



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 6.018



LOTÉRIE NATIONALE La 8^e tranche, dont l'émission a commencé le 20 décembre, est couverte en partie par souscription anticipée. Le Comité décide d'émettre, à la date du 30 décembre, une 9^e et une 10^e tranche. Le tirage de la 4^e est fixé au 9 janvier 1934.

LES BILLETS de 5 et 10 FRANCS cessent légalement d'avoir cours le 1^{er} janvier 1934. Ces billets auront cependant toujours leur valeur et pourront être échangés à tous les guichets de la Banque de France.

LES DINDES EN ANGLETERRE : L'élevage des dindes a été favorisé cette année en Angleterre et les quantités qui seront mises sur le marché pendant la saison de Noël sont évaluées à 811.000, soit 47 % d'augmentation sur l'an dernier. En Irlande du Nord on enregistre aussi un accroissement de 32 %. Enfin il faut noter les arrivages de dindes réfrigérées d'Argentine, du Canada et d'Australie.

LE PRIX DU TABAC : La Commission paritaire des tabacs a décidé de laisser le prix moyen de la récolte annuelle à 660 francs les 100 kilogrammes.

NOS TARIFS DOUANIERS AGRICOLES ont été fixés à des taux qui, très rarement, sont au niveau d'avant-guerre ; dans la plupart des cas, ils ne représentent que la moitié des tarifs de 1914. Par exemple, les viandes congelées sont au coefficient 2 et demi, les œufs au coefficient 4, les raisins de table au coefficient 2 et demi, les pommes et poires de table au coefficient 3.

VINS D'ANJOU : La 29^e Foire aux Vins d'Anjou aura lieu les 6, 7, 8 et 9 janvier, sur le Champ de Mars, à Angers.

RESULTATS DE LA PROHIBITION : D'après une statistique officielle, 45.549 personnes sont mortes d'alcoolisme, aux Etats-Unis, de 1920 à 1932, pendant le temps que fut en vigueur la loi de prohibition, et 3.765 personnes furent incarcérées pour ivresse.

NOTRE CHEPTEL : Il y avait en France, en 1932, d'après la statistique officielle, plus de 15 millions et demi de bêtes à cornes, dont 8 millions et demi de vaches, près de 10 millions d'ovins dont 6 millions de brebis, 6 millions et demi de porcs, 3 millions de chevaux, 1 million 500.000 chèvres, 228.000 ânes et 135.000 moutons.

SOCIÉTÉ DES ÉLEVÉS DE LA RACE MAINE-ANJOU

Concours général agricole de Paris en 1934

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 14 au 18 mars 1934.

Les Éleveurs 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 20 décembre, au Secrétaire Général de la Société, 12, avenue Carnot, à Châteauneuf, en indiquant le sexe et l'âge des animaux qu'ils ont l'intention de présenter. En raison du nombre restreint des places attribuées 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.

Le Secrétaire Général de la Société des Éleveurs de la Race Maine-Anjou : A. DELHOMMEAU.

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

Carillons de Noël

Le vieux sonneur monte au clocher, Jusqu'aux meurtrières béantes, Où les cornelles vont nicher, Et, chéti, il vient se percher Au milieu des poutres géantes.

Joyeuses, avec un son clair, Des voix des cloches, par la fuite Des lucarnes, s'en vont dans l'air. Sur les ailes du vent d'hiver, Comme des messagers de fête.

Noël ! Noël !... Sur les hameaux, Où les gens rient à la brune ; Sur les bois noirs et sur les eaux, Où tout un peuple de roseaux Frissonne au lever de la lune ;

C'est l'œuvre de ce vieux sonneur Qui, dans son clocher solitaire, Fait tomber, ainsi qu'un vanneur, Cette semence de bonheur Sur tous les enfants de la terre.

André THEURET

Les grands Hivers

Les météorologistes nous ont prédit un hiver rigoureux. Inclinons-nous devant leur science : pour une fois, ils ne nous ont point trompés, et en juger du moins par le début de la saison. Des températures de 15 à 20 degrés dans certaines régions, de 10 à 15 aux environs de Paris où le froid est moins vite d'ordinaire, c'est suffisant pour que nous reconnaissions la saison comme particulièrement froide.

Et nous ne sommes encore qu'au début de nos peines : d'ici à ce que le soleil réchauffe la terre et que, parmi les mousses, renaissent les premières violettes, nous avons encore le temps de souffler dans nos doigts et de connaître des jours plus glaciaux encore.

Savez-vous, en effet, que le gel d'à présent est anodin à côté de certains hivers d'autrefois qui ont laissé dans l'histoire le souvenir de véritables calamités.

C'est ainsi qu'en 401, la mer Noire fut gelée dans toute son étendue ; en 763, la température fut tellement rigoureuse que les remparts de Constantinople furent en partie renversés par la débâcle des glaces et que l'eau du Bosphore gela à plus de dix mètres de profondeur. Au douzième siècle, on vit souvent la mer Adriatique, habituellement tempérée, pourtant, se solidifier au point qu'elle supportait des charriots lourdement chargés.

En 1408, on coupait avec une hache la ration de vin des soldats. En 1419, a écrit Michelet, il n'y avait pas à récolter ; les laboureurs étaient morts ou en fuite ; on avait peu semé et ce peu fut ravagé. On voyait sur un fumier vingt, trente enfants, qui mouraient de faim et de froid.

