

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

AUJOURD'HUI... Notre Numéro de Noël !

6 PAGES

Notre conte de Noël : UNE BONNE IDÉE, par Eugène Dreveton.

Un conte russe inédit : TANIA VOBOISKI, par Roland Faivre.

Les bonnes recettes de Tante Fanny. — Le poulailler en hiver. — Les travaux de drainage. — Le traitement hivernal des arbres fruitiers. — La liste des Maisons de Commerce accordant des remises à nos adhérents. — De nombreux articles techniques, documentaires et variés, écrits spécialement pour nos lecteurs et charmantes lectrices.

En leur présentant ce numéro, nous leur souhaitons une joyeuse fête de Noël et leur adressons nos meilleurs vœux.



NOUVEAU MINISTRE: M. Queil- le vient de succéder à M. Abel Gar- dey, comme ministre de l'Agriculture, dans le nouveau ministère présidé par M. Paul-Boncour. Souhaitons qu'il défende énergiquement nos intérêts agricoles au Parlement.

LES INONDATIONS : Dans la Vallée de l'Aude, aux environs de Narbonne, plusieurs communes ont été submergées par les eaux dont la hauteur, dans certaines habitations, dépasse 1 m. 50. Dans diverses localités les dégâts sont considérables et plus importants qu'au cours des inon- dations de 1930.

CLOTURE DE LA CHASSE : Le Ministère de l'Agriculture fait con- naître que la clôture générale de la chasse est fixée au dimanche 8 jan- vier au soir.

NOTRE BALANCE COMMER- CIALE pour les onze premiers mois de 1932, d'après l'Administration des Douanes, est déficitaire de plus de 9 milliards... alors que la balance commerciale du Reich est créditrice de plus de 6 milliards !

FOIRE AUX VINS D'ANJOU : La 28^e Foire aux Vins d'Anjou aura lieu les 7, 8, 9 et 10 janvier 1933, sur le Champ de Mars, à Angers.

SALON DE LA MACHINE AGRI- COLE : Rappelons que le XII^e Salon de la Machine Agricole se tiendra à Paris, Parc des Expositions, du mar- di 24 au dimanche 29 janvier.

AUX EXPEDITEURS DE BES- TIAUX : Les gares qui n'étaient pas ouvertes les dimanches et jours fé- riés à la réception des animaux vi- vants à expédier en petite vitesse, le seront désormais comme les autres jours.

AUX ETAT-UNIS, pour provoquer une diminution de la production des céréales, on projette de faire acheter par les banques agricoles, environ 8 millions d'hectares de terres de qua- lité inférieure, qui seraient reboisées ou utilisées comme pâturages. Cette réalisation coûterait environ 20 mil- lions de dollars (500 millions de francs).

Démonstrations de Traitements d'Arbres fruitiers

Notre Syndicat de Défense Per- manente contre les Ennemis des cultures organisera des démonstra- tions de traitements d'arbres fruitiers, courant janvier, début février, dans les communes de BLAIN, PLESSE, NOZAY, MAISON et CHE- MERE.

Nous indiquerons ultérieurement, à cette place, les dates et lieux pré- cis de ces expériences sur pom- miers et poiriers de plein vent.

L'HIVER

Bien que ce début d'hiver nous soit plutôt élément, le froid com- mence cependant à sévir et dans cer- taines contrées la neige a fait son apparition. Les gamins des Vosges et du Beaujolais, qui connaissent les plaintes pour éloigner les blancs flocons, ont-ils oublié leurs refrains ou ceux-ci n'ont-ils plus leur vertu d'autrefois ? Quoi qu'il en soit, le bon Dieu s'est mis à plumer les oies dans le ciel, comme disent les pay- sans bretons, — à moins que ce soit Monseigneur Jésus ou Notre-Dame la Vierge, ainsi que le prétendent les bonnes gens de Champagne ou les braves femmes du Perche ou du Poitou.

La neige a donné naissance à des légendes nombreuses ; il est peu de pays qui n'aient la sienne. Certaines sont banales et naïves, d'autres ori- ginales et un peu triviales même, comme tant de vieilles traditions populaires.

Ainsi, l'on vous dira dans certaines parties de l'Auvergne, que les blancs duvets sont les poux de la femme du diable, dont celui-ci secoue les che- veux sur les humains. Certains Bre- tons assurent qu'il s'agit d'un cadeau malpropre que nous font les mouches du paradis pour débarrasser leurs reins des réserves anciennes. Pour les Francs-Comtois, c'est une vieille fée, la tante Aric, qui déchire ses chemises, et pour certains Proven- çaux, c'est la mère de Dieu qui brosse son virginal manteau sur la terre.

Il nous faut bien consoler avec un peu de poésie des laideurs de la neige. Car si les artistes qui admirent de loin l'exquise coloration qu'elle donne aux paysages, si les cultiva- teurs se félicitent de la voir recou- vrir leurs champs, les fristes pétons qui éprouvent ses désagréments sont d'accord pour penser que sa visite est mal venue. Il n'y a que les rhu- matismes crédules du Finistère pour l'accueillir avec joie puisqu'ils assurent qu'en la recevant, le ventre au sol et le dos nu, on est certain de guérir les douleurs les plus rebelles. La recette n'est peut-être pas infail- lible.

La neige est, en tout cas, le signe de l'hiver, qui n'est pas cependant, dans la plupart des pays, la triste saison dont on a coutume de médire. Dans les villes, il n'est pas de mois durant lesquels les distractions soient plus nombreuses ; dans les campa- gnes, la morte-saison agricole, qui a reporté à l'avenir toute l'activité des gens, fournit l'occasion de réu- nions fréquentes qui, si elles n'ont plus la vogue universelle des veillées d'autrefois, sont encore de plus puissantes attractions. Ces veillées ont fait pendant des siècles la joie des populations rurales, pour lesquelles elles constituaient l'amusement préféré. On en découvre le charme dans toutes les traditions de nos vieilles pro- vinces. Dès le XVI^e siècle, un chro- niqueur dépeignait ainsi ces petites fêtes familiales : « Il se fait dans nos campagnes des fileries qu'on appelle « vieilleries », où se trouvent de tous les environs de jeunes var- lets et bardeaux s'assemblant et jouant à une infinité de jeux. Les filles, d'autre part, leur quenouille sur la hanche, y filent... »

Ce tableau peut être reproduit à

l'infini : il montre, à quelques tou- ches près, ce que furent et ce que sont demeurées les veillées. Le rouet a disparu, chassé par les progrès de la filature. Mais les femmes d'aujourd'hui consent, tricotant, brochant ou font de la dentelle, mais si l'occupa- tion des doigts a changé, les jeux de l'esprit sont les mêmes. Tantôt un gars lit les nouvelles publiques, tantôt un autre chante quelques romances, ailleurs chacun conte aux voisins des histoires étonnantes entendues cent fois et toutes écoutées avec la même attention et le même intérêt. Les hommes fument leur pipe, silen- cieux et graves, ou bien s'occupent à de menus besoins. Et suivant la contrée, le cidre nouveau, le vin cuit, la tartre parfumée, les châtaignes bouillies font le tour de la table jusqu'à l'heure où chacun rallume sa lanterne et reprend près de la porte ses sabots pour s'en aller dormir.

En dehors de l'agrément que trou- vent les gens à s'asseoir, une des causes de la veillée est aussi d'éco- nomiser le combustible. Un bon feu chauffe aussi bien dix personnes qu'une seule et en déplaçant chaque jour le lieu de la réunion, tout le monde y trouve son compte.

C'est que cette question du chauf- fage est le grand problème de l'hiver. Mais si dans les villes il est relative- ment facile de le résoudre, la chose est souvent plus compliquée à la campagne, et surtout dans les régions froides. Dans les montagnes, là où la température est particulièrement rigoureuse, l'ingéniosité des paysans a trouvé un excellent moyen de lut- ter contre le froid : celui de faire collaborer le bétail au chauffage de ses maîtres.

Jadis, alors que l'hygiène était to- talement inconnue ou dédaignée des populations rurales, les maisons de nos montagnards étaient aménagées de telle manière que l'étable et la chambre commune communiquaient ensemble. Les bêtes dégageaient une chaleur douce qui pénétrait dans la chaise voisine, et si l'odeur était forte, du moins le feu était inutile. Depuis, les paysans veulent plus de confort et ces installations rudimentaires se font de plus en plus rares, mais le système amélioré est, en somme, tou- jours le même.

A propos de chauffage, sait-on que l'emploi de la houille remonte au XII^e siècle ? Ce combustible, qu'un maréchal-ferrant flamand découvrit par hasard, ne fut guère utilisé jus- qu'au XVI^e siècle que pour la con- sommation locale dans quelques con- trées. Le besoin ne s'en faisait d'ail- leurs pas sentir, tant la production des forêts était grande. D'autre part, l'extraction du « charbon de pierre », comme on l'appelait, n'était obtenue que par des procédés rudimentaires et son transport était difficile. La houille était dès lors plus chère que le bois.

Mais, sous Louis XV, des ingénieurs entreprirent d'extraire le combus- tible par des moyens scientifiques, puis l'amélioration des routes et la création des canaux permirent d'uti- liser plus couramment ce précieux produit. Il est inutile de rappeler tout le profit qu'on en a tiré depuis lors.

Marcel FRANCE.

Un Brin de Causette...



Un jeune lecteur venant de m'écrire, pour me demander ce que je pense des progrès de la scien- ce ?... En voilà une question à po- ser au père Jeanot, qu'est loin d'être un savant, qu'a eu pour tout di- plôme son certi- ficat d'études —

par protection — et qui faisant par- tie des citoyens « faillibles et cor- rigeables », de ceusses qui se méfiant de tout, en particulier des inventions extraordinaires ou de la mécanique des hommes !

Croyez point, pour ça, qui soye un ennemi du progrès, un vieux routi- nier, (tête comme deux Bretons. La science avant du bon et du mauvais. M'est avis que c'est un fusil à deux coups, la même gâchette pouvant faire le bien ou le mal, sucrer ou tuer l'humanité...

Vous avez lu, comme tout l'monde, dans les gazettes, les derniers pro- grès de la radiographie, la radiolo- gie... Y transmettant des photou- graphies par télégraphie et bientôt tout ceusses qu'ont le téléphone, vor- ront en face d'eux la binette de c'tui là qu'est à l'autre bout du fil. Reste à savoir si ça sera toujours ben plaisant ?

Des progrès de la médecine, de la chirurgie, ren à dire, les savants cherchant toujours à découvrir la mécanique du corps humain — pour fabriquer des pièces détachées — pour nous faire des vieux os et pou- voir les mauvais microbes. Mout- salem est mort emportant son secret et on est point parvenu, pour encore, à prolonger l'existence sur la terre... Dieu merci !

Nous avons ben eu une fée mysté- rieuse, la fée Electricité, qui nous entoure de ses charmes, mais aussi de sa toile d'araignée de fils, de câ- bleaux et de transformateurs. C'est elle qui actionnant les tramways, les trains, les moteurs électriques, les machines formidables de l'industrie et nos p'tites mécaniques de fermes. C'est la fée éclairante et chauffante, celle qui transmet nos pensées et nos voix à travers les airs, celle des ci- némas, de la T.S.F., celle qui servira demain à guider le Père Noël, les avions et les sous-marins... en atten- dant par fort, toujours de pus en pus fort ! Si ça continue, les hommes n'auront pu qu'à s'tourner les pou- ces, en regardant leur travail, qui se fera tout seul, à l'électricité. On tournera un bouton et pis ça y sera !

Comme vous voyez, la vie future promet ben des agréments, surtout pour ceusses qui sont nés fatigués, ou qui trouvant la terre trop basse... Quoi c'est qui feront les hommes alors ?

Le malheur c'est qui penseront à se ficher des coups, à se faire la guerre et pour ça, déjà, y a savant ben utiliser leur génie. Regardez un brin la chimie, les magnifiques trou- vaillies des ingénieurs, des savants, pour faire des médicaments, des teintures, des engrais à bon marché, des drogues pour soigner nos plan- tes et nos arbres... tout ça pouvant servir, un jour à l'avenir, à faire des explosifs, des bombes, des gaz em- poisonnés, ou lacrymogènes, des sacré machines à semer la mort chez les ouasins !

Les avions, qui rendant tant de services en temps de paix, comme transports, devenant en temps de guerre les pu dangereuses méca- niques, pour bombarder, incendier, asphyxier les troupes et les malheu- reuses populations civiles. Jusqu'à la fée Electricité, qui se transfor- mant en diable, pour faire sauter et exterminer des bonhommes ! Et quoi c'est que ça sera demain, ou après demain, avec leurs découvertes de poisons, de bassiles, de microbes ???

V'là, pour de vrai, le fusil à deux coups de la Science, que j'vous disais tout à l'heure — le bon et le mauvais côté. Reste à savoir, en conscience, si qu'avec tout ces « progrès » les ceusses qu'on appelle les hommes et les femmes, sont pus heureux qu'avant ?

J'vous laissant libre de penser ce que vous voulez... Mon opinion est faite y a longtemps !

maître Jeanot

Le Prix de la Vie

Dans une comédie d'Aristophane qui vivait cinq siècles avant Jésus-Christ, un personnage assure qu'il peut se nourrir, ainsi que sa femme et son enfant, pour trois oboles par jour. L'obole valait dix-huit centimes de notre monnaie ; faites le compte ! Et le budget annuel de cet Athénien moyen, y compris les dépenses somp- tuaires, les fanfreluches de madame et l'appétit de monsieur, se bonclait autour de nos deux cent cinquante francs d'aujourd'hui.

Evidemment, la vie était belle alors, car il est invraisemblable que le travail d'une année n'ait pas rap- porté plus que cette somme à l'ou- vrier, bien qu'il travaillât infiniment moins que de nos jours. Depuis lors, le progrès, qui a bien ses revers, a changé pas mal de choses. Et puis il faut dire aussi que les goûts se sont également modifiés.

A cette heure où les prix de détail s'entêtent à ne pas diminuer et même à ne pas se mettre au diapason des prix de gros, et où notre budget per- sonnel est aussi mal en point que celui de l'Etat, il est bien curieux de jeter un coup d'œil sur le prix des choses à travers les siècles. On verra, du même coup, que ce n'est pas d'hier que le consommateur se plaint de certains cours qui, pourtant, n'avaient rien de commun avec ceux d'au- présent. M. Georges d'Avenel, qui est un fureteur émérite, nous a montré, sous Louis XI, les bouchers en ré- volte contre les municipalités qui, en présence des colères populaires causées par les cours de la viande, avaient taxé celle-ci, fait appeler aux marchands étrangers et même ouvert des boucheries. Cependant, en Nor- mandie, un mouton se vendait cinq francs et une vache trente huit. Une douzaine d'œufs valait neuf centimes, une livre de beurre dix-sept, une livre d'huile trois sols, une aune de toile trois sols huit deniers et une paire de souliers dix-sept sols. Par contre, le blé était cher et les haricots bon marché.

En face de ces chiffres, il convient de mettre ceux concernant les sa- laires à la même époque. Si nous en croyons une intéressante thèse de doctorat parue sur cette question, ils étaient assez élevés pour les ouvriers agricoles dans la région parisienne, puisque ces derniers recevaient un salaire journalier de quatre francs. Les domestiques de culture étaient moins bien payés : en 1509, un hom- me, nourri et logé, gagnait de 138 à 192 francs par an, une femme 68. On a compté que sous Charles VIII, la journée d'un ouvrier normal re- présentait la valeur de deux gisots et demi de mouton ou de trois pou- lets et demi. Par contre, ces gages étaient sensiblement inférieurs dans le centre de la France, puisqu'une servante ordinaire recevait de 45 à 50 francs par an.

Au siècle suivant, la viande avait assez fortement augmenté puisqu'elle se vendait de 60 à 80 centimes le kilo suivant la qualité. Il convient d'ajouter qu'elle ne constituait pas, comme de nos jours, le fond de l'alimentation populaire. C'est tout au plus si les ouvriers en mangeaient trois fois par semaine et c'était le plus souvent du porc. La consumma- tion de la viande est devenue habi-

tuelle dans nos campagnes depuis une cinquantaine d'années à peine. Les hygiénistes le déplorent du reste et prouvent que la santé ne gagne rien à cette révolution de table.

Nous voici au XVII^e siècle. Les prix se sont légèrement modifiés. La livre vaut alors quatre francs et un do- mestique, entretenu de tout, en reçoit 36, soit 144 francs par an. A Paris, une fille de cuisine doit se contenter de 75 francs.

Cependant, on peut vivre. Mme de Maintenon écrit à Mme d'Aubigné, sa belle-sœur, pour lui donner des conseils d'économie et elle prodigue de précieux renseignements. « La viande, dit-elle, coûte cinq sous la livre. Vous avez, dans la maison, monsieur, madame, trois femmes, quatre laquais, deux cochers, un valet de pied, en tout douze personnes. Vous ne devez compter que vingt centimes de vin pour les quatre la- quais et les deux cochers. Par an, la nourriture de tous et le bois vous coûteront 6.000 francs. Avec les habits, carrosses, chevaux : 4.000 francs. Le loyer 1.000 francs ; l'opé- ra et les magnificences de monsieur, 3.000 francs ; les gages et habits des gens, 1.000 francs. Au total : quinze mille francs. » Voilà ce qui suffisait alors pour avoir dix domestiques et faire figure de grand seigneur.

