulièrement tendre et blanche fera prime sur les marchés, s'obtiennent avec le

RIZ

Donnez le Riz en farine, ou en grains cuits.

Ecrire au Bureau de Propagande 62, Rue de Richelieu, Paris (2^e)

P.A.L.

2.000 PHONOS gratuits
donnés à titre de propagande aux deux mille premiers lecteurs ayant trouvé la solution exacte et se conformant à nos conditions.

Il faut à l'aide du rébus trouver le nom d'un grand Ministre français ayant contribué à la victoire des Alliés.

Envoyez d'urgence vos réponses avec une enveloppe timbrée portant votre adresse aux :
Établissements PALMA, 99, B^e Auguste-Blanqui, PARIS-XIII^e Serv. 2

TAUPANOSE

DÉTRUIT RADICALEMENT LES TAUPES

Procédé le plus simple, le plus efficace, le plus économique (1 flacon suffit pour détruire 1.500 taupes).
DESTRUCTION RAPIDE ET COMPLÈTE, SUCÈS ASSURÉ
Emploi très facile et sans danger, en tout temps et en tout lieu.
Le flacon 1 fr. (franco contre mandat)
MILLET, Pharmacien, RAMBOUILLET (S.-et-O.)
PRIX ACTUEL 8 FRANCS

SCORIES THOMAS

ENGRAIS PHOSPHATÉ ÉCONOMIQUE
PARFAIT POUR LES TERRES PAUVRES EN CHAUX
TOUJOURS LA BASE D'UNE BELLE RÉCOLTE

CHAUVEZ-VOUS

AU NANTES
PLACE DU BON PASTEUR
Succursale: Rue de la Marne

RHODAVITA

quelques gouttes ajoutées à la ration empêchent le RACHITISME LES DIARRHÉES DU JEUNE AGE LES ARRÊTS DE CROISSANCE des PORCS

Tubes métalliques compte-gouttes
En vente dans toutes pharmacies

BROCHURE EXPLICATIVE SUR DEMANDE
Société Parisienne d'Expansion Chimique
MARQUES POULENC FRÈRES & USINES DU RHONE
21, Rue Jean-Goujon Paris-8

Documentaire

Un résultat entre M. Naveau L., à Poille (Sarthe), fumure courante sans Potazote 15.500 kgs (sur pommes de terre).
M. Naveau L., à Poille (Sarthe), fumure courante AVEC POTAZOTE 21.900 kgs (600 kgs)

Distributeur d'engrais

Semais en lignes et à la volée
VENDEUR
327 Rue S. Martin PARIS

3 SPÉCIALITÉS

AUX
NANTES - Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clement - Téléphone 146-55 - Compte-Postal 5.683-Nantes

3 SPÉCIALITÉS

AUX
NANTES - Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clement - Téléphone 146-55 - Compte-Postal 5.683-Nantes

CHAUVEZ-VOUS

AU NANTES
PLACE DU BON PASTEUR
Succursale: Rue de la Marne

RHODAVITA

quelques gouttes ajoutées à la ration empêchent le RACHITISME LES DIARRHÉES DU JEUNE AGE LES ARRÊTS DE CROISSANCE des PORCS

Tubes métalliques compte-gouttes
En vente dans toutes pharmacies

BROCHURE EXPLICATIVE SUR DEMANDE
Société Parisienne d'Expansion Chimique
MARQUES POULENC FRÈRES & USINES DU RHONE
21, Rue Jean-Goujon Paris-8

Documentaire

Un résultat entre M. Naveau L., à Poille (Sarthe), fumure courante sans Potazote 15.500 kgs (sur pommes de terre).
M. Naveau L., à Poille (Sarthe), fumure courante AVEC POTAZOTE 21.900 kgs (600 kgs)

Distributeur d'engrais

Semais en lignes et à la volée
VENDEUR
327 Rue S. Martin PARIS

3 SPÉCIALITÉS

AUX
NANTES - Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clement - Téléphone 146-55 - Compte-Postal 5.683-Nantes

3 SPÉCIALITÉS

AUX
NANTES - Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clement - Téléphone 146-55 - Compte-Postal 5.683-Nantes

CHAUVEZ-VOUS

AU NANTES
PLACE DU BON PASTEUR
Succursale: Rue de la Marne

Contre la Grippe Contre les Rhumes

Le meilleur Préventif

RHUM S^t-BART

46 degrés
GRAND AROME
VIEUX MARTINIQUE

le Litre 27 fr.
(verre en plus)

En Vente dans toutes les Succursales des DOCKS de l'OUEST

AU CHIC DE PARIS

(Au bas des marches de la Place du Bon-Pasteur)
3, Rue de l'Echelle - NANTES

SOLDES

DU 1^{er} AU 10 DÉCEMBRE
de tous nos MANTEAUX et toutes MARCHANDISES d'HIVER
A DES PRIX SANS PRÉCÉDENT

8, Rue de la Paix - NANTES
Téléphone 113-37
Nous nous chargeons de la pose du LINOLEUM et du TAPIS
DEVIS SUR DEMANDE

3 SPÉCIALITÉS

AUX
NANTES - Imprimerie DUPAS et C^{ie}, 57, rue Saint-Clement - Téléphone 146-55 - Compte-Postal 5.683-Nantes