Cinquante ans passent. Les rela- tions entre consommateurs et com- merçants s'aggravent au point que, certain jour, le lieutenant-général de police juge nécessaire de taxer le vin, la viande et le pain. « Le prix du vin sera de deux sols six deniers la pinte (93 centilitres), celui de la viande des grandes boucheries de quatre sols six deniers la livre ; celui des petites boucheries, de quatre sols, celui du pain sasse de froment de trois sols la livre, du pain de méteil de deux sols quatre deniers et du pain de seigle d'un sol sept deniers. C'était le temps où le peintre Prud'hon écrivait à son pro- tecteur, M. de Jousaivault : « On loue à Paris des petits cabinets pour six livres par mois et on a pour six sols par repas une soupe, un bouilli et une petite entrée. Il faut compter six livres de pain par mois. De sorte que le gain d'un louis me suffirait et au-delà pour vivre... »

La tourmente révolutionnaire passa qui n'arrangea pas les choses ; le louis d'or se vendait 24.000 livres et on payait cher en assignats qui ne valaient rien ou presque. Il faut ar- river à l'Empire pour retrouver les prix réduits : le porc à six sols la livre, le beurre à onze sous, le pain à trois sous, le vin à quatorze cen- times et on pouvait avoir un poulet pour un franc. Alors, un ouvrier maçon ou menuisier gagnait trente sous et un travailleur agricole dix à douze sous nourri. En 1830 on trou- vait des veaux pour 30 francs, des brebis pour 4 francs et une paire de bœufs pour 310 francs. On dinait alors dans les restaurants à la mode pour 1 fr. 15. Nous avons sous les yeux le prix-courant d'un marchand de volailles daté de 1863 qui offrait des poulets pour 2 francs et du lapin pour 1 fr. 50. Encore était-ce un éta- blissement de luxe...

Robert DELYS.



Réunion du Comité de l'Association des Propriétaires et Eleveurs de Chevaux de Selle

Le Comité de l'Association des Propriétaires et Eleveurs de chevaux de selle français s'est réuni le mer- credi 14 décembre 1932, sous la pré- sidence du comte J. de Vienne, pour étudier les répercussions des écono- mies et réductions envisagées par l'Administration des Haras sur l'en- semble des subventions attribuées à l'élevage.

A la suite de cette réunion, les vœux suivants, adoptés à l'unani- mité, ont été adressés au Ministre de l'Agriculture :

Le Comité considérant :

1^o Que la loi du 5 août 1920 a porté de 1 à 1,50 % le montant du prélèvement à opérer sur le produit du Pari Mutuel en faveur de l'éle- vage ;

2^o Qu'à la suite des interventions, en 1921, de M. le duc d'Audiffret- Pasquier, à la Chambre, et de MM. Leneveu et Damecour, au Sénat, pour répondre à la volonté exprimée par le Parlement et aux vœux présentés par le Conseil supérieur des Haras, un arrêté ministériel du 7 janvier 1922 a décidé que le tiers de ce pré- lèvement supplémentaire de 0,50 %, effectué pendant une année, serait consacré à encourager la production des chevaux de selle sous la forme de primes égales attribuées aux naisseurs de chevaux, nés et élevés en France, achetés pour l'Armée au cours de la dite année ;

3^o Que sur simple avis du Direc- teur général des Haras, le Ministre de l'Agriculture vient de prendre, le 21 novembre 1932, un nouvel arrêté annulant le précédent et ré- duisant à un million la somme à répartir entre les naisseurs de che- vaux de selle achetés pour l'Armée ;

4^o Que, de ce fait, chaque naisseur toucherait moins du tiers de la prime qu'il était en droit d'escompter, bien que la vente du cheval et les prélève- ments effectués sur le Pari Mutuel aient eu lieu sous le régime de l'ar- rêté du 7 janvier 1922, avant la signature de celui du 21 novembre 1932.

Emet le vœu :

« Que prenant en considération les raisons exposées ci-dessus, le Ministre de l'Agriculture veuille bien s'accorder aucun effet rétroactif à l'arrêté du 21 novembre 1932, qui ne saurait viser les chevaux achetés en 1932 ; »

Considérant d'autre part :

Que les encouragements distribués à l'élevage grâce au prélèvement de 1,50 % sur les sommes engagées au Pari Mutuel proviennent de ressource- spéciales (en progression sur celle des années précédentes), dont l'affectation résulte d'une loi et ne peut, en conséquence, être modifiée sans un vote du Parlement.

Emet le vœu :

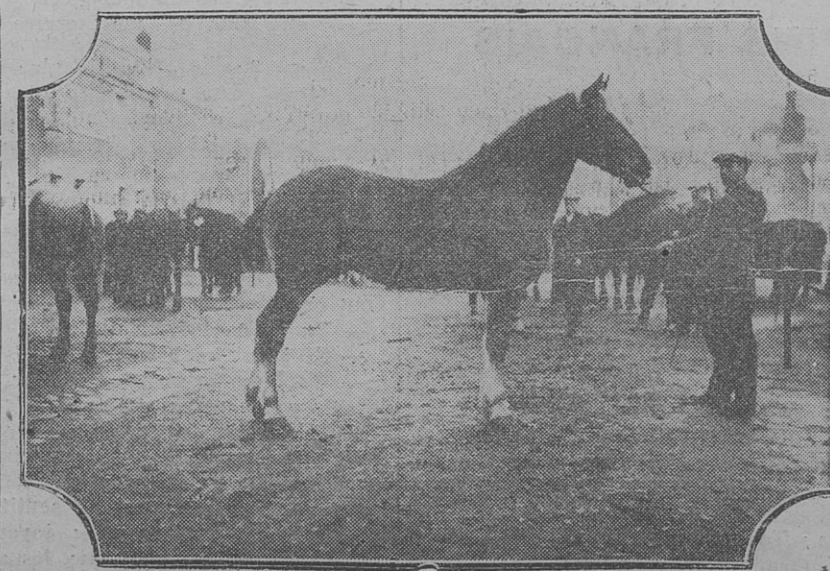
« Que le montant du prélèvement de 1,50 % en faveur de l'élevage soit entièrement consacré à celui-ci et ne puisse recevoir d'autre affecta- tion sans un vote du Parlement. »

« Que les économies à réaliser par l'Administration des Haras soient exclusivement supportées par les chapitres du budget concernant le fonctionnement particulier de ce service. »

Une nouvelle Culture dans la région Malouine

Durement éprouvés par le dory- phora et l'interdiction d'exporter en Angleterre, les agriculteurs de la ré- gion s'orientent vers la culture de la betterave à sucre. Déjà dans 24 communes, la culture de la better- rave a remplacé, cette année, celle de la pomme de terre prime qui fai- sait la fortune du pays. Les pre- miers résultats de cette innovation constituent un succès des plus en- couragés. Aussi peut-on s'atten- dre à voir l'industrie sucrière et la distillerie, qui depuis longtemps prospèrent dans le nord de la Fran- ce, s'acclimater bientôt sous le ciel breton.

Au Comice Agricole d'Ancenis



« IRENE », pouliche de 2 ans, type Cob, robe alezane, 1^{er} prix dans sa catégorie, à Ancenis, à MM. GUÉRIN FRÈRES, de Mésanger (Loire-Inférieure).

Une pose devant le photographe...



« FAUVETTE », jument de trait percheronne, 6 ans, et son poulain de 6 mois, 1^{er} prix des poulainières, à Ancenis, à M. GUILLO- TEAU ALEXANDRE, La Jourdonnière, Mésanger (Loire-Inférieure).



Le Poulailier en hiver

La ponte en hiver. — Les conditions d'établissement des poulailiers. — Le chauffage est-il pratique ? — L'emploi du fumier à la basse-cour. — L'alimentation des poules en hiver.

Voici que le froid commence à se faire durement sentir ; c'est le moment où les poules commencent à pondre, et les poules pondent peu, surtout si l'on n'a pas pris les soins nécessaires en vue de les garantir des basses températures. D'autre part, c'est aussi le moment où les ménagères voient leurs volailles atteintes d'accidents graves causés par le froid, tels que la chute des ongles ou la gelée des crêtes ou des pattes. Elles se préoccupent alors de connaître les remèdes, qui sont inefficaces le plus souvent, alors qu'il leur eût été si facile de prévenir le danger.

Nous avons déjà eu l'occasion de parler de la construction déficiente des poulailiers et d'indiquer quelles conditions ils doivent remplir pour répondre complètement à leur but. Nous nous bornerons donc à rappeler aujourd'hui que ce petit bâtiment doit, autant que possible, être exposé au midi et aménagé de telle sorte qu'il soit facile de l'abriter de tous les vents.

Mais ces dispositions ne suffisent pas encore dans la période des grands froids. Il est indispensable de chauffer parfaitement le poulailier, aussi bien la nuit que le jour, soit au moyen d'un poêle, soit par le passage de tuyaux d'eau chaude. Cependant cette question de chauffage exige une certaine prudence. En effet, si la température est trop élevée, il peut en résulter des maladies sérieuses et surtout quand on fait sortir les volailles, des refroidissements susceptibles de provoquer le coryza, les ophthalmies et même la phthisie.

C'est pourquoi nous conseillons, comme le moyen le plus pratique et le plus simple, de faire couler les volailles dans l'étable, où elles trouveront toujours une température tiède et égale.

Mais il arrive parfois que ce moyen est inapplicable pour une raison quelconque. Nous recommandons alors de procéder de la manière suivante : Dans un endroit clos et couvert, dans le poulailier même, si son aménagement le comporte, on disposera un lit de fumier de cinquante à soixante centimètres d'épaisseur. Le milieu sera foncé et aplati le plus possible. Autour, on élève un rebord d'un peu plus d'un mètre de hauteur, avec du fumier chaud, en ménageant dans cette autre bordure grillée en treillage, garni d'un vitrage afin de laisser passer la vapeur du fumier et à la lumière du jour. Ce vitrage sera tenu fermé lorsqu'il dissipe la plus forte chaleur.

Lorsque le fumier de bordure est refroidi, il doit être remplacé, car il faut, d'une part, qu'il conserve de la chaleur et, d'autre part, il ne faut pas qu'il devienne un foyer pestilentiel.

On aura soin de ne laisser aucun perchoir, qui cause souvent le refroidissement des pattes.

Il est bien entendu que la question de la température, si elle joue un grand rôle, ne suffit pas à augmenter la ponte pendant l'hiver. L'alimentation a une importance égale.

La poule est avant tout omnivore, par conséquent il y a lieu, plus que jamais, pendant la saison froide, de varier la nourriture. On peut donner, par exemple, des pâtes chaudes de farine d'orge, de graines d'orties et de chenevis mûres, un mélange de blé cuit, de son, de farine d'avoine ou d'orge-otté, de pommes de terre dans lequel on jettera quelques brins de verdure. Si l'on ajoute du sel dans ces pâtes, il ne faudra pas dépasser la dose de quatre à cinq grammes par kilo.

On peut aussi faire entrer dans la nourriture des pondueuses, mais en quantité modérée, des tourteaux de sésame, de coprah, de maïs et de lin. De temps en temps, on distribuera des crevettes avariées, du poisson fumé ou de la viande hachée finement et légèrement salée, à moins qu'on puisse disposer de vers et d'insectes.

Enfin, pour éviter l'échauffement, attacher un chou à une ficelle ; les poules viendront picorer toute la journée, ou bien encore distribuer leur quelque verdure.

Mais, encore une fois, nous le répétons, veiller à ce que l'alimentation soit variée et composée d'aliments excitants et rafraîchissants. Trois repas par jour seront suffisants pour les poules parquées ; on pourra les donner le matin, à midi et vers trois ou quatre heures du soir.

Le lait écrémé et le lait de beurre, en pain tiéd, sont aussi excellents pour faire pondre. Ils renferment, en effet, toute la partie minérale, les phosphates de chaux, les sels alcalins du lait naturel. Non seulement les poules pondueuses ont besoin de chaux, en raison de la composition de leurs œufs, mais tous les éleveurs sont d'accord pour reconnaître que le phosphate donné aux volailles a pour résultat d'entretenir la croissance, d'augmenter le poids et de donner au plumage un brillant caractéristique.

Ajoutons en terminant qu'un professeur suisse préconise la formule

Les TRAVAUX de DRAINAGE

Il n'est pas de meilleur emploi de son temps pour l'agriculteur, pendant la morte-saison des champs et lorsqu'une période de température propice aux travaux extérieurs se présente, que celui consacré à l'assainissement de son domaine par le drainage.

L'eau est indispensable à tout terrain de culture, mais en excès elle devient un fléau. L'excès d'eau supprime peu à peu l'aération du sol qui rend trop compact pour que l'air y puisse circuler. Or, l'air est indispensable à la germination des graines et à la respiration des racines, organes essentiels et vivants qui respirent comme la tige et la feuille. Noyées dans l'eau, les racines utilisent bien l'oxygène de l'air en dissolution dans celle-ci, mais elles ont vite fait de l'épuiser et bientôt elles dépérissent, meurent d'asphyxie et pourrissent. L'air est de plus nécessaire à la vie des ferments qui pullulent dans le sol et travaillent sans relâche au phénomène de la nitrification, ce puissant agent de la végétation. Il faut donc de l'air dans le sol, parce qu'il lui faut de l'oxygène, faute duquel la végétation se ralentit pour s'arrêter bientôt complètement.

De plus, les terrains humides sont froids, étant en abondance et permanente évaporation qui absorbe de la chaleur pour se produire. Aussi constituent-ils des terres froides où la végétation est plus tardive et moins drue.

De plus encore, ces sols humides et boueux sont pénibles à remuer en hiver et, en été, ils deviennent durs, secs et impenétrables au soc de la charrue ; ils sont de très mauvais terrains de culture, envahis qu'ils sont au surplus par les joncs, les mousses, les prêles, colchiques, renouées et autres plantes nuisibles qui ne croissent que dans les milieux saturés d'eau. Les fourrages notamment qu'on leur confie sont toujours de mauvaise qualité et le plus souvent inutilisables pour l'alimentation du bétail.

Par le drainage, au contraire, une terre trop humide peut être modifiée du tout au tout et devenir un excellent terrain de culture. Le drainage, en effet, pour but de les débarrasser de leur eau stagnante, de ne leur en laisser que la quantité normale nécessaire à une parfaite végétation, de les aérer et de les ameublir. Il fait, à-t-on dit par une comparaison très juste, le même office que le trou des pots de fleurs et, comme celui-ci, permet l'équilibre de l'eau, son remplacement par de l'eau nouvelle et le réapprovisionnement en air.

L'opération du drainage, de plus en plus pratiquée, est un des progrès agricoles les plus appréciables et l'une des améliorations des terrains de culture les plus rémunératrices, malgré les frais qu'elle peut coûter. Barral, qui fut un des vulgarisateurs du drainage, a signalé des cultivateurs habiles qui ont obtenu, de terrains bien drainés, jusqu'à des rendements supérieurs de 200 % à ce qu'ils étaient avant l'opération et il a calculé, par des observations relevées en France, en Angleterre et en Belgique, que le capital dépensé en drainages est généralement remboursé à un taux variant de 20 à 50 %. On voit par là que l'opération n'a rien d'aventureux et qu'elle est, au contraire, tout profit.

Les terrains argileux, compacts, ceux qui reposent sur un sous-sol imperméable, sont toujours trop humides et se trouvent ainsi dans de très mauvaises conditions culturales.

On reconnaît qu'une terre a besoin d'être drainée lorsqu'elle conserve des flaques d'eau plusieurs jours après les pluies ou que ces flaques se produisent et séjournent dans les traces de pas de l'homme et des animaux. D'ailleurs la terre trop humide est toujours envahie par les joncs et les autres plantes nuisibles dont nous parlions tout à l'heure.

Un procédé primitif et inefficace de drainage consiste à creuser des fossés au fond desquels on jette un lit de pierres que l'on recouvre ensuite de terre. L'eau circule lentement entre les pierres, et les particules de terre qu'elle entraîne ne tardent pas à obstruer tous les interstices, de façon que le sous-sol devient encore moins perméable qu'il ne l'était auparavant. Mêmes inconvénients avec l'emploi des fascines.

Le seul drainage utile consiste à disposer dans le sol, au fond de tranchées creusées à cet effet, de longues files de tuyaux de poterie placés bout à bout. Ces tuyaux sont de deux sortes : les plus petits ou drains (30 centimètres environ de longueur et 0 m. 04 de diamètre) recueillent directement l'eau du sol ; les plus gros ou collecteurs reçoivent l'eau

suivante qui serait un excellent reconstituant pour les poules affaiblies par le froid :

Miel pur, trois cents grammes ; farine de sarrasin ou autre, trois cents grammes ; cendres de bois, cinquante grammes ; cendres d'os ou scories phosphatées, cinquante grammes.

En prenant ces diverses précautions et en apportant quelques soins à l'alimentation des volailles, on peut être assuré d'obtenir, une ponte très satisfaisante pendant toute la saison d'hiver.

Jean D'ARAUDES, Professeur d'agriculture.

des drains et la déversent en dehors du champ, dans un grand conduit collecteur ou dans un fossé.

Disons tout de suite qu'une difficulté, c'est souvent de pouvoir faire communiquer le grand conduit ou le fossé avec un cours d'eau. Mais la loi de 1834 sur le drainage permet à tout propriétaire qui veut assainir son fonds, de traverser les propriétés qui le séparent d'un cours d'eau, sauf les habitations et jardins attenants ; naturellement une juste indemnité est à payer.

Pour établir un réseau de drainage, il faut d'abord déterminer sur le terrain, à l'aide de jalons, les lignes de plus grande pente suivant lesquelles on ouvrira les tranchées. Celles-ci sont commencées par la partie basse du champ, en ayant grand soin de bien séparer la terre végétale de celle du sous-sol. On cherche la couche imperméable et c'est sur elle directement que l'on dispose les drains préalablement réunis en petits tas, de place en place, à portée de main des travailleurs. La tranchée se commence par le bas du champ et se continue en remontant jusqu'au haut de la pente. Au contraire, c'est par le haut de celle-ci que l'on commence l'établissement du conduit de drains qui doit se poursuivre sans coupe. On évite aussi les ressauts. Règle générale, la pente à donner aux lignes doit croître uniformément de un à deux millimètres par mètre. Donc, ligne droite et pente régulière pour assurer le plein écoulement des eaux qui pénétreraient dans l'intérieur de la conduite par les trous des mancherons, la jointure des drains et les pores de la poterie. Les diverses lignes sont disposées parallèlement dans le sens des plus grandes pentes et d'autant plus rapprochées (8 mètres au minimum d'écartement, 20 au maximum) que l'humidité est plus intense. On les fait aboutir à un ou plusieurs conduits collecteurs transversaux établis dans les parties basses, aux intersections des versants et à l'aval de chaque face plane. Au point de rencontre des collecteurs sont disposés des regards, dans lesquels les drains versent leur eau, reprise à un niveau inférieur par le conduit grand collecteur qui l'emmène au ruisseau. La pose terminée, on place des fragments de tuile sur les joints des drains et on comble les tranchées avec la terre du sous-sol et, par dessus, la terre végétale.

LONDINIÈRES, Professeur d'agriculture.

Société des Eleveurs de la Race Maine-Anjou

Concours Général Agricole de Paris en 1933

Le Concours général des animaux reproducteurs et des animaux gras des Races Bovines aura lieu à Paris, au Parc des Expositions, Porte de Versailles, du 15 au 19 mars 1933.

Les Eleveurs de la Race Maine-Anjou qui désirent présenter des animaux reproducteurs à ce concours sont priés d'adresser leur demande dans le plus bref délai et au plus tard avant le 26 décembre, au Secrétariat général de la Société, 12, avenue Carnot, à Châteaugontier, en indiquant le sexe et l'âge des animaux qu'ils ont l'intention de présenter.

En raison du nombre restreint des prix attribués à chaque race et dans l'intérêt général des éleveurs de la race Maine-Anjou, une commission nommée par le Comité de Direction de la Société sera chargée de désigner les animaux qui devront participer à ce Concours.

Herd-Book Maine-Anjou

Conformément à la réglementation relative aux livres généalogiques, établie par arrêté de M. le Ministre de l'Agriculture en date du 29 février 1932, les déclarations de naissance doivent être faites dans le délai de quinze jours, en conséquence, à partir du 1^{er} janvier 1933, toute demande de certificat de naissance devra être adressée à la Direction du Herd-Book, 12, avenue Carnot, à Châteaugontier, dans le délai de quinze jours de la naissance.

Pour satisfaire à cette obligation, les naissances dont le délai dépassera 15 jours au 31 décembre 1932, doivent être déclarées avant cette date.

A. DELHOMMEAU.

AVANT LA FERMETURE

— Quand je chasse dans la plaine j'y rate toujours mon premier lièvre...
— Mon cher, à la place je commencerais par le second !

Jean D'ARAUDES, Professeur d'agriculture.



QUELQUES RECETTES

Aubergines farcies. — Prendre deux ou trois belles aubergines. Les couper par moitié dans le sens de la longueur. Enlever une partie de la chair de l'intérieur. La remplacer par la farce suivante :

Dans une casserole mettre une bonne cuillerée d'huile. Quand elle est bien chaude ajouter persil, ciboulette, ail, six ou huit champignons et la chair enlevée des aubergines. Hacher le tout très finement, saler et poivrer. De cette farce remplir les aubergines. Les mettre dans un plat creux. Les saupoudrer de mie de pain. Les arroser d'un peu d'huile. La cuisson exige 20 à 30 minutes.

Filets de soles Saint-Jacques. — Deux belles soles, mie de pain, une livre de pommes de terre, beurre, crème fraîche, friture.

Préparez les filets de soles et lavez-les comme il faut. Pansez-les avec de la mie de pain qui aura été préparée à l'avance. Lavez et tournez les pommes de terre et mettez-les en train. Pendant ce temps, faites griller les filets de soles.

Faites une sauce au beurre avec de la crème fraîche, ajoutez au moment de servir. Dressez le plat : filets de soles au milieu, garniture de pommes de terre posée autour. Servez la sauce à part.

Foie de veau meunière (pour quatre personnes). — Quatre belles tranches de foie de veau, 40 grammes de beurre, une cuillerée à bouche de vinaigre, un peu de persil haché.

1^o Dans une poêle, faire sauter les tranches de foie au beurre, ou graisse bien chaude, saler, poivrer.

2^o Les retirer, les dresser sur un plat chaud et les arroser avec le beurre fondu.

3^o Mettre le vinaigre dans la poêle, sur le feu, une minute. L'ajouter dans le plat et saupoudrer de persil haché.

Purée de champignons. — Deux livres de champignons de couche crus, beurre, béchamelle, sel, poivre, un demi-citron.

Prenez deux livres de champignons crus que vous choisirez aussi blancs que possible, épluchez-les soigneusement, mettez-les dans une casserole avec du beurre et laissez-les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait tendres, passez les champignons pour obtenir une purée. Faites d'autre part une béchamelle ; quelques cuillerées suffiront, ajoutez-les à la purée de champignons. Salez, poivrez, relevez d'un demi-jus de citron et enfin ajoutez à la purée quelques petits morceaux de beurre en dehors du feu.

Côtelettes de porcs à la Provençale. — Quatre côtelettes, beurre, ail, sel, poivre, moutarde, cornichons.

Faites sauter dans du bon beurre, de jolies côtelettes bien parées. Hachez menu toute une gousse d'ail. Enlevez les côtelettes du beurre, versez-y du ail et faites dorer.

Ajoutez-y du sel, du poivre, de la moutarde, des cornichons hachés, pilez bien et renversez brûlant sur les côtelettes réservées au chaud. Servez promptement.

Chou-Fleur à la Milanaise. — Un chou-fleur, 60 grammes de gruyère, 125 grammes de beurre, sel, poivre.

Divisez le chou-fleur en petits bouquets et lavez-les à l'eau fraîche. Plongez-les dans l'eau bouillante salée et laissez-les cuire six à huit minutes, jusqu'au moment où ils cèdent sous la pression du doigt. Egouttez-les et épongez-les.

Beurrez le fond d'un plat à gratin, saupoudrez de gruyère. Ajoutez une couche de chou-fleur, saupoudrez de fromage, et ainsi de suite. Recouvrez de fromage la dernière couche de chou-fleur, ajoutez 40 grammes de beurre divisé et faites gratiner au four pendant cinq minutes.

Faites cuire à la noisette le reste du beurre. Arrosez le chou-fleur et servez brûlant dans un plat à gratin.

Œufs à l'andalous. — Quatre rondelles de pain rassis, quatre œufs, un demi-litre de sauce tomate, deux piments doux, un peu de ciboulette.

Voici une recette espagnole qui me semble très bonne et que vous pourrez facilement essayer. Préparez d'une part quatre rondelles de pain rassis, puis faites pocher quatre œufs que vous poserez sur les rondelles. Préalablement, vous aurez fait une sauce avec : un demi-litre de sauce tomate, en y ajoutant deux piments doux pelés et finement hachés, un peu de ciboulette, laissez le tout bouillir environ dix minutes, posez croûtons et œufs dans la sauce, servez très chaud.

Croûtes à la Portugaise. — Quatre oranges, quatre mandarines, pain ou brioche, un grand verre de vin de Moscatel, un peu de vanille, quatre cuillerées à bouche de marmelade d'abricots.

Taillez du pain, ou mieux encore de la brioche, en forme de cœur.

Saupoudrez de sucre, faites dorer des deux côtés. Épluchez à vif et séparez en quartiers quatre oranges et quatre mandarines. Enlevez les pépins, mettez les fruits à macérer avec un grand verre de vin de Moscatel et un peu de vanille. Emincez les zestes en fine julienne que vous jetez pendant une minute à l'eau bouillante. Dressez les croûtes en couronne. Recouvrez les fruits. Ajoutez le vin à la purée de marmelade à bouche de marmelade d'abricots, faites donner un bouillon, ajoutez les zestes et saucés.

Pudding au chocolat. — 150 grammes de beurre, huit jaunes d'œufs, 150 grammes de chocolat râpé, une cuillerée à bouche de féculé de riz, huit blancs d'œufs fouettés en neige ferme. Emplissez un grand moule à cheminée bien beurré. Mettez à pocher à four doux pendant trois quarts d'heure. L'eau ne doit pas bouillir, mais seulement « frémir ». Servez aussitôt démolé avec une sauce mousseuse au chocolat.

Tante FANNY.

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

Viticulteurs français !

Méditez ceci :

Les exportations de vins français en Allemagne ont baissé des neuf dixièmes en quatre ans.

Les importations de vins allemands, qui étaient inexistantes avant 1919, balanceront bientôt les chiffres des exportations de vins français en Allemagne.

Exportations des vins français en Allemagne	Importations des vins allemands en France
(en hectolitres)	(en hectolitres)
1928 266.848	1929 8.941
1929 236.742	1930 12.373
1930 92.294	1931 18.838
1931 27.527	1932 7.444
1932 (1 ^{er} semestre) 11.200	1932 (1 ^{er} semestre) 7.444

Les chiffres de juillet et d'août ont encore accentué leur baisse en ce qui concerne les exportations françaises.

Il en est de même pour les raisins frais. A Cologne, en août 1931, nous avions expédié 231 wagons ; pendant le même mois, en 1932, 4 wagons seulement.

CONTRE LES VINS FRANÇAIS

Cette chute de nos exportations de vins a deux causes. D'abord le traité de commerce franco-allemand du 17 août 1927, qui livre le marché français aux produits allemands ; ensuite l'active propagande antifrancophone des Allemands. Nous reproduisons ci-dessous, d'après la traduction qu'en donne l'« *Annuaire des Temps Nouveaux* », une « poésie » publiée par les journaux allemands :

Oh ! Ami, chaque fois que la bois dans un verre
Pense à la Moselle, à la Sarre, au Rhin ;
Et si tu as envie de boire du vin rouge,
Alors pense au vin du Chili et du Tyrol.

Ne bois que du vin qui vient de ces régions
Où habitent des Allemands ou des amis d'Allemands.
Car avec chaque verre de bordeaux ou de bourgogne
Tu abates, en même temps, une mixture empoisonnée.

Viticulteurs français, unissez-vous ; fédérez vos associations : d'abord pour défendre le marché national (métropolitain et d'outre-mer) contre les importations de vins étrangers ; ensuite pour contraindre le gouvernement à dénoncer sans tarder les traités de commerce qui sacrifient la viticulture ; enfin pour la création d'un puissant organisme de propagande du vin français à l'étranger.

Conte de Noël

UNE BONNE IDÉE

M. Vaugris, après avoir fait une belle fortune à Lyon, dans le commerce de la soierie, s'était retiré dans une coquette villa située à l'extrémité de la petite ville où il avait vu le jour une cinquantaine d'années auparavant. Célibaire et jouissant d'une excellente santé, rien, en apparence, ne manquait à son bonheur. La femme, déjà âgée, qui vivait aux soins de son ménage, éprouva donc une réelle surprise quand, du fond de sa cuisine, elle l'entendit, ce matin de Noël, pousser deux ou trois soupirs, tandis qu'il achevait la lecture de son journal, dans la salle à manger.

Elle se hâta d'accourir avec un empressement avivé par l'approche des étreintes : — Monsieur serait-il souffrant ?

Il secoua la tête : — Non... D'ailleurs, vous ne pourriez pas comprendre.

M. Vaugris savait fort bien lui-même pourquoi il avait laissé échapper ces soupirs. Ce jour de Noël, tout en lui faisant sentir plus vivement son isolement, le vide de son cœur, lui rappelait avec une poignante amertume les heures si tristes de son enfance plus désolée encore quand arrivait cette période des fêtes de la Noël et du Jour de l'An où il s'arrêtait devant le bazar, hypnotisé en quelque sorte par les jolies expositions dans la vitrine, avec cette pensée douloureuse qu'aucun ne lui était réservé. Comment sa mère déjà veuve, qui avait tant de peine à lui fournir le strict nécessaire, aurait-elle pu lui acheter un cheval de carton ?

De cette privation si cruelle à son cœur d'enfant, M. Vaugris n'avait jamais oublié le souvenir. Il lui revenait avec un regain de mélancolie maintenant que la fortune qu'il avait acquise lui aurait permis de satisfaire tous ses desirs. Presque au seuil de la vieillesse, quel rêve aurait-il pu caresser ?

Et il secouait sa tête grisonnante en songeant aux gais réveillons de la veille auxquels personne ne l'avait invité, aux réunions familiales non moins joyeuses. De la Noël au Jour de l'An il ne put secouer cette invincible tristesse.

Décidément, répétait-il vingt fois par jour, j'ai eu tort de rester garçon.

Reconnaître l'erreur commise n'en atténua malheureusement pas les effets.

Mais le premier Janvier, comme il venait de se faire la barbe, une idée germa tout à coup en son cerveau. Pourquoi, puisqu'il en avait les moyens, ne ferait-il pas aujourd'hui un heureux ? Le croiriez-vous ? Cette pensée suffit pour lui rendre en partie sa gaieté.

Victorine, connaissez-vous dans le voisinage un enfant pauvre ?

— Ce n'est pas ce qui manque, Pas besoin d'aller bien loin pour en trouver un. A deux pas d'ici, le petit André qui va sur ses sept ans et qui n'a plus que sa mère, couturière de son état. La pauvre femme se tue pour l'élever.

— C'est ce petit André qu'il me faut. Allez le chercher... en vitesse.

Victorine, tout étonnée, ne mit pas longtemps, malgré ses jambes raidies par l'âge, pour s'acquiescer de sa mission. Moins d'une demi-heure après, elle revenait avec le gamin un peu pâlot, les yeux vifs, intelligents, pauvrement, mais très proprement vêtu, qui parut un peu intimidé devant ce monsieur, à la moustache rude, qui l'interrogeait pourtant avec douceur, tout en le considérant avec attention.

— Alors, tu n'as reçu aucune étrenne aujourd'hui ?

L'enfant secoua la tête d'un air si affligé que M. Vaugris eut un serrement de cœur, comme s'il se voyait lui-même à l'âge d'André.

Il lui prit la main : — Veux-tu venir avec moi ?

— Oui, monsieur.

M. Vaugris enfila son pardessus, prit sa canne et tous les deux sortirent. André ne commença à comprendre qu'en arrivant devant le bazar. Il leva les yeux vers ce monsieur qui ne lui inspirait plus aucune crainte et sourit.

— Entre, mon petit, et choisis tout ce qui te fera plaisir.

Choisir !... Était-ce possible devant cet amoncellement de merveilles qui, dans un miroitement de couleurs vives, s'offrait à sa vue. Il hésita et tendit enfin la main vers un simple plumier.

— Ce n'est pas un jouet, cela.

— Non, mais ça me servira à l'école.

L'ancien négociant fut charmé de cette réponse qui l'édifiait sur la discrétion et le caractère précocement sérieux de ce petit déshérité.

Alors, prends le plumier... et ceci avec... et cela... et aussi cette automobile.

Et André riant, fou de joie, se vit bientôt les bras surchargés de jouets. Tout cela était à lui, bien à lui !

— Tu es content ?

— Oh ! oui, monsieur.

— Eh bien, embrasse-moi, car je te suis encore plus que toi.

— Et dire, songe-t-il en se redressant, que j'aurais pu avoir un charmant bambin comme celui-ci.

Ce soir-là, M. Vaugris se sentit à la fois joyeux et triste : joyeux, parce qu'il lui semblait que, les années abolies, c'était à lui, petit pauvre, que l'on avait offert tous ces beaux jouets ; triste en se rappelant la grâce de l'enfant dont il regrettait plus amèrement de n'être pas le père.

Une décevante l'attendait le lendemain. Sans souci des bontés qu'il avait eues pour elle, Victorine venait brusquement de lui faire part de son intention de le quitter « ayant à présent de quoi se suffire ».

— La coquine ! elle a attendu d'avoir reçu ses étreintes... Par qui vais-je la remplacer ?

Le timbre retentit. Ce fut lui-même qui alla ouvrir. Il ne put dissimuler une surprise en se trouvant en présence d'une femme d'une quarantaine d'années, dont le visage pâle et amaigri, sous d'épais cheveux noirs, avait un charme de douceur qui le frappa du premier abord. Sous son aspect humble et timide, elle n'en laissait pas moins paraître un certain air de distinction.

— Excusez-moi, monsieur, je suis la maman d'André que vous avez comblé hier de vos bienfaits. Si vous saviez comme il se confie ! Laissez-moi vous remercier pour lui et pour moi qui, trop pauvre, n'aurais rien pu lui donner.

— Ah ! le bel enfant, s'écria M. Vaugris. Si vous avez eu de grandes peines, ainsi que je le présume, il vous les fera oublier.

— J'en suis sûre, répondit-elle d'une voix basse, comme mouillée, dont fut ému M. Vaugris, malgré la colère qui bouillonnait en lui à la pensée du prochain départ de Victorine. Il ne put se contenir.

Je suis furieux. Figurez-vous que la femme qui tient mon ménage depuis que je suis revenu ici vient de me signifier qu'elle allait, sans plus de cérémonie, me tirer sa révérence. Vous voyez mon embarras. Il va falloir que je cherche une remplaçante.

— Si j'osais, monsieur, en attendant que vous l'ayez trouvée, vous offrir mes modestes services.

— Quoi ! vous consentiriez ?

— D'autant plus volontiers, dit-elle avec son doux sourire, que je crains bien de n'avoir pas beaucoup de travail ce mois-ci.

Ce fut le sourire, plus encore peut-être que la réponse, qui rendit spontanément sa bonne humeur au vieux célibataire.

Aussi, dans la soirée, en fumant sa pipe, au coin du feu, murmura-t-il à plusieurs reprises :

— Vaugris mon ami, je crois que tu as eu hier une bonne idée... Tu as fait le bonheur d'un gosse et tu pourrais bien, par la même occasion, avoir fait le tien !

Il ne s'était pas trompé, puisque moins de six mois après, il était le papa d'André... et le plus heureux des

Le Traitement hivernal des Arbres fruitiers

Comme suite au compte rendu des essais de traitements de pommiers et poiriers, opérés dans notre région et paru dans notre Bulletin du 13 février dernier, nous publions ci-dessous quelques nouveaux conseils que M. Robert Regnier donne aux agriculteurs de Seine-Inférieure.

PRODUITS

Les formules sont nombreuses, mais dans la pratique, l'arboriculteur aura toujours avantage à employer des produits commerciaux de composition bien définie, et dont l'efficacité sera nettement reconnue. Nous croyons pouvoir dire que la plupart des marques les meilleures se trouveront au Congrès de décembre.

Ces produits se répartissent en plusieurs groupes : le formol, les bouillies sulfocalciques, les matières colorantes, les formules à base d'huile.

Le formol nettoie parfaitement les arbres ; on l'emploie à la dose de 15 %, en partant de la formaline du commerce à 40 % ; il détruit les mousses et les lichens, mais mouille difficilement et n'a que peu d'action sur les insectes et les champignons.

Les bouillies sulfocalciques (polysulfures) on leur action contraire par les pluies persistantes, et détériorent les appareils, mais ils rendent des services incontestables comme antiphytophages.

Les colorants (élogols) nettoient bien les arbres et ont un pouvoir insecticide développé ; nous avons pu constater notamment leur grande efficacité sur les cochenilles encroûtantes, qui sont des insectes très résistants, mais on les prétend toxiques pour l'homme et les animaux domestiques ; en outre, ils sont solubles dans l'eau, ce qui explique leur irrégularité par période de pluie.

Les bouillies à base d'huile sont rentrées dans la pratique courante d'un grand nombre d'exploitations depuis quelques années : les plus employées sont les huiles de pétrole, les huiles d'antracène, les huiles de schistes et les huiles de paraffine. Toutes ont leurs qualités, mais elles diffèrent les variations qui existent dans leur composition, nous ne saurions trop insister auprès des exploitants pour qu'ils n'emploient que des formules éprouvées. Les huiles d'antracène, notamment, qui sont le résultat de la distillation des goudrons de houille, ont une certaine teneur en phénols, dont l'existence peut provoquer des brûlures sur les bourgeons, c'est pourquoi il est préférable d'employer des formules commerciales bien définies, plutôt que des préparations faites sur place avec des huiles d'une composition incertaine. Pour obtenir une émulsion parfaite des huiles dans l'eau, il est nécessaire d'y ajouter un émulseur, qui varie avec la nature de l'huile employée ; le produit est généralement vendu tout préparé. Les doses utilisées varient, en général, de 8 à 10 % pour les pommiers et les poiriers, de 6 à 8 % pour les cerisiers et pruniers, et ne doivent pas dépasser 5 % pour les pêchers, avec les huiles d'antracène, et 3 % avec les huiles de schistes.

Ces huiles détruisent les mousses et les lichens et permettent un excellent nettoyage des arbres, mais leur action sur les pontes d'insectes, notamment sur celles d'hyménoptères, les redoutables teignes du pommier et du prunier, et sur les cochenilles encroûtantes, est faible ; elles ont, en outre, le défaut de brûler l'écorce et les plantes vertes qui se trouvent sous les arbres.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les bouillies à base de cuivre sont exclusivement fongicides, on les conseille quelquefois en hiver, notamment pour lutter contre la cloque et le corymbe des arbres à fruits à noyau ; on conseille également le mélange de bouillie bordelaise aux huiles minérales, mais cette incorporation est discutée.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

Les huiles de paraffine émulsionnées sont plus actives sur les pontes d'insectes.

TANIA VOBOÏSKI

Conte inédit de la Russie martyre

par Roland FAIVRE

D'erru plus de deux mois, le « moroz » (froid très vif) annihilait la vie des paysans slaves. Une abondante couche de neige uniformisait la terre, enveloppait la nature de son linceul blanc. Quel voyageur eût pu reconnaître, sous ce morne aspect, les plaines fertiles de Voronège, ondées l'été de riches moissons, autrefois centre d'un élevage prospère de moutons, bœufs et de plus belles races chevalines de toute la Russie ?

Le soleil — un soleil rougeoyant d'hiver — avait disparu à l'horizon, entre les steppes glacées de Bobrov et de Zadonsk. La bise piquante du nord fouettait les grands sapins, aux branches lourdes de givre et leurs craquements, mêlés aux cris des oiseaux de proie, étaient une note lugubre en cette obscurité !

Nulle existence !... Si, là-bas pourtant, un faible rayon de lumière décelait la présence d'une isba, seul souffle de vie en cette campagne morte. Deux hommes, dont on distinguait à peine les ombres fuyantes, s'en étaient rapprochés et paraissaient faire le guet.

Retenant leur haleine, l'oreille attentive au moindre bruit, ils pouvaient, par la fenêtre, surveiller du dehors tout à loisir les allées et venues d'une petite vieille, aux cheveux gris, vêtue d'une capeline noire, qui vaquait aux travaux du ménage, ou préparait le repas, en compagnie d'une forte fille.

Catherine Voboïski, la mère — la « petite Catherine » comme on l'appelait familièrement — préparait en effet une soupe grasse de poissons, aidée de sa fille Nora. Celle-ci, l'aînée de ses trois enfants, était âgée de 25 ans. Brune aux yeux bleus, les cheveux tressés en nattes roules sur chaque oreille, les pommettes saillantes, rosées naturellement, l'air jovial, elle respirait la vigueur de ces paysannes russes, légendaires par leurs forces et leur courage au travail.

Au fond de la pièce, accroupis en cercle près de l'âtre, où grésillaient des copeaux de pins, deux hommes et un bambin attendaient, silencieux et immobiles, comme figés par le froid, qui pénétrait du dehors à travers les planches.

Le plus grand, aux cheveux roux, Dmitri Katoff, avait le type du parfait moujik, avec ses yeux verts, sa barbe noire et sa « touloupe » (pelisse en peau de mouton). Originaire des plaines de Koursk, il s'était engagé chez Pierre Voboïski, l'ancien maître du domaine, comme ouvrier agricole, quelques années après la révolution. A ses côtés, Serge, grand jeune homme blond, de 23 ans, était le fils de la maison, le frère de Tania et de Nora. Quant au gargonnet, si chétif qu'on ne lui voyait que la peau et les os, ce n'était qu'un misérable enfant abandonné, autrefois livré à lui-même, comme ces milliers d'enfants russes, depuis la terrible tourmente moscovite, qui avait été recueilli charitablement par cette famille de « Koursk ». Ses parents adoptifs l'appelaient Yvan.

Il pouvait être six heures du soir. La « petite Catherine », qui avait achevé de préparer le repas, rompit la première le silence :

— Je me demande ce que peut faire Tania. Elle devrait être rentrée depuis longtemps.

— Pourvu qu'il ne lui soit encore rien arrivé, s'inquiéta Nora.

— Ostrogosk est assez loin d'ici. La nuit est fort noire, elle aura dû faire le tour par Birioutch. C'est plus prudent, ajouta son frère.

Puis tous redevinrent silencieux, comme s'ils eussent redouté quelque fâcheux événement.

Tania était cependant une rude fille de 19 ans, intrépide et courageuse, particulièrement rouée, qui avait déjà déposé, à maintes reprises, les gardes tschékistes et ne craignait point l'attaque de loups affamés, toujours errants en cette saison.

N'était-elle pas armée et suivie de son fidèle « Yégor », son meilleur chien, aux crocs redoutables, qui ne la quittait jamais ? Peut-être même Michel Guédénoff, son fiancé, avait-il tenu à l'accompagner ce soir ?

Rien de plus simple et de plus primitif que cette vaste pièce où ils se trouvaient réunis et qui constituait le principal corps de logement de l'isba. Une grande table de bois blanc, quatre lits de planches, où ils se couchaient tout habillés, deux sortes de bahuts, des tabourets, une lampe de pétrole pendue à une solive, et c'est tout. Aux cloisons noircies de fumée étaient accrochés un vieux fusil, quelques outils servant à ciseler les métaux et à confectionner des luminaires d'images, au cours des longues heures d'hiver. En ex-voto au-dessus de la cheminée, trois précieuses reliques, un chapelet aux lourds grains sculptés, une image de la Vierge et de la Basilique Saint-Pierre de Rome, dénotaient le culte catholique de cette famille, à l'encontre du culte orthodoxe, pratiqué fadit par la majeure partie des paysans slaves.

Était-il prudent, au fait, d'afficher ainsi, au vu et au su de tous, leurs convictions religieuses, à cette époque où l'espionnage et la persécution des bolcheviks ne connaissent plus de bornes et se traduisaient inévitablement par de cruels sévices, l'emprisonnement ou la déportation ?

La déportation, hélas ! la « petite Catherine » devait s'en souvenir. Ne lui avait-on pas arraché, il y a cinq ans, son mari, son grand Pierre, et ne l'avait-on pas déporté dans un camp perdu de Sibirie, pour avoir refusé de donner son grain à une réquisition ! Et depuis, elle n'en avait jamais eu de nouvelles. Peut-être souffrait-il, là-bas, le martyr, ou peut-être était-il mort ! Elle préférait encore cette seconde hypothèse. Mais cette douloureuse séparation, ce long calvaire avaient blanchi ses cheveux et ridé terriblement son visage. Il lui fallait combattre, continuer l'exploitation du maître, montrer l'exemple à ses enfants, selon son idéal, son attachement au sol nourricier, ses principes d'ordre, de charité et de justice, innés chez ces milliers de paysans des régions de Toula, Riazan, Orel, Tambov, Penza, Koursk ou Voronège... La Terreur Rouge avait bien englanté ces belles provinces agricoles, mais n'avait aucunement réussi à les bolcheviser.

Sept heures... huit heures... neuf heures et Tania ne rentrait toujours pas !

Comme son frère s'apprêtait à partir à sa rencontre et que Dmitri attendait les deux meilleurs coursiers au traineau, une vive fusillade retentit soudain, non loin de l'isba, suivie d'appels féroces, de cris de douleurs ! — Mon Dieu, que se passait-il ? Nora et sa mère se signèrent, toutes tremblantes de peur, implorant la bonne Vierge, tandis que Serge, d'un bond, décrochait son fusil et que le jeune Yvan cherchait un refuge à l'intérieur du bahut.

La porte s'ouvrit brusquement, laissant s'engouffrer une bouffée d'air glacé et Tania apparut, souriante sous sa toque d'astrakan, avec son fusil, sa « touloupe » reconverte de neige, sa culotte de peau et ses bottes montantes jusqu'aux genoux :

— Coucou, c'est moi ! N'ayez pas peur, fit-elle, riant de ses jolies dents blanches, d'un rire qui masquait mal une certaine émotion, tandis que Yégor, son fidèle chien-loup, tout haletant, l'implorait du regard.

— Mais tu es blessée ! s'écria Serge ; ton poignet est couvert de sang.

— Ce n'est rien, un simple égratoune... Si vous saviez ce qui vient de m'arriver... un tas d'aventures, c'est très amusant !... Il y avait des

gens chez les Guédénoff. Le père venait de vendre plusieurs chevaux à des étrangers, alors ils ont voulu fêter le marché et me garder à souper avec eux... Michel voulait me reconduire, disant que je ne trouverais pas mon chemin toute seule, que la glace n'était pas sûre, sur le Don, qu'il valait mieux reprendre par Birioutch...

— Mais ces coups de feu, cette blessure, voyons Tania, que t'est-il arrivé ?

— Rien de grave, je vous assure... Je viens seulement d'en abattre deux, qui me guettaient à cinquante pas de la maison ! C'est très drôle, en quittant Ostrogosk on m'avait prévenu qu'ils étaient là à m'attendre, de me méfier, qu'ils m'enlèveraient ce soir... Voilà pourquoi je n'ai pas voulu que Michel m'accompagne...

Pauvre Michel, ils l'auraient peut-être tué !

— Bravo, Tania, tu es courageuse, la jeune fille de notre pays. Mais tu as échappé à un grave danger. Allons, banse ton bras et nous, soyons prudents, aïssons vite ! Il faut aller les ramasser et les emmener loin d'ici, pour ne pas éveiller les soupçons... Pourvu que personne d'autre n'ait entendu les coups de feu ?

Dmitri ! Yvan ! Venez avec moi. Prenez les lanternes et deux pils !

Huit jours s'écouleront sans que rien ne vint éveiller cette tranquille embuscade. La plaie de Tania, à l'avant-bras droit, s'était presque cicatrisée. Elle aurait pu, certes, être plus grave, la balle ayant trafé le cubitus. Sa mère et son frère lui interdisant formellement de sortir, elle cédait à son fiancé cette courte missive :

« Mon cher Michel,

Figure-toi qu'il m'est arrivé à l'autre soir un drôle d'accident, rien de grave, je t'assure. Je suis tombée du traineau ; c'est bête, j'en ris encore ! Mère ne voulait me laisser partir, viens vite me rejoindre ici. Je te raconterai tout.

Inutile de passer par Birioutch, la glace est bonne sur le Don. Sur tout n'oublie pas ta guitare, j'espère que Sacha et nous danserons.

Serge connaît une nouvelle romance.

Viens vite mon chéri. Nous t'attendons tous avec impatience.

Ta fiancée bien aimée qui a hâte de te revoir.

» Tania »

Yvan relut ces lignes, écrites à la galopade, de sa longue écriture aux jambages pointus, elle eut un sourire à la fois moqueur et attendri, puis confia la précieuse enveloppe au jeune Yvan, qui prit aussitôt la direction d'Ostrogosk.

Si rien de fâcheux ne lui arrivait en cours de route, il devait remettre la lettre à Michel Guédénoff et être de retour avant la nuit.

Yvan revint, en effet, le soir même, sa mission accomplie.

Tania était heureuse et chantait à l'idée de revoir son beau fiancé, fils du plus gros éleveur de chevaux du district, à qui elle s'était promise depuis deux ans déjà. Ne devait-ils pas célébrer leurs noces, au printemps prochain, à la fonte des neiges, lorsque la nature s'éveillera de nouveau, riche d'espérance, que la vie renaîtra dans ces plaines, où s'étendront à perte de vue les cultures d'avoine, d'arbouzes (melons d'eau), de betteraves à sucre et de froment.

Les jours se succédaient longs et monotones, pendant lesquels Tania, assise à la fenêtre, guettait l'arrivée de l'être bien aimé. A chaque bruit de voix, ou de gémissements de coursiers, elle tendait sur la glace, elle tressaillait d'émotion... Ce devait être lui !

Hélas ! comme se fit Anne, elle ne voyait rien venir. Pas même un simple petit mot de lui, en réponse

à sa lettre. Que cela signifiait-il ? Était-il souffrant, ou parti en voyage, ou bien serait-il fâché, simple bouderie d'amoureux ? — Allons donc ! Tania le connaissait suffisamment pour repousser cette dernière crainte. Mais alors, pourquoi ne venait-il pas à Voronège, la sachant accidentée, dans l'impossibilité de sortir ? Yvan lui avait pourtant bien remis son invitation.

Excédée de douleur et de craintes, ne tenant plus en place, elle résolut un matin de retourner, coûte que coûte, à Ostrogosk, pour en avoir le cœur net. Avec la complicité du grand Dmitri, qui s'appuyait sur son sort, profitant d'une courte absence des siens, elle fila au triple galop, accompagnée de son chien, à travers les toundras glacées.

Les sapins, couverts de neige, défilaient rapides sous ses yeux, tant elle fouettait ses chevaux avec ses poignées. Mais qu'importaient ses poignées, ses poignées, ses poignées, elle ne rêvait qu'à lui, on l'accusait d'infidélité et de trahison ? C'était inconcevable !... Si seulement elle avait pu le voir, l'implorer, se jeter à ses genoux, il aurait compris qu'elle était innocente, incapable surtout de passer au service d'espionnage des grands chefs moscovites. N'avait-elle pas risqué, au contraire, bien des fois sa vie pour conserver sa liberté et lutter contre les nouveaux tyrans du régime ? Ceux-ci n'avaient-ils pas juré de se venger ? Et pour cette vengeance, toutes les armes étaient bonnes. La calomnie ou la perfidie parfois plus meurtrières qu'une arme à feu ou qu'un poignard. Elles manquaient rarement leur coup.

Chemin faisant, le visage égaré par la bise du nord, qui lui arrivait de face, Tania recouvrait ses sens et reprenait courage. Se laisser abattre, allons donc ! Elle entrevoyait maintenant la trahison du jeune Yvan, de cet enfant qu'elle avait recueilli... C'est lui qu'elle avait déposé auprès de Michel pour lui transmettre sa lettre. Il avait raconté des mensonges à son retour, puisqu'il n'avait rien remis du tout... Elle avait souvent remarqué son air sournois, son manque de franchise, mais pouvait-elle se douter qu'un enfant commettait pareille monstruosité, vis-à-vis de ses bienfaiteurs ?

Mais alors ! cette embuscade de l'autre soir... qui sait s'il ne l'avait pas dénoncée ? Ce serait épouvantable ! Il lui fallait rentrer au plus vite, et glacée de terreur, elle fouetta vigoureusement ses chevaux.

Il ne lui restait plus guère de chemin à parcourir, lorsque soudain une balle siffla au-dessus de sa tête ; puis deux, puis enfin une véritable fusillade s'abattit sur le traineau... Tania Voboïski s'affaissa dans une mare de sang, le corps transpercé comme une écumoire. A côté d'elle gisait son fidèle chien-loup.

R. FAIVRE.

Comment prédire le temps sans baromètre ?

C'est en grande partie sur l'observation des faits et gestes des animaux que les paysans se basent pour prédire le temps. S'il doit faire beau, par exemple, le gibier à poil reste dans les bois, les rossignols chantent toute la nuit et les tourterelles roucoulent. Les oiseaux se perchent d'une façon générale au sommet des arbres et bien en vue. Les grenouilles sortent de l'eau et croassent éperdument, les araignées travaillent ferme, les moucheron tourbillonnent avant le coucher du soleil, les frelons et les guêpes se montrent, les vers luisants brillent d'un éclat inaccoutumé.

Le temps est-il à la pluie ou à l'orage ? Les chats se lèvent la patte derrière l'oreille, les chiens grattent la terre, les taupes exhaussent leurs monticules, les chauves-souris, inquiètes, pénétrant dans les maisons. Les alouettes et les coqs chantent-ils plus tôt qu'à l'ordinaire ? C'est signe d'orage. Corbeaux et corneilles s'appellent à grands cris ; oies et canards s'agitent, plongent et replongent sans cesse et les hirondelles volent bas.

— Ah ! ça c'est trop fort ! interrompit Tania, cette fois indignée par les termes et les menaces de son interlocutrice. Je ne vous permets pas, Madame, de parler ainsi ! Je voudrais bien savoir qui a pu vous raconter de pareilles calomnies ? Celui-là, au moins...

— C'est quelqu'un qui vous surveille depuis longtemps, qui connaît tous vos faits et gestes et que vous connaissez aussi. Il n'a aucune raison de nous masquer la vérité. D'ailleurs, il nous a apporté des preuves de vos trahisons...

— De mes trahisons ? Grand Dieu ! je me demande si je ne suis pas devenue folle !

— Oui, mademoiselle ! Vous avez d'abord trahi mon fils, par votre conduite inqualifiable, vous avez trahi nos idées et notre confiance et vous vous êtes vendue à nos pires ennemis... vous la fille de Pierre Voboïski !

— Assez ! implora Tania, qui commençait à pleurer de rage et de douleur devant ce flot de mensonges. Je vous en supplie, Madame, laissez-moi revoir Michel. Lui, au moins, je lui expliquerai... il verra bien que je suis innocente, que je n'ai jamais cessé de l'aimer. Je vous le jure sur la tête de mon pauvre père !

— Inutile ! vous êtes une habile comédienne. Vos larmes ne m'apprirent rien.

La cueillette des olives dans la Crau



La cueillette des olives en Provence est chose délicate. Il est nécessaire que les fruits soient cueillis à la main. Femmes et enfants procèdent à cette opération, en chantant de vieux airs provençaux.

La Croisade du Vin

Une réhabilitation. — L'art de devenir centenaire. — Le bon vin d'autrefois. — L'usage et l'abus. — Guerre à la fraude.

Les vignerons sont dans la joie. D'abord, si la récolte ne fut pas exceptionnelle, le vin est de bonne année, alcoolisé et parfumé comme le jus d'une treille que le soleil a caressée. Puis, l'Amérique parle de redevenir humide, ce qui la rendra peut-être plus fraternelle envers la vieille Europe et plus éprise de justice et d'égalité. Enfin, les journaux sont pleins, ces temps-ci, de l'histoire de ce centenaire, né en 1828, qui attribue sa longévité à la pureté septembrale.

Les auteurs de la Bible nous avaient bien assuré que le vin réjouissait le cœur de l'homme, mais ils n'avaient pas ajouté qu'il était capable de donner la force et la santé durant un siècle et nous avions fini par nous laisser impressionner par les hygiénistes modernes, amis de l'eau et adversaires des bons crus. Notre bonhomme n'a fait qu'une bouchée, l'autre jour, des sermons et des diatribes des médecins Tant-pis.

— « Avez-vous jamais été malade ? » lui demandait-on.

— « Des fois, oui, quand j'avais trop bu, mais je me guérissais de la même manière. J'ai travaillé à la forge jusqu'à 96 ans, j'ai bu mon litre à chaque repas, une tournée à l'occasion et le petit verre ne m'a jamais fait peur. Et vous me voyez là ? »

On l'a vu. C'est bien l'exemple le plus parfait de la vanité des dogmes modernes.

— « Ne bois pas ! » dit le sage qui court, morose, vers la tombe.

— « Bois ! » dit le fou qui conte des jours insoucients en multipliant les années.

Affaire de tempérament, cas d'espèce, soit. Je connais bien l'histoire de ce maire de campagne, octogénaire, qui ministre en tournée félicitait de sa vigueur qu'il attribuait à l'abstinence des boissons alcooliques. L'autre riait : — « C'est bien vrai, reconnait-il, que je ne bois que de l'eau, mais j'ai un frère plus vieux qui moi qui est saoul chaque jour et ne s'en porte pas plus mal. » Encore une fois, la vérité n'est pas de ce monde et où est-il le savant qui dira le pourquoi de certaines choses ?

Remontons dans le passé aussi loin que la naissance de la vigne. Qui songeait à médire du vin ? Les Romains, les Gaulois en faisaient leurs délices, les poètes le chantaient ; Ronsard écrivait de lui ce que tout le monde pensait sans le dire :

Mon cerveau n'est jamais bien sain
Si beaucoup de vin ne l'abreuve...

et j'ai souvenir de l'indignation d'un chanoine normand du seizième siècle devant le pichet présenté à sa soif :

Que l'on tasse ceste eau servir
Ou à faire le pot bouillir
Ou bien à tremper la morue,
Icy n'en entrera jamais !...

Il a fallu voir naître le vingtième siècle pour que, soudain, l'horreur du vin gagnât l'humanité. D'abord, les conditions de l'existence s'étaient modifiées. On s'était mis à vivre dans une fièvre perpétuelle qui ne laissait à personne le loisir des calmes repas dont le bon vin est l'indispensable accessoire ; les voyages se faisaient en trombe et on n'avait plus le temps d'apprécier la table et la cave des hôtels restés fidèles aux traditions d'autrefois. Puis, vint l'ère des falsifications qui achevèrent de déconsidérer le vin, et puis, enfin, les médecins firent le reste.

Peut-être parce que les piquettes infâmes, les décoctions chimiques et les coupages malheureux leur semblaient néfastes à la santé, ils commencèrent par déconseiller tel cru, puis tel autre, par condamner le Bourgogne trop stimulant, le Bordeaux trop généreux, le vin blanc, le Champagne dans l'intérêt des nerfs sensibles et un beau coup plutôt un mauvais jour, le lait, la camomille ou l'eau claire se sont installés sur nos tables. Nous ont-ils donné la santé ? Les observateurs impartiaux ne l'ont jamais constaté.

M. le docteur Guéniot, dont on faisait l'autre jour le centenaire, a donné, là-dessus, un avis qui compte doublement puisqu'il émane d'un savant et qu'il résulte d'une longue expérience personnelle.

— A partir de sa maturité, déclarait-il, l'homme ne peut pas se passer de vin ; plus il avance dans la vie, plus il en a besoin. » et il ajoutait : « Je pense qu'il faut rendre responsable le régime sec des hémorragies cérébrales et des attaques d'apoplexie très fréquentes aux États-Unis depuis la prohibition. »

Donc, le vin qui paraît bienfaisant aux vieillards est salutaire à tous. La médecine elle-même y revient et, peu à peu, les ordonnances deviennent moins « sèches », à mesure aussi que le végétarisme est moins à la mode. Le professeur Arnou, de Bordeaux, écrit « que le vin, s'il est de bonne qualité, est plus capable que tout autre breuvage de constituer une boisson dont l'usage quotidien non seulement ne fatigue pas mais contribue, au contraire, à l'heureux développement de l'individu et de la race. De son côté, le professeur Gautier affirme : « L'usage du vin, à dose modérée, n'est pas dangereux. Boire à son repas une bouteille ordinaire de 73 centilitres, c'est beaucoup, évidemment, mais, vous n'en éprouverez qu'une légère

agriculteurs...
mieux vaut tard que jamais...
vous pouvez encore
épandre votre
Superphosphate de chaux.
il peut être appliqué
en tous temps.
commandez tout de suite

Excitation, un état de réchauffement. Et il ajoute : « Dans les pays à vin, l'alcoolisme est à peu près inconnu ; le vin qui réconforte et égale suppléant facilement l'alcool qui abêtit. » C'est presque le régime de notre forgeron centenaire et il convient parfaitement aux gens qui exercent une profession active. Seulement, si le vin est nécessaire à l'organisme, il faut qu'on le choisisse bien et c'est là, sans nul doute, le côté délicat de l'affaire. Il est bien entendu qu'il ne s'agit pas de rechercher des crus célèbres pour la consommation normale ; il faut simplement se garder des boissons susceptibles d'être frelatées et ne pas s'aventurer chez les fournisseurs douteux. Ceci dit, le bon petit vin de six à huit degrés est recommandable à tous égards.

La difficulté est peut-être, après une période durant laquelle il fut trop desservi, de rendre au jus de la vigne son prestige et sa popularité. Les pouvoirs publics et l'initiative privée ont une tâche commune à remplir. J'ai dit que la médecine faisait amende honorable ; il faut l'encourager et l'aider aussi en poursuivant impitoyablement la fraude. Il est nécessaire, d'autre part, qu'on mette le vin à la portée de tous en surveillant les cours et en facilitant par tous moyens la consommation. Une bonne chose a été de rétablir la tradition d'avant-guerre du vin compris dans les repas d'hôtels et restaurants ; il appartient aux viticulteurs de faire le nécessaire pour que le mouvement s'amplifie.

Georges ROCHER.

Petit Outillage

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

SECATEURS

à simple tranchant, lame très mince et biseau dé-saxé, outil réalisant la coupe d'été :

Longueur 22 centim.

Modèle recommandé, Prix : 13 fr. 90

Autre système, Long. 0°20... 10 fr.

BRANCHEUR-RECEVEUR

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

Modèle Anjou 0°35... 30 »

Modèle Nantes 0°80... 29 »

Echelles

Modèles simples, doubles, à coulisses et tous modèles, construction irréprochable. Nous consulter à Nantes.

Au lieu de dire il faut donner pour l'élément et pour tonique de l'AMMONIAC, on dira simplement : engrais ammoniacal, d'un emploi commode et pratique.

Concasseurs

Cylindres en acier trempé ; distributeur automatique par engrenages ; mécanisme de réglage ; coussinets bronze.



Modèle à bras, sur pieds bois :

N° 1 débit 80 litres... 365 fr.

N° 2 — 100 — 415 »

N° 3 — 130 — 510 »

Modèle au moteur, sur bâti fonte :

N° 2 débit 150 litres... 485 fr.

N° 3 — 250 — 595 »

N° 3 bis — 350 — 780 »

N° 4 — 450 — 980 »

Prix départ. Remise à nos adhérents. Autres modèles sur demande.

Pulvérisateurs et Soufreuses à dos

PULVERISATEURS EN CUIVRE

PLOMBE, pour l'acide sulfureux, contenance 15 litres :

« Soleil », pompe à disque. Lance simple : 168 fr. — Lance double : 178 fr. — Lance triple : 185 fr.

« Supérieur », pompe à piston démontable. Lance simple : 173 fr. — Lance double : 183 fr. — Lance triple : 190 fr.

Lance latérale 3 jets, porte-lance, ceinture élastique : 92 fr.

PULVERISATEURS POUR VIGNES

en cuivre rouge, 15 litres.

« Soleil », pompe à disque... 149 fr.

« Supérieur », pompe à piston démontable... 154 »

« Vega » à pression préalable remplissage par pompe centrale, sans perte de pression :

Avec lance ordinaire... 280 fr.

Avec lance interrupteur, deux directions... 290 »

Prix nets et franco de port toutes gares.

Pulvérisateurs en laiton spécial, pour l'emploi des sulfures de calcium et bouillies sulfocalciques : Nous consulter.

SOUFREUSES :

« Solitaire » double effet, à hélice... 129 fr.

« Mistral » double effet, à brosse... 129 »

Petite jaune, simple effet, à brosse... 102 »

Ces prix s'entendent nets et franco gares de nos adhérents.

ECHENILLOIR

Marque réputée

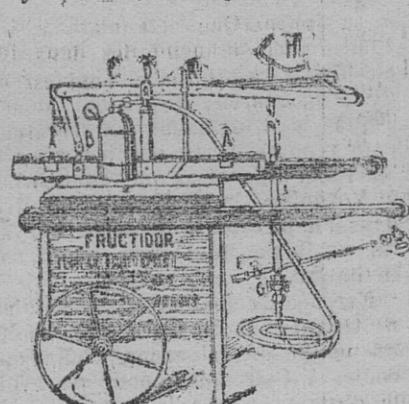
longueur 0°37

Prix : 25 fr.

En vente seulement à nos bureaux à Nantes.

Pompe "Fructidor"

Pompe construite entièrement en laiton et bronze, montée sur bâti en acier. Aspiration 7 m. 50 ; refoulement à toute distance, projection en hauteur 12 m., en horizontale 15 m. Convient pour traitements de tous arbres fruitiers. Livrée avec 10 m. de tuyau, lance, rallonges, etc. 650 fr.



Braquette à caisse à deux roues, contenance 110 litres, pour pompe ci-dessus... 250 fr.

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Autres modèles sur demande et tous appareils à dos ou sur chariot pour le traitement des arbres fruitiers et plantations.

Arrosoir "LE MODERNE"

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

Longueur	Contenance	Poids	Salvabilité
1°50	150 lit.	210 fr.	270 fr.
2°	200 —	245 —	315 —
2°50	250 —	285 —	365 —
3°	300 —	320 —	415 —
4°	400 —	465 —	595 —
5°	500 —	560 —	715 —
6°	600 —	655 —	840 —

Prix départ usine. — Remise aux adhérents.

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

HANGARS AGRICOLES

TOUT ACIER

Renseignements gratuits

12 Modèles différents

Pour vos HANGARS, GRILLES, CLOTURES, CLAPIERS, etc.

consultez-nous au Syndicat.

Bois Américain pour Greffage

Prix les 1.000 mètres, sans engagement :

Riparia Gloire... 155 »

Riparia-Ruprestis 3.306, 3.309 ou 101-14... 175 »

Franco par au moins 1.000 mètres. Par wagon complet, réduction de 15 fr. par 1.000 mètres.

ECOLE PIGIER

4, rue Crébillon, Nantes, PROCURE DES SITUATIONS D'AVENIR. — Emplois offerts aux Elèves : 400 environ pour chacune des années dernières.

Coupe-Racines

Nouveaux coupe-racines brevétés, avec palier à billes auto-réglable, pratiques, durables et d'un fonctionnement parfait, avec le minimum d'effort. La longue double du coussinet forme réservoir d'huile et les billes sont totalement à l'abri des poussières et acides provenant de la betterave. Fonctionnement idéal et sûr, ne nécessitant aucun réglage.



N° Désignation

1 Sur 3 pieds fer 500 à 600 260 fr.

1 bis — 700 à 800 280 »

2 — 1.200 300 »

3 Bâti fonte p m 3.500 600 »

Prix départ usine. Remise à nos adhérents.

Ces coupe-racines livrés sans coupe-lame, réduction de 28 francs.

Pompes à Vin

Modèles à bras, pour vin et arrosage

N° 1 débit 2.500 litres... 300 fr.

N° 2 — 3.000 — 425 fr.

N° 3 — 5.000 — 500 fr.

N° 4 — 7.000 — 595 fr.

La pompe n° 1 ne convient que pour l'arrosage.

A partir du n° 2 les corps de pompes sont chemisés en cuivre et le piston monté à guides. Les n° 1, 2 et 3 sont sur brouette à une roue ; le n° 4 sur chariot à deux roues.

Pompe spéciale pour vins et cidres :

Modèle à bras sur chariot, très pratique : une ligne droite pour l'aspiration et le refoulement.

N° 2 débit 5.000 litres... 595 fr.

N° 3 — 7.000 — 690 fr.

N° 4 — 9.000 — 790 fr.

Ces prix s'entendent départ Nantes. Remise à nos adhérents.

Tuyaux — Raccords — Robinets —

Bascules Romaines

Equipées avec nouveau mécanisme breveté. Bonne construction courante.

Forces	Poids	Chêne verni
100 kil.	120 fr.	135 fr.
200 —	140 fr.	155 fr.
300 —	170 fr.	185 fr.
500 —	220 fr.	250 fr.

Modèles extra. Renforcés, en chêne verni seulement, majoration de 20 fr.

Plus valeur pour crochet de sûreté : 18 fr. — Taxe de vérification première : 6 fr. 75. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

CHENNE DE FER D'A. L. DE L'EST, DE L'ETAT, DU MIDI, DU NORD, DE P. O. ET DE P. L. M.

COLIS EXPRESS

A DESTINATION DE L'ETRANGER

Commerçants, fabricants et producteurs industriels ou agricoles qui, au départ des principaux centres, avec à l'expédition d'urgence à vos correspondants ou à vos clients des principales villes allemandes, suisses et suisses, des colis de moins de 100 kilogrammes de marchandises de toute nature (emballages, fourrages, appareils divers, pièces de rechange, produits chimiques ou autres, vêtements, fleurs, primeurs, etc.).

Profitez des acheminements directs par les trains rapides, sous le régime des Colis express internationaux.

Consultez les services commerciaux ou les principales gares des grands réseaux qui vous communiqueront les prix et les conditions d'application de ces tarifs.

UN BON SYNDICAT NE SE CONTENTE PAS DE LIRE LE BULLETIN, IL EST AUSSI UN PROPAGANDISTE DE NOS ORGANISATIONS SYNDICALES.

Buanderies

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



Prix avec chaudière et couvercle galvanisé

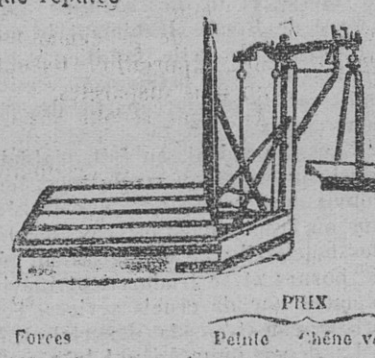
N°	Conten.	Prix
1	50 lit.	245 fr.
2	60 —	275 »
3	70 —	295 »
4	80 —	315 »
5	100 —	365 »
6	125 —	410 »
7	150 —	450 »
8	175 —	485 »
9	200 —	515 »

Toutes contenances supérieures sur demande.

Ces prix s'entendent départ usine. Remise à nos adhérents.

Bascules décimales

Bonne construction courante. Marque réputée



Forces	Poids	Chêne verni
100 kil.	120 fr.	135 fr.
200 —	140 fr.	155 fr.
300 —	170 fr.	185 fr.
500 —	220 fr.	250 fr.

Modèles extra. Renforcés, en chêne verni seulement, majoration de 20 fr.

Plus valeur pour crochet de sûreté : 18 fr. — Taxe de vérification première : 6 fr. 75. — Prix départ usine. Remise aux adhérents.

Aliments pour Volailles et Lapins

Farine de poisson... 165 »

Granulé condensé... 115 »

Granulé Pondeuse... 130 »

Farine de viande alimentaire... 165 »

Farine d'os alimentaire... 87 »

Coquilles broyées... 55 »

Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aliments mélassés

Mélasse Say... 78 »

Son mélassé Say... 80 »

Paille mélassée Say, 50 %... 72 »

Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelin et Pont-d'Ardes.

Aviculture de l'Oues

Boulettes « OVOX » pour pondeuses... 135 »

Proviende « LAPOX » pour lapins... 120 »

Farine de Poisson supérieure — Viande extra... 225 »

Coquilles broyées... 60 »

Sur wagon départ Nantes.

PRIX-COURANT

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sans variation.

Alimentation du Bétail

Erisures de Riz... 75 »

Farine de Manioc... 96 »

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 « Armore », 85 »

Mais pour volailles (quantité importante, nous consulter)... 90 »

Les 100 kilos logés sur wagon Nantes.

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GENERALE

Proviende « Sucreff » N° 1... 72 »

« Sucreff » N° 2... 69 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX

Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélasse... 92 »

Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (suc-célanes, avoine, foin, etc.)... 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 BOEUFs VACHES ET VEAUX

Optima lait vert... 79 »

Optima lait vert... 84 »

Optima lait rouge... 102 »

Optima pour engraissement des boeufs... 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.

Savons

Savon, marque G.H.B. blanc extra, 72 % d'huile, garanti pur... 23 »

Ces prix s'entendent aux 100 kilos par caisse de 50 kilos, en barres 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.

Foires et Marchés de la Semaine

Lundi 26 décembre. — Moisdon-la-Rivière, Mouzeil, Suée, Nozay, Pontchâteau.

Mardi 27. — La Timonnière, La Moellaye-de-Bretagne, Le Pallau, Saint-Etienne-de-Montluc, Saint-Père-en-Retz, Vallet, Montoir-de-Bretagne, Paulx.

Mercredi 28. — Pornic, Châteaubleau, Savenay.

Jeudi 29. — Le Pin, Ancenis, La Chapelle-Hautin, Cordemais.

Vendredi 30. — Maumusson, Saint-Père, Saint-Nazaire, Châteaubleau, Paulx.

Samedi 31. — La Chapelle-Marnis, Guenrouet, Mésanger, Pelle-Mars, Puceux.

HUILE « LA DELICATE »

5 litres, La Délicate, logés franco gare, 31 fr.

10 litres, La Délicate, logés franco gare, 58 fr. 50.

5 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 25 fr. 25.

10 litres, La Délicate, logés départ Nantes, 49 fr. 50.

28 litres, La Délicate, nus départ Nantes, 102 fr.

Charbons

Nous consulter.

POMMES DE TERRE DE SEMENCE

PRIX SAUF VARIATIONS

les 100 kil. logés

Royale Jaune... 80 »

Royale Kidney... 70 »

Besteering... 75 »

Ideale... 75 »

Early Rose... 80 »

Delikat... 70 »

Hollande Jaune... 70 »

Fluke Saint-Malo... 65 »

Belle de Juillet... 70 »

Ronde Jaune... 57 »

Abondance de Montvilliers... 73 »

Pis de Sicile... 85 »

Sauvage de Bretagne... 70 »

Bleue Précoce... 67 »

Industrie... 57 »

Charbon... 57 »

Institut de Beauvais... 65 »

Géante Sans Pareille... 57 »

Autres variétés nous consulter.

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

Nous pouvons fournir d'autre part, de la *Terme Expérimentale d'Avril* (M. et L.), les variétés : *Jaune ronde* ou *Industrie* et *Institut de Beauvais*, variétés saines, de gros rapport, au prix de 35 francs les 100 kilos logés, en tubercules triés, ou à 55 francs les 100 kilos en tubercules calibres, dans Maine-et-Loire. S'adresser au Syndicat.

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

J.-B. TOULON, Succ

7, Quai Brancas (près la Poste) - NANTES

Tél. 133-21

Feuilleton du SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE LA LOIRE-INFERIEURE 28

Le Mystère de Malbackt

PAR MAX DU VEUZIT

Mais je n'ose pas tenter cette aventure. Si j'allais m'accueillir et me préférer sous ce nouvel aspect ! Quelle souffrance et quelle humiliation ne seraient-ce pas pour mon cœur et pour mon orgueil !

27 juillet, minuit.

Je me suis endormie, ce soir, en le veillant. A mon grand dépit, cela m'arrive très souvent.

Quand je me suis réveillée, sir Roland ne dormait pas ; son coude sur l'oreiller, son menton dans sa main, il m'examinait, immobile.

Tout de suite, en ouvrant les yeux, j'ai eu l'assurance qu'il me reconnaissait.

Mon sang a afflué brusquement à mon cœur et je suis devenue très pâle, m'a-t-il semblé.

— Vous avez soif ! ai-je balbutié, étonnement troublé de la fixité de ses prunelles ardentes.

— Et je suis levée pour aller chercher de la tisane dans l'autre chambre.

Quand je suis revenue, il avait quitté sa position et il paraissait dormir.

— Buvez ! fis-je très bas en lui touchant légèrement l'épaule.

Il se souleva faiblement et je n'osai pas le soutenir de mon bras comme je le faisais habituellement. Cette timidité que j'aurais voulu et que je ne pouvais pas surmonter, tant je craignais le regard de ses grands yeux qui pénétraient dans les miens comme une vrille acérée.

Ma main tremblait en lui présentant la tasse et, quoiqu'il n'en laissât rien paraître, je suis certaine qu'il s'en est aperçu.

Il a hésité, d'abord ; puis il a avalé tout d'un trait le breuvage tiède et sucré. Après quoi, il est retombé lourdement sur ses oreillers et j'ai dû lui ouvrir les doigts pour reprendre la tasse qu'il avait conservée dans ses mains.

Cette dernière opération était absolument puérile. Eh bien ! — qui le croirait ? — elle m'a coûté un effort énorme.

Tout le temps qu'elle a duré, mon souffle s'est arrêté, mon cœur a cessé de battre dans ma poitrine et mes yeux, sont restés attachés sur ses pauvres choses avec la crainte de les voir s'évanouir.

Absurde frayeur ! Soit pusillanimité ! De quoi avais-je peur et d'où venait mon émotion ? Bizarres sentiments qui me faisaient redouter son regard.

Est-ce que ma conscience me reproche quelque chose à l'égard de sir Roland ? Non ! Eh bien ! alors ?

Oh ! comme je me méprise ! Je ne pourrais dominer les sensations qui agitent mon âme !

28 juillet.

Il n'a rien dit qui puisse me faire croire qu'il comprend et reconnaît ce qui l'entoure, mais j'en suis sûre !

En apparence, il vit d'une vie absolument végétative ; il ne paraît s'intéresser à rien et les choses et les gens ont l'air de le laisser indifférent. Mais ce n'est qu'un masque ; il voit, il écoute, il entend tout ce qui se dit et se fait dans la chambre.

C'est ainsi qu'il ne veut pas remarquer ma présence ; il évite de me regarder. Mais, plusieurs fois, j'ai surpris ses yeux fixés sur moi à la dérobée.

Que ne puis-je connaître les pensées qui lui viennent alors !

29 juillet.

Une garde-malade doit-elle avoir en tête autre chose que le souci de soigner celui confié à ses soins ? Non, sans doute !

Qu'est-ce donc que ce trouble étrange qui me torture nuit et jour en sa présence ?

J'ai hâte de le voir rétabli pour pouvoir le fuir et ne plus lui imposer ma peu agréable présence.

Oh ! sir Roland !... quand, par votre fenêtre, vous m'avez jeté certaine lettre de sarcasmes, vous doutiez-vous qu'elle se dresserait un jour entre vous et moi pour me faire tant de mal ?

30 juillet.

Je ne me reconnais plus.

Quand sir Roland n'avait pas sa connaissance, je le soignais avec tendresse et avec dévouement, comme une mère l'aurait fait avec son enfant chéri ou une sœur avec son frère préféré. En lui présentant ses tisanes, j'avais des mots très doux pour les lui faire absorber ; je me plaisais à l'endormir dans mes bras, à border ses couvertures, à arranger sur son front une boucle de sa chevelure.

Maintenant, tout est fini. Je ne m'approche de son lit que quand c'est absolument indispensable... et encore, ce n'est qu'en tremblant. Je garde le silence. Je n'ose le regarder. J'évite de le toucher.

J'ai conscience que je suis complètement ridicule ainsi. Il doit me trouver bête !

31 juillet.

Non, ce n'est plus moi !

Une autre Marguerite est née... une Marguerite inconnue, passionnée, fantastique !

1^{er} août.

J'ai vu ma nourrice, aujourd'hui.

Elle avait des larmes dans les yeux en m'embrassant.

Pauvre femme ! Elle dit s'être beaucoup

ennuyée depuis un mois bientôt que je suis éloignée d'elle.

Sir Everard, en lui annonçant qu'elle serait quelque temps sans me voir, lui avait parlé d'un long travail d'écriture à mettre au point.

— Songez donc combien j'étais inquiète ! m'expliquait-elle. Je ne pouvais me fier à ce qu'il me disait, d'autant plus que vous ne m'aviez jamais entretenue de ce travail. Je n'ai été à peu près rassurée que lorsque Piercy, deux ou trois jours après, m'a remis votre petit billet.

Et, passant à un autre sujet, elle m'a fait des compliments sur ma mine.

— On dirait que vous avez grandi subitement et que votre physionomie, sous une influence quelconque, s'est affinée et embellie, m'a-t-elle dit. Vous ne rappelez que de loin la pétulante et joyeuse Marguerite... Vous êtes plus femme, en un mot, si je puis m'exprimer ainsi.

J'ai souri.

— Bah ! si changée que ça ?... Je paraissais vieille, alors, maintenant !

— Oh ! doux Jésus ! je n'ai pas dit ça... Je constate seulement que vous êtes plus grave et plus ravissante qu'auparavant... et puis, vous êtes plus coquette aussi... Vous étiez toujours habillée à la diable !

Je suis devenue très rouge à cette remarque, car il est vrai que depuis quelques jours je soigne, davantage ma toilette... peut-être parce que je ne veux pas que sir Roland se moque de ma tenue, ce qu'il

ne manquerait pas de faire à part lui, elle était négligée.

2 août.

Quand, après avoir laissé ma nourrice hier, je suis revenue au donjon, j'ai trouvé Piercy assis sur une des marches de l'escalier, achevant de manger sa soupe et mouton.

— Le jeune maître s'est informé de vous, miss Margaret, m'a-t-il dit de son ton indolent.

— Il t'a parlé de moi ! En est-tu sûr ? ai-je balbutié, surprise, en m'arrêtant au monton.

— Oui, il m'a dit comme ça :

« — Eh bien ! valet du diable, ton bon ange en a assez de me soigner, j'ai eu qu'à paraître. N'est-il pas retourné aux enfers rejoindre Everard Dumbuy ? »

« — Ce n'est pas bien, mylord, si je réponds, de parler si légèrement de miss Margaret. C'est une sainte ! Elle vous a soigné avec un dévouement de sœur de charité, ne prenant qu'une heure ou deux de repos chaque jour. La nuit, elle ne vous quittait pas ; et, quand vous étiez très malade, elle se tourmentait au point de ne plus manger... »

— Qu'avais-je besoin de raconter cela ? interrompis-je. Il va croire que j'ai fait la leçon.

— Qu'est-ce que ça peut vous faire, miss Margaret, puisqu'il le croit ?... répondit-il, plaidement. Il voit le mal partout, dit-il !

(A suivre)

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 19 Décembre 1932

ANIMAUX	Amend.	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.....	3.775	3.500	6 90	5 80	4 60	7 70	4 15	3 20	2 30	4 77
Vaches.....	1.834	1.700	6 70	5 30	4 20	7 90	4 02	2 90	2 20	5 05
Taureaux.....	530	500	5 60	4 70	4 30	6 20	3 55	2 58	2 15	3 85
Veaux.....	2.028	1.980	9 40	7 10	5 70	11 60	5 65	4 05	3 43	7 20
Moutons.....	13.910	13.000	15 90	10 40	7 80	17 60	7 85	4 55	3 43	8 80
Porcs.....	2.111	2.111	11 40	10 42	7 42	11 42	7 70	7 30	5 20	8 80

Du Jeudi 22 Décembre 1932

ANIMAUX	Amend.	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.....	1.247	1.200	6 90	5 80	4 60	7 80	4 15	3 20	2 30	4 88
Vaches.....	623	620	6 70	5 20	4 00	8 00	4 02	2 90	2 00	5 12
Taureaux.....	250	230	5 60	4 70	4 30	6 20	3 55	2 58	2 15	3 85
Veaux.....	1.516	1.400	9 80	7 10	5 70	12 00	5 88	4 27	3 35	7 45
Moutons.....	6.078	5.900	15 90	10 40	7 80	17 60	7 85	4 55	3 43	8 80
Porcs.....	1.781	1.781	11 00	10 42	7 42	11 42	7 70	7 30	5 20	8 00

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 6.143. — Maine-et-Loire, 245; Sarthe, 200; Mayenne, 265; Loire-Inférieure, 335; Indre-et-Loire, 70; Deux-Sèvres, 170; Vienne, 75; Vendée, 340. VEAUX : 2.028. — Maine-et-Loire, 125; Sarthe, 330; Mayenne, 100; Loire-Inférieure, 40; Indre-et-Loire, 60. MOUTONS : 13.910. — Vendée, 500; Sarthe, 422. PORCS : 2.117. — Maine-et-Loire, 140; Sarthe, 170; Mayenne, 50; Loire-Inférieure, 310; Indre-et-Loire, 80; Deux-Sèvres, 60.

Association Générale des Producteurs de Viande

LES CONTINGENTS DE 1933

La fin du trimestre approche et la question se pose de nouveau, de la fixation des contingents prochains. L'ensemble ne sera déterminé que dans les derniers jours de décembre. D'ores et déjà, trois chiffres ont été établis et publiés à l'« Officiel » du 9 courant : ce sont ceux qui se rapportent aux viandes congelées, qui ont été fixés plus tôt à la demande du ministère de la Guerre, tenu par les adjudications de viande à l'armée pour le semestre prochain. Les chiffres relatifs aux viandes congelées de mouton et de porc sont les mêmes que pour le 4^e trimestre 1932.

Le contingent de viande congelée de bœuf a subi une nouvelle réduction.

Celle-ci est encore faible, il est vrai, mais elle marque la continuation du mouvement de compression des entrées.

Depuis le premier décret de contingentement, le contingent trimestriel a été en effet successivement de 70.000, 60.000, 40.000, 40.000, 37.500 et enfin 35.000 quintaux.

Depuis la fin de l'année dernière, le contingent a donc été réduit progressivement de 50 %.

Remarquons d'ailleurs que cette réduction doit normalement se poursuivre puisque le chiffre actuel représente encore une importation annuelle supérieure à celles de 1928 et 1929, alors que les besoins du marché du bœuf en France, à l'heure actuelle, sont très largement comblés par le bœuf français.

Quoi qu'il en soit, nous enregistrons avec satisfaction cette réduction conforme aux justes desiderata des producteurs et nous demandons à tous les groupements d'insister avec nous pour que cette diminution progressive se poursuive au cours de l'année 1933.

LA CONSOMMATION ET LES PRIX

Les chiffres donnés par la Préfecture de Police pour la consommation à Paris font ressortir une certaine augmentation pour les viandes de boucherie.

En province, des résultats partiels, comparés à ceux de l'époque correspondante de 1931, montrent une nette reprise de la demande : à Versailles, à Laval et en Seine-Inférieure notamment.

Les résultats de la taxe à l'abatage, arrêtés au 30 septembre, ne peuvent encore témoigner nettement de ce mouvement, sensible surtout depuis le début d'octobre.

Les recettes des neuf mois 1932 pour les viandes de bœuf, de veau et de mouton, sont cependant supérieures de 7 % à celles des neuf premiers mois de 1931. Nul doute que la différence n'apparaisse beaucoup plus forte pour l'année entière.

En somme, un peu partout, la consommation, malgré la continuation des difficultés économiques, est en progrès sur la fin de l'année dernière.

La baisse des prix de détail en est évidemment la raison. C'est d'ailleurs là où les prix sont les plus avantageux que la reprise est la plus sensible.

Les initiatives signalées plusieurs fois ici-même (boucheries ouvertes par des producteurs) se développent avec succès.

LA SITUATION

Rien à signaler du côté des entrées. Les contingents du 1^{er} trimestre 1933 seront, dans l'ensemble, assez voisins des contingents actuels ; une légère réduction est acquise pour les viandes congelées de bœuf.

La consommation est en reprise assez nette sur ce qu'elle était il y a un an, grâce à la baisse au détail, très sensible maintenant (à quelques exceptions près), notamment sur le bœuf et le veau.

Les cours du bœuf, dans ces derniers jours, ont encore confirmé, par leur allure générale, que la vente des animaux de qualité est relativement facile même dans des circonstances défavorables — et cela en toutes espèces — alors que la marchandise secondaire est toujours d'un très maigre rapport.

Un certain raffermissement d'ensemble se dessine sur le marché, comme nous l'avions laissé prévoir. Une accentuation de cette tendance est probable en seconde quinzaine.

CONFUSION



— Tu sais qu'Ernest s'est tué accidentellement avec son fusil...
— Il était vieux ?
— Non, il était tout neuf, il venait de l'acheteur.

Confédération Générale des Producteurs de Fruits à Cidre

MARCHE DES POMMES

Après s'être à peu près maintenus pendant quelques semaines, les cours des pommes ont fléchi devant une certaine réserve des acheteurs.

Le fléchissement a été plus sensible dans les régions où restent certaines quantités de pommes à vendre et où les acheteurs se sont, plus aisément, rendus maîtres du marché. Dans la Seine-Inférieure, par exemple, où la récolte a été moins mauvaise qu'ailleurs, les cours ont fléchi d'environ 50 francs. Les pommes qui avaient valu jusqu'à 300 fr. sont tombées à moins de 250, assez brusquement. Le mouvement a été analogue dans d'autres départements. Ainsi, dans l'Eure, on note, entre la fin d'octobre et la fin de novembre, une baisse de 340 à 300 francs.

Ailleurs les cours n'ont pas subi de fluctuations d'aussi grande amplitude parce que les quantités récoltées se sont assez rapidement épuisées. Dans le pays d'Anjou, les cours ont oscillé aux environs de 325 francs ; dans la Manche autour de 280 à 300 fr. ; dans l'Orne et le Perche aux environs de 300 fr. ; dans la Sarthe, fléchissement autour de 280, puis raffermissement vers 300 ; en Ille-et-Vilaine et Côtes-du-Nord, maintien à 350-380.

Dans les autres régions, de moindre production, les cours ont été fonction de la demande locale ou pour l'exportation. Ils ont été beaucoup plus disparates.

Avec une récolte aussi déficitaire, les prix courent à peine, cette année, les frais de production. Le fait que la distillerie peut parfois s'approvisionner à plus bas prix dans certaines régions plus favorisées au point de vue récolte, nuit certainement à la tenue des prix. Un effort sérieux sera à faire au cours des prochaines campagnes par les producteurs et les groupements agricoles, pour ne pas laisser certaines régions livrer en masse à l'importation quel prix, alors qu'ils ont manqué de pommes à cidre. Il faudrait au moins qu'en année de récolte déficitaire, les différentes régions productrices se « tiennent » assez pour ne point nuire, par des ventes isolées et souvent ordonnées, à la tenue des cours.

La plupart des régions ont épuisé leurs ressources en pommes à cidre et terminé leurs ventes. Celles qui ont encore un peu de pommes de dernière saison à écouler doivent pouvoir défendre leurs prix, car les distilleries, malgré les bruits qui ont couru, semblent avoir le désir de prolonger la plus possible leur campagne de fabrication.

EXPORTATION DES POMMES A CIDRE EN ANGLETERRE

L'Angleterre constitue, pour nos pommes à cidre, un débouché qui allège chaque année notre marché intérieur.

Dès le début de cette campagne, afin d'avoir toutes précisions sur l'exportation en Angleterre, nous avons correspondu avec M. du Halgouët, attaché commercial près l'Ambassade de France en Grande-Bretagne, qui a bien voulu donner à la Confédération les renseignements les plus utiles.

Des renseignements d'ordre général sur l'exportation ont été, entr'autres, communiqués par M. du Halgouët à la C. N. A. A. dans les termes suivants :

« Le Gouvernement anglais a les engagements suivants :

— Vis-à-vis du Canada, de l'Australie, de la Nouvelle-Zélande et de l'Afrique du Sud, de porter à 4 sh. 6 d. par hundred-weight (1 hdw. = 50 kg. 800) le droit sur les pommes fraîches, exception faite de celles qui sont expédiées aux distilleries.

« Il s'entend que ce droit sera perçu sur les fruits provenant de pays étrangers, puisque tous les produits des Dominions continueront à entrer en Angleterre en franchise. C'est donc un minimum de protection qui a été garanti à ceux-ci pendant cinq ans, puisque telle est la durée fixée aux accords d'Ottawa, qui se renouvelleront ensuite par tacite reconduction.

« Il en résulte, au point de vue qui nous intéresse, que nous ne saurions espérer obtenir, par voie de négociation, une réduction des droits indiqués ci-dessus. Il convient toutefois de remarquer que ces taxes ne deviendront effectives qu'après avoir été approuvées par le Parlement britannique auquel elles vont être bientôt soumises. J'ai pensé que vous aimeriez néanmoins à en être informé à l'avance. »

La Confédération est heureuse de faire connaître à ses adhérents que les négociations menées par notre Ambassade et notre Attaché commercial ont réussi à nous conserver un débouché utile.

Ce résultat mérite d'être souligné au moment où tant de portes se ferment à nos productions agricoles.

dant cinq ans, puisque telle est la durée fixée aux accords d'Ottawa, qui se renouvelleront ensuite par tacite reconduction.

« Il en résulte, au point de vue qui nous intéresse, que nous ne saurions espérer obtenir, par voie de négociation, une réduction des droits indiqués ci-dessus. Il convient toutefois de remarquer que ces taxes ne deviendront effectives qu'après avoir été approuvées par le Parlement britannique auquel elles vont être bientôt soumises. J'ai pensé que vous aimeriez néanmoins à en être informé à l'avance. »

La Confédération est heureuse de faire connaître à ses adhérents que les négociations menées par notre Ambassade et notre Attaché commercial ont réussi à nous conserver un débouché utile.

Ce résultat mérite d'être souligné au moment où tant de portes se ferment à nos productions agricoles.



Aux Producteurs de Lait

Notre confrère « l'Agriculture du Centre », donne ces sages conseils à ses adhérents :

Nous croyons devoir mettre en garde les cultivateurs qui habitent à proximité des villes et qui distribuent quotidiennement leur lait en détail, contre les aléas auxquels ils sont exposés.

Il arrive assez fréquemment que des prélèvements sont faits, soit par des agents de la répression des fraudes, soit par toute autre autorité ayant qualité pour le faire.

Ce lait ainsi échantillonné et analysé peut apparaître mouillé ou écémé, alors que le producteur de lait l'a livré tel que l'ont donné ses vaches.

Cela peut tenir à plusieurs causes : soit que le lait vient de vaches fraîches vèlées, soit que dans le transport de la ferme à la clientèle, il ait subi une sorte de batelage, soit pour toute autre cause.

C'est ce qui vient de se produire pour une de nos syndiquées.

Cette cultivatrice qui transporte son lait dans des bidons d'une trentaine de litres, terminait sa tournée et alors qu'il ne restait plus que deux litres dans le fond d'un bidon, un prélèvement fut fait par un agent.

L'analyse accusa un écémage à 30 %.

Cette très brave femme, consciente de son honnêteté, certaine de n'avoir ni mouillé ni écémé son lait et croyant être à l'abri de tout reproche, dormait sur ses deux oreilles.

Quel ne fut pas son étonnement en recevant une convocation à comparaître devant le Juge d'instruction pour écémage de lait.

Sur l'avis d'un Membre de notre Conseil d'Administration, elle s'adressa à un avocat qui fit procéder à un nouveau prélèvement et à une nouvelle analyse. Il fut établi ainsi que le lait incriminé n'était pas écémé, mais qu'il avait subi, pendant le transport, le batelage dont nous parlons plus haut : les premiers clients avaient reçu la crème qui manquait aux derniers.

Une ordonnance de non-lieu fut rendue en faveur de notre syndiquée.

Producteurs de lait, nous vous conseillons de bien mélanger le lait que vous servez à vos clients et de ne pas donner aux premiers le dessus qui contient plus de crème que celui du dessous, surtout lorsqu'il s'est reposé pendant quelque temps.

Et si un prélèvement est effectué, n'hésitez pas à faire faire un autre prélèvement au moment de la traite, puis une analyse. Vous savez que les vaches fraîches vèlées donnent du lait pauvre en matières grasses, une contre-analyse établira votre bonne foi.

Si vous avez fraudé, vous serez punis et vous le mériterez, mais si vous êtes honnêtes, vous triompherez.

PETITS CANCANS



— Et il paraît que le clerc de notaire passe toutes ses nuits dehors ?
— Oui, c'est pour ça qu'on l'a même surnommé le clerc de lune !

Les Haies mitoyennes

D'après l'article 666 du Code civil, toute clôture, toute haie, par conséquent, qui sépare deux fonds de terre est réputée « mitoyenne », à moins toutefois, déclare ce même texte, qu'il n'y ait qu'un seul de ces immeubles en état de clôture, auquel cas la haie appartient en totalité au propriétaire du fonds clos.

Et si aucun des deux immeubles n'est clos, la haie est également mitoyenne.

Lorsque les deux terrains contigus sont clos, il n'y a pas à tenir compte, suivant l'opinion générale, de la nature de la clôture qui existe. Qu'il y ait quatre haies vives ou qu'il y ait des haies sèches, ou même des fossés, la mitoyenneté peut être invoquée dans tous les cas. Mais, pour bien se prononcer en connaissance de cause, il faut considérer, non l'état actuel des fonds, mais leur état primitif.

Cependant, alors même que les deux immeubles limitrophes seraient entourés de clôtures, la présomption de mitoyenneté tomberait de plein droit, en quelque sorte, s'il existait des bornes non contestées de l'un ou l'autre côté de la haie.

De même, malgré que les deux fonds soient clos, il n'y a pas de mitoyenneté :

1^{re} Lorsqu'il existe un titre prouvant que la haie appartient exclusivement à l'un des voisins ;

2^{de} Lorsqu'il s'est écoulé un délai de trente ans au moins depuis le jour où l'un d'eux a commencé à se servir de la haie à titre de propriété exclusif, sans que l'autre ait jamais protesté contre sa prétention. C'est là le cas de la prescription trentenaire.

En dehors du cas où les deux fonds sont également entourés de clôture, existe-t-il des signes légaux de non-mitoyenneté, comme il y en a pour les murs et les fossés ?

Oui, il en existe à coup sûr. Mais, à cause de leur variété, la loi ne les a pas énumérés. Et elle a laissé aux tribunaux le soin d'apprécier, dans chaque cas spécial qui leur est soumis, s'il y a ou non des signes variables de non-mitoyenneté.

Aux termes de l'article 667 du Code de civil, les deux voisins doivent entretenir à frais communs la haie mitoyenne. Toutefois, ils peuvent, l'un et l'autre, se soustraire à cette obligation dans tous les cas sans exception en renonçant à la mitoyenneté de la haie.

Au surplus, le co-propriétaire d'une haie mitoyenne peut la détruire jusqu'à la limite de son fonds, mais à la charge, toutefois, de construire sur cette limite un mur destiné à remplacer la clôture formée par la haie.

Notez, en passant, que le voisin dont le fonds joint une haie non mitoyenne ne peut contraindre le propriétaire de cette haie à lui en céder la mitoyenneté.

Il est à remarquer que tant que dure la mitoyenneté de la haie, les produits de celle-ci appartiennent aux deux propriétaires, par moitié.

Dans tout ce qui précède, on a eu en vue spécialement l'hypothèse où la haie mitoyenne envisagée est une haie vive.

Les indications que nous venons de fournir à ce sujet sont-elles également applicables lorsqu'il s'agit d'une haie sèche, d'une palissade, d'un treillage ou autre clôture de ce genre ? — Oui, évidemment.

L'article 666 du Code civil s'applique indistinctement à toutes les clôtures quelconques de haies. Et les règles qui lui sont applicables, et qui sont de pleine et entière application, et notamment, celles qui concernent l'existence d'un titre écrit ou encore le fait de la possession trentenaire ou prescription.

Ici encore, il existe des signes de non-mitoyenneté.

C'est ainsi que pour les haies sèches, les palissades, les grillages, etc., la place des poteaux de soutènement que le propriétaire plante toujours de son côté, la direction des attaches en osier ou en fil de fer qui sont toujours tordues à l'intérieur de la propriété, bien d'autres signes encore de même nature ont, en cette matière, une signification positive, certaine et non douteuse.

Malades pas de confusion !!

On ne peut ni IMITER ni CONTREFAIRE

L'OCTOZONE

seul gaz radio-actif, microbicide et revivifiant, que l'on emploie avec efficacité pour le traitement des maladies, même les plus rebelles.

25.000 Observations médicales
50 Centres en France et à l'Etranger

UN SEUL CENTRE A NANTES

18, Rue Lafayette - Tél. 147.63

pouvant traiter 80 malades par jour

ouvert à tous les médecins

CONSULTATIONS GRATUITES

A DONNER A MOITIÉ FRUITS pour le 23 avril 1934, la métairie de la Courroulle de Beaufou, d'une contenance de 30 hectares environ, comprenant terres, prés, vignes.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. BERTIN, 2, rue Haxe, La Roche-sur-Yon.

MAISONS DE COMMERCE accordant des remises à nos Adhérents sur présentation de leur carte

Alimentation

GAILLARD-BRIAND, Emile Poupard et C^{ie}, successeurs, rue d'Orléans, 13, et Ile-Gloriette, 17, Nantes. Remise 2 % (sauf sucres, sels, cristallins).

Ameublement

FOURNIER-GUERIN, 4, place de la Duchesse-Anne, Nantes. Remise 5 %.

NONDIN & FILS, 62, place Sainte-Elisabeth (près de la rue d'Erlon). Remise 3 %.

MAISON MAGOT, 54, rue du Marché, Nantes, neuf et occasion. Remise 5 %.

Automobiles

SOCIÉTÉ NANTAISE DES AUTOMOBILES PEUGEOT, 5, quai de l'Ile-Gloriette, Nantes. Remise 5 % aux syndiqués de la Loire-Inférieure sur fournitures directes, autres que voitures et pneumatiques.

Bandagiste

JEAN DESCHAMPS, 9, rue Boileau, Nantes. Remise 5 %.

Bazar

GRAND BAZAR DE LA BOURSE, P. Poirier, 50, rue de la Fosse et place de la Bourse, Nantes. Remise 5 %.

Bijouterie-Horlogerie

PAUL DIEDISHEIM, 2, rue Boileau, Nantes. Bijouterie, orfèvrerie, horlogerie. Remise 10 %.

ANDRÉ FAGOT, 24, rue de la Marine, Nantes. Bijouterie, joaillerie. Remise 10 %.

H. CHAPPELLE, 17, rue de la Barillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie, orfèvrerie. Remise 10 %.

PAVIN-PISSOT, 11, rue de la Barillerie, Nantes. Horlogerie, bijouterie. Remise 10 %.

H. LANGLOIS, 19, rue de la Marine, Nantes. Joaillerie, antiquités. Remise 10 %.

Bouchons

MARCEL NORMAND, 2, rue Guépin, Nantes. Articles de cave et Tonnelierie. Remise 5 % sur bouchons, articles de caves et les soins du vin.

J.-B. TOULON, 7, quai Brancas, Nantes (près la Poste). Tous articles de cave. Remise 5 %.

Broderies

A. CHAPEAU, 8, rue Mathelin-Rodier, Nantes. Broderies or, argent et soie. Ornaments d'Eglise, Bronzes, Orfèvrerie. Remise 10 %.

Cadeaux

AU PACHA, R. Jacob, 9, 11, 13, passage Pommeraye, Nantes. Articles p^r fumeurs. Remise 10 %. Maroquinerie, cadeaux et souvenirs. Remise 5 %.

AU LOGIS BRETON, passage Pommeraye (galerie du milieu de l'escalier). Cadeaux et souvenirs : Remise 5 %.

Chapellerie

CHAPELLERIE MERCIER, F. Chesneau, 8^e, 8, place du Pilori, Nantes. Remise 10 %.

TOURNIÉ, chapelier, 39, rue de Verdun, Nantes. Remise 10 %.

CHAPELLERIE DE LA BOURSE, 23, place de la Bourse, et rue Thurot, Nantes. Remise 5 %.

P. BOUILLE, chapelier, 5, rue de la Fosse, Nantes. Remise 10 %.

DELTY, chapelier, 21, rue Crébillon, Nantes. Remise 10 %.

MAXIM'S, chapelier, 1, rue Boileau, Nantes. Remise 10 %.

Chaussures

PERROUIN VICTOR, 6, rue de Feltre, Nantes. Remise 5 %.

J. BRIAND, « Au Chat Botté »,

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 ;
Coudère 13 ; Seibel Rouge 4643, 5437,
5455, 5487, 6905, 7053, 8745, 8748,
8916 ; Baco Rouge, très beaux plants
et boutures. Prix spéciaux par grosse
quantité. Authentiquement garantis.
S'adresser à Auguste Terrien, viticulteur à la Blanchetière, La Chapelle-Basse-Mer.

185. — A vendre plants de vignes
greffés : Muscadet, Pinot, Colombard,
Seibel 4986 blanc, Seibel 4643, 5455
rouges racinés, Baco rouge n° 1, Baco
blanc 22 A, Bertille blanc 450, Noah,
Othello et autres numéros blancs ou
rouges, racinés. S'adresser à Meneux
Auguste, viticulteur au Guineau, La
Chapelle-Basse-Mer. On peut visiter
les pépinières.

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 hâtive d'Argenteuil », plant sélectionné extra.
S'adresser M. Robert-Morice, à Sainte-Luce (L.-L.).

221. — Pépinières J. Foulonneau,
Saint-Christophe-la-Croix (Maine-et-Loire). Offrent plants de vignes
greffés et hybrides nouveaux ; 10 pom-
miers, 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, plan-
tez les six meilleures variétés d'Hy-
brides connues dans notre région :
Seibel blanc 880, 4986 ; Baco 22 A ;
rouge 4643, 5455 ; Baco n° 1.
Dispose également de plants greffés :
Gros lot de Cinq-Mars, Gros-
plant, etc., ainsi que Noah, Gaillard,
Othello, Auxerrois, Seibel et arbres
fruitiers. Prix franco sur demande à
M. Chesneau, horticulteur-pépiniériste,
La Bernerie (L.-L.).

229. — A vendre, plants de vigne,
Hybrides producteurs racinés des
meilleures variétés : Seibel blanc
n° 880, 4986, 5409, 4643 ; Seibel rouge
4643, « Le Roi des Noirs », 5455, 5437,
5487, etc. ; Baco rouge n° 1 et blanc
n° 22 A ; Bertille Seyve 450 et 2802
« Le Commandant » ; Coudère ; Gaillard ;
authenticité garantie à 100 % ;
notice descriptive et prix-courant
franco. S'adresser M. A. Anneau, Le
Chêne, La Chapelle-Basse-Mer.

253. — A vendre, plants racinés,
1^{er} choix : Seibel Rouge 4643, Seibel
blanc 4985, Baco rouge n° 1, Baco
blanc 22 A ; authenticité garantie.
M. Corneteau, propriétaire-viticulteur,
à Bellefontaine, Paulx (L.-L.).

254. — A affermer pour le 1^{er} novembre
1933, commune de Sainte-Luce,
une ferme d'environ 4 hectares.
S'adresser à M^{re} Pineau, greffier, à
Carquefou (L.-L.).

261. — A vendre sur pied à Ver-
toux, à proximité de route, lot important
de 50 à 60 beaux chènes cham-
pêtres. S'adresser au Syndicat.

262. — Chasse à louer, à 16 kilo-
mètres de Nantes, pays giboyeux ;
vin blanc vieux à vendre. S'adresser
au Syndicat.

263. — A vendre, écrémeuse « Fin-
noise », débit 50 litres, très bon état
de marche, cause cessation de cul-
ture. S'adresser Châlet Comberge,
Saint-Michel-Chef-Chef.

264. — A louer de suite, une tenue
maraîchère, avec installation d'arro-
sage. S'adresser à M. Selette, route
de Vannes, ou M. Clouet, expert, à
La Chapelle-sur-Erdre.

265. — A vendre, une ferme de
10 hectares 50, région Châteaubriant.
Libre, au choix, ou avec long bail,

pouvant donner du 3 fr. 75 % net.
S'adresser au Syndicat.

DEMANDES

128. — Ménage, 28 ans, une fillelette
4 ans, demande place jardinier,
basse-cour, ou ferme pour faire val-
loir. Libre de suite. S'adresser au
Syndicat.

129. — Ménage 46 et 43 ans, trois
enfants, demande place pour culture,
jardinage, soins aux animaux, femme
basse-cour. S'adresser au Syndicat.

130. — On demande à acheter une
grille d'entourage pour propriété,
portails et portillons. S'adresser au
Syndicat.

131. — On demande à acheter
3.000 kilos environ de betteraves
fourragères rendus à Gorges ou
gares du Pallet ou de Clisson. Ré-
pondre à M. Baudry, notaire, à
Gesté (M.-et-L.).



NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 22 décembre.	
Farine de froment, 162	
Ble nouveau, moyennement	
sans ail, base 76 kil., l'hec-	
tolitre	103
Ble sans ail, base 76 kil., l'hec-	
tolitre	106
Avoines grises ou noires	81
Avoines bigarrées	77
Sarrasin Bretagne	84
Sarrasin Loire-Inférieure	85
Orge indigène	75
Orge Maroc	57
Son bonne fabrication	61

Ces cours s'entendent par wagon com-
plet, 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	185
Paille d'avoine en bottes	199
Poin, les 500 kilos	185 à 200

Cours du Bétail

Syndicat de la Boucherie de Nantes

Cours du 16 décembre

On cote le demi-kilo :
VEAUX : 526. — 1^{re} qualité, 5 à
6 fr. ; 2^e qual., 4 à 5 fr. ; 3^e qual.,
3 à 4 fr.
BOEUF : 50. — Devant : 1^{re} qualité,
3 à 3,50 ; 2^e qual., 2,50 à 3 fr. ; 3^e qual.,
1,50 à 2,50. Derrière : 1^{re} qualité, 3,75
à 4,75 ; 2^e qual., 2,75 à 3,75 ; 3^e qual.,
1,75 à 2,75.
MOUTONS : 236. — 1^{re} qualité, 7
à 8 fr. ; 2^e qual., 6 à 7 fr. ; 3^e qual.,
4 à 6 fr.
AGNEAUX. — Sans tarif.

PRIS DU KILO SUR PIED

VEAUX. — Plus bas, 1,50 ; plus haut,
4,75 ; prix moyen, 3,12.
BOEUF. — Suivant qualité : plus bas,
3 fr. ; plus haut, 6 fr. ; prix moyen, 4,50.
MOUTONS. — Plus bas, 4 fr. ; plus
haut, 8 fr. ; prix moyen, 6 fr.

Légumes et Primeurs

MARCHE DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 21 décembre.

Artichauts, les 12, 15 fr. — Better-
aves, les 12, 3 fr. — Carottes, la botte,
1,50. — Céleri rave, les six, 4 fr.
Céleri blanc, les six, 6 fr. — Choux
pommés, les 16, 18 fr. — Choux-fleurs,
la pièce, 1,25. — Choux Bruxelles, le
kilo, 1 fr. — Cresson, les 12, 3 fr. —
Céleris, les 12, 2 fr. — Endives, le
kilo, 2 fr. — Escaroles, les 12, 2 fr. —
Laitues, les 12, 2 fr. — Mâche, le kilo,
6 fr. — Noix, le kilo, 5 fr. — Oseille,
le kilo, 3 fr. — Oignons, le kilo, 1,50.
Pommes, le kilo, 1,50. — Pissenlits,
le kilo, 2 à 4 fr. — Poireaux, la botte,
3 fr. — Poires, le kilo, 5 à 8 fr. —
Radis, les 12, 4 fr. — Salsifis, le paquet,
1,50. — Scorsonères, le paquet, 1,50.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 21 décembre.

POMMES DE TERRE. — Transac-
tions plus calmes, le temps doux étant
peu favorable à la consommation. De
plus, le Midi n'achète pour ainsi dire
plus et continue de vivre sur des an-
ciens stocks. A retour offensif du
froid ramènerait un peu de confiance.

On cote aux 100 kilos, wagons départ,
marchandise en vrac : Royale d'Or-
léans, 28-30 ; Parisienne du Loiret, 22 ;
Hénant du Loiret, 20 ; Hollande de Bre-
tagne, 30-31 ; Saucisse rouge de Bre-
tagne, grosses tiges, 37-38, toutes ven-
dantes 31-32 ; du Loiret, 31 ; du Poi-
toux, 33 ; de la Loire-Inférieure, 34 ;
Flouck Bretagne, 30 nominal ; de l'Yon-
ne, 33 ; Fin de Sibie Bretagne, 33-34
nominal ; Beauvais (Sarthe), 28 ; Ronde
Jaune de Bretagne, éprouvée ; de la
Sarthe, 21-22 ; du Loiret, 22-23 ; Char-

donne de Bretagne, 24 ; Erstelingen
Nord, 23-24 ; du Loiret, 26-28 ; Idéal
Nord, 21-22 ; Etalote du Nord du Loiret,
33-34 ; d'Eure-et-Loir, 28-29 ; Early
Sarthe, 24-25 ; Touraine, 34-35 ; Roux
Ardennes, Meuse, Marne, 54-55 ; Loiret,
53-54 ; Loiret-et-Cher, 50-52 ; Côtes-du-
Nord, 43-45 ; Morbihan, 41-43 ; Indus-
trie Nord, 21-22 ; Géante bleue de Bre-
tagne, 22-23 ; Maerker, 21 ; Wolthmann,
19-20 ; Royal Kidney du Loiret, 20-21 ;
de la Marne, 23-24.

CAROTTES. — Marché calme, mais
cours assez soutenus. On cote aux 100
kilos, marchandise logée départ : Poi-
toux, 28 ; Auxonne et Loiret, 35 ; Saint-
Omer, 40 ; Yonne, 30-35 ; Meaux, 50 ;
Nord épousé.

NAVETS. — Marché sans importance
à 25 francs pour toutes offres.

OIGNONS. — Les affaires sont ré-
duites à leur plus simple expression
et les cours sont faibles devant la mal-
lité de la demande. On cote en com-
merce, marchandise logée, départ aux
100 kilos : Poitou, 130 ; Saint-Brieuc,
épousé ; Mazé, La Vère, Verberie, 160 ;
Syrie 98 (Marseille).

Cours des Vins

Muscadet 1932..... 803 à 900
Gros-plant..... 340 à 400
Noah..... 150 à 200
Othello 62-74, après soutir, 300 à 325
Seibel..... 350 à 400



NANTES (Talensac)

Au demi-kilo :
Beuf, 1^{re} catégorie, 6 à 9 fr. ;
2^e cat., 3 à 5 fr. ; 3^e cat., 2 à 2,50.
Veu, 1^{re} catégorie, 5,50 à 9 fr. ;
2^e cat., 5 fr. ; 3^e cat., 4 à 5,50.
Moutons. — 1^{re} catégorie, 3 fr. 50 ;
2^e cat., 6,50 ; 3^e cat., 4 fr.
Pore. — 6,75 à 8,50.
Perrre. — 8 à 10 fr.
Cufs. — La douzaine, 10 à 11 fr.
Lapins. — 6 à 6,50.
Poulets. — 7 à 7,50

Beuf, 106 fr. ; avoine blanche 90 fr. ;
sout, 60 fr. ; Foin, les 500 kilos, 100 fr. ;
paille de blé, 20 fr.
Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr.,
moyens 32 à 35 fr., petits 22 à 28 fr. ;
lapins, la pièce, 10 à 20 fr. ; oies mortes,
5,25 à 5,50 le kilo ; beurre au détail,
le kilo, 17,50 à 18 fr. ; œufs, 8,50 à 9 fr. ;
Beufs de travail, la paire, 4,500 à
5,000 fr. ; vaches d'élevage, 1.000 à
1.500 fr. ; vaches amouillantes, l'unité,
2,500 à 3.200 fr. ; veaux, le kilo sur
pied, 3,00 à 3,80 ; génisses, 1.000 à

1.200 fr. ; pores de lait, 170 à 200 fr. ;
coursards, 350 à 400 fr. ; pores gras sur
pied, le kilo 7,10 à 7,30.

CANDE, 19 décembre.

Blé, 104-108 fr. ; orge, 80-83 fr. ;
avoine, 80-85 fr. ; pommes de terre, 40-
50 fr. ; Paille, les 1.000 kilos, 200-230 fr. ;
foin, 310-330 fr. ; Beurre, le demi-kilo,
8-8,50 ; œufs, la douzaine, 8,25-8,50 ;
la couple, 24-28 fr. ; oies grasses, le
kilo, 7,50-8 fr. ; oies courantes, 20-25 fr. ;
la pièce ; lapins, la pièce, 12-14 fr. ; pi-
geons, la paire, 9-11 fr.
Pores gras : amenés 40, le kilo 7-
7,50. Pores maigres : amenés 110, de
300 à 400 fr. ; pièce, Porellons : ame-
nés 400, de 160 à 215 fr. pièce.

NOZAY, 19 décembre.

Farine, 180 à 182 fr. ; farine de sar-
rasin, 177 à 178 fr. ; blé, 103 fr. ; seigle,
79 à 80 fr. ; orge de mouture, 74 à
75 fr. ; avoine, 77 à 78 fr. ; sarrasin,
81 à 82 fr. ; son, 65 à 68 fr. ; paille,
Foin, les 500 kilos, 135 à 140 fr. ;
paille pressée, 105 à 110 fr. ; foin de
barrique, 120 à 130 fr. ; suivant qualité,
droits en sus.

Beurre, la kilo en gros, 13,50 à 14 fr. ;
au détail 13 à 13,25 ; œufs, 8,40 à 8,50 ;
poulets, la couple, petits 27 à 28 fr.,
gros engraisés, 29 à 36 fr. ; oie grosse,
25 à 30 fr. ; la pièce (5 à 5,25 le kilo
vivant) ; lapins, 9 à 13 fr. ; 6 fr. le kilo
vivant).

Bons Hèvres, 24 à 27 fr. ; levante,
14 à 22 fr. ; lapins de garenne, 6,50 à
7 fr. ; bécasses, 10 à 12 fr.
Beuf, le kilo sur pied, 2,50 à 3,25 ;
vache, 2 à 2,30 ; veau, 4,50 à 4,75 ; mou-
ton, 4,75 à 5 fr. ; pores gras, 6,75 à
6,90. Porelets de six à huit semaines,
160 à 220 fr. ; de deux à trois mois,
220 à 300 fr. ; courants de trois à
quatre mois, 300 à 370 fr. ; jeunes
troues adultes, 320 à 400 fr. ; le tout
suivant poids et beauté.

GUÉMENÉ-PENFAO

Dindes, la pièce, 25 à 40 fr. (4,25 à
4,75 la livre) ; oies, 25 fr. (4,25 à 4,75
la livre) ; œufs, la douzaine, 9 fr. ;
beurre, le demi-kilo, 8 fr. ; cidre nou-
veau, la barrique, 125 fr. ; Pores maigres,
300 à 500 fr. ; pores de lait, 150 à 200 fr.

PONTCHATEAU, 19 décembre.

Veaux, 4,25 à 4,75 le kilo ; moutons,
4,50 à 5 fr. le kilo.
Beurre, au détail 16,50 à 17,50 le kilo ;
œufs, 8,50 à 9,50 la douzaine. Poulets,
la couple, gros 35 à 45 fr., moyens 25
à 35 fr. ; lapins de garenne, 12 à 15 fr. ;
pièce ; canards, 13 à 16 fr. ; pigeons, 5
à 6 fr. pièce ; lapins de garenne, 10
à 12 fr. pièce ; lièvres, 4,50 à 5,50 la
livre.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr.,
moyens 30 à 35 fr., petits 25 à 30 fr. ;
canards, la pièce, 18 à 22 fr. ; pigeons,
la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce,
15 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 9 fr. ;
beurre, le demi-kilo, 9 fr. ; Veaux, le
kilo, 5 à 5,50.

FAIRCEUF
Farine, 182-184 fr. ; blé, 105 fr. ;
avoine, 77-79 fr. ; blé noir, 82-85 fr. ;
son, 60-63 fr. ; Foin, les 500 kilos, 105-
110 fr. ; paille, 100-105 fr.
Poulets, 31-42 fr. ; canards, 32-38 fr. ;
oies, 55-60 fr. ; pigeons, 9,50-11 fr. ; la-
pins, 13-22 fr. ; lièvres, 26-30 fr. ; lapins
garenne, 7,50-8,50.
Beurre, 16-16,50 le kilo ; œufs, 8,50-
9,50.
Pommes de terre, 22-27 fr. le quintal.
Le kilo sur pied : beufs gras, 3,25 ;
vaches, 3,60 ; taureaux, 3,40-3,60 ; veaux,
4,70-5,20 ; moutons, 5,5-5,25 ; pores, 6,50-
6,75.

POINIC

Farines, 162 à 164 fr. ; blé, 103 à
108 fr. ; seigle, 73 à 80 fr. ; sarrasin,
80 à 82 fr. ; avoine, 77 à 80 fr. ; orge,
76 à 85 fr. ; son, 55 à 60 fr. ; paille,
105 à 108 fr. ; foin, 105 à 110 fr.
Beurre, le kilo, en gros 16 à 17 fr.,
au détail 16 à 19 fr. ; œufs, 8 à 9 fr. ;
la douzaine.
Poulets, la couple, gros 35 à 38 fr.,
moyens 30 à 35 fr., petits 25 à 30 fr. ;
pigeons, 11 à 12 fr. ; canards, 38 à
48 fr. ; lapins, 12 à 15 fr. ; Lapins de
garenne, 8 à 9 fr. ; lièvres, 22 à 25 fr. ;
levrauts, 15 à 18 fr.

SAINT-PHILBERT-DE-GRANDLIEU

Beurre, le demi-kilo, 8,50 à 9 fr. ;
œufs, la douzaine, 8 à 9 fr. ; poulets
la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 30
à 35 fr., petits 25 à 28 fr. ; canards,
la pièce, 12 à 15 fr. ; pigeons, la couple,
6 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 12 à 18 fr.

CLISSON

Blé, 104 à 105 fr. ; avoine, 85 fr. ;
blé noir, 90 fr. ; Paille, les 500 kilos,
115 fr.
Poulets, la couple, gros 40 à 42 fr.,
moyens 33 à 39 fr., petits 28 à 32 fr. ;
lapins, la pièce, 10 à 18 fr. ; œufs, la
douzaine, 8,75 à 9 fr. ; beurre, le demi-
kilo, 8,50 à 9,50.

Beufs gras, le kilo sur pied, 2,50
à 3,50 ; beufs de travail, la paire, 3.000
à 5.000 fr. ; vaches grasses, le kilo, 2,25
à 3,50 ; vaches laitières, 1.200 à 2.800 fr. ;
veaux, le kilo, 5 fr. ; pores, 7 fr. ; pores
de lait, 180 à 220 fr.

LEGÉ, 20 décembre.

Beufs gras, 1^{re} qualité 3,50, 2^e qual.,
2,90, 3^e qual. 2 à 2,50 ; vaches grasses,
1^{re} qualité 3,40, 2^e qual. 2,90, 3^e qual.,
1 à 2 fr. ; taureaux, 2 à 3 fr.
Beufs de travail, amenés 56, vendus
14, de 3.600 à 5.500 fr. ; vaches pleines
ou en lait, amenées 49, vendues 28, de
1.000 à 2.350 fr.

Le Syndicat décline toute respon-
sabilité quant à la teneur de la Pu-
blicité et des Annonces.

L'Imprimeur-Gérant : F. DUPAS.

Pépinières Américaines

DE L'OUEST
Etablissements Viticoles

Eugène GIRAULT
Pépiniériste Viticultrice

JAUNAY-CLAN (Vienne)

Tél. 3 et 75

Expositions Nationales
Tours, Paris
1^{er} Prix, Médailles d'Or
H. Concé, M. du Jury
50 hectares Vignobles
et Pépinières
Plans, greffes, des meilleurs
variétés. — Reproducteurs
directs recommandés
Vastes Champ-
s de Vignes Mères
Champs d'Expériences
Authentiquement sélectionnés
C'est aux Pépinières GIRAULT
que nous devons
nos meilleures Sélections
Agents sérieux acceptés

Pépinières J. Bécigneul

48, Rue Hauts-Pavés, NANTES - Tél. 1074

TOUS ARBRES et ARBUSTES

Catalogue franco sur demande

MEUBLES

DOCKS DU MOBILIER

11, Rue de Flandres

NANTES

Le plus Grand Choix Les Meilleurs Prix

SAUVEZ vos BOVINS

La douve les décime
FILIDOUBE les guérit radicalement
EN 3 JOURS

Livré en capsules, le FILIDOUBE
dissout très facilement et sa composition
d'acide silicique pur, six fois plus actif
que l'extraire éthéré de fougère mâle, en
fait la médication la plus économique.

Demander aujourd'hui même notre brochure de-
taillee en utilisant le bon découper. Elle vous sera
adressée gratuitement.

SOCIÉTÉ FRANÇAISE DES
PRODUITS VÉTÉRINAIRES

3, Rue Barbagnère, PARIS (19)

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

LES BELLES ETRENNES

à mains
électriques

MEUBLE
BUREAU

Gar. 20 ans

EXCELS 795 fr.

Tous Modèles en stock

Cycles LE GUI Enfant : 195 fr.

Route : 295 fr.

Place de la Bourse - NANTES

CADEAU A TOUT ACHETEUR - MAISON DE CONFIANCE

Plus de Chevaux

poussifs

Généralisation rapide et efficace
de toutes les affections des
bronches et du poulmon par
le renommé « SIROP FRUCTUS » du
vétérinaire suisse J. Bellwald. Le Sirop
Fructus (brevet) est un remède végétal.
Nombreuses années de succès constants.
Milliers de remerciements des proprié-