Un savant a déclaré, récemment, que les années chaudes ou froides se répétaient en séries par périodes régulières. Cette opinion paraît fondée, quand on constate combien furent rigoureux les hivers de 1400 à 1450. En 1408, 1421, 1422, 1432, 1433, 1443, 1460, 1493 le froid fit, en effet, les plus grands ravages. En 1421, une véritable famine en fut la conséquence, des bandes de loups couraient les champs et venaient dévorer les cadavres jusque dans les villages ; la campagne se dépeuplait et le nombre des morts fut considérable. En 1422, le vinaigre et le vin gélèrent dans les celliers, des glaçons pendaient aux voûtes des caves et les puits furent gelés pendant plus de trois semaines. Un chroniqueur du temps rapporte que le froid était tel que personne ne pouvait travailler et que les coqs avaient la crête gelée jusqu'à la tête.

Un siècle plus tard, on retrouve une série de grands hivers. En 1507, en 1522, en 1544, 1564, 1593, 1594, la saison fut très rigoureuse ; en France on servait couramment le vin en le brisant et on le vendait à la livre ; on vit le port de Marseille bloqué par les glaces, les oliviers furent détruits en Provence. Les fleuves étaient devenus de véritables routes pour les charriots.

En 1604 et 1608, mêmes phénomènes. Le 10 janvier de cette dernière année, à Paris, le vin gela dans le culot d'un pichet qui célébrait la messe et on raconte que le 23 janvier, le roi Henri IV, en se mettant à table, dut renoncer à manger son pain qui était gelé. En 1695, la Touraine fut cruellement éprouvée ; on nota 21 degrés au-dessous de zéro ; en 1676 et 1677 la Seine et la Loire furent prises pendant plus d'un mois. A partir de 1708, nouvelle période de rudes hivers. Jusque là, on n'avait pas mesuré exactement la température. C'est à partir de ce moment

Noël !... Sur la ferme la-bas, Dont la vitre rouge étincelle, Sur la grand'route où seul et la Le voyageur double le pas, Partout court la bonne nouvelle, Oh ! ces carillons argentins, Dans les campagnes assombries, Quels souvenirs et quels doux matins Ressuscitent leurs sonneries !

Et cette musique de l'air, Cette gaieté sonore et pleine, Ce chœur mélodieux et clair Qui s'en va dans la nuit d'hiver Ensouffler toute la plaine

AUJOURD'HUI notre BULLETIN de NOËL

Un conte inédit : « L'Homme qui voulait gagner son bifteck ».

Le Coin de la Fermière. Le Traitement des Arbres fruitiers. Le Carnet du Docteur.

Différentes chroniques et articles documentaires

En présentant ce numéro, le Syndicat des Agriculteurs de la Loire-Inférieure souhaite de joyeuses fêtes de Noël à tous ses adhérents et à leur famille

Un Brin de Causette...

C'est point donné à tout l'monde de savoir y faire, de connaître les jolies manières, d'être raffiné tout plein — comme un kilo de sucre — d'avoir du sentiment et du goût pour la peinture... Pour not'gouverneur, y a des fins connaissances et des fines connaissances, qu'on écrit des livres, des sortes de bouquins à l'usage du commun des mortels, pour l'enseigner l'art de bien se tenir à table, ou en société ; l'art du savoir manger et de déguster les vins — tu parles d'une gâterie ! — l'art d'éduquer les gâterilles ; l'art de conserver sa jeunesse ou son teint, et tout ce qui s'en suit...

Via l'y pas qu'on vient, un'hui, nous enseigner « l'art » de se bien lever », car parait, que c'est encore une Science, ou un secret... et que de la manière dont on sort du lit, dépend tout les actes de not' journée !

Quand c'est que vous ouvrez un œil au matin, même si que vous ouvrez les deux ensemble et que vous avez bien dormi, ne vous levez point tout suite, comme un militaire qu'entend sonner le clairon du réveil. Assistez-vous dans vot' lit, pour point vous rendormir, et pis faites un effort pour chanter quelque chose d'important qui — les bons gars de la vigne, la Madelon, l'Après de ma blonde, ou ce que vous voudrez. Si vous connaissez point chanter, inventez quand même une p'tite chanson, ou sifflez un air, non point pour réveiller la chambre, mais pour vous mettre un grain de bonne humeur sur les lèvres et sur l'esprit.

Y en a qui recommandent même le réveil en musique, point avec le méchant « dring-dring » du réveil-matin ordinaire, qui fait trop de bruit et vous met de mauvaise humeur, mais avec des horloges à musique, comme c'est qu'on en fait à présent.

Un coup que vous aurez fini le dernier couplet de vot' chanson, les jolis assés dans vot' plumard, passez en revue, dans vot' ciboulot, tout vos occupations de la journée. Yen aura bien sûr des embêtantes, des sérieuses et pis des distrayantes. Faites-en deux lots que vous pèrerez dans l'imagination : Si c'est les ennuyeuses qui sont les plus lourdes, tant pis, soyez philosofes, dites-vous ben qu'on est point sur la terre que pour dans rigoler ou se faire des « indigestions » et qui ne servirait à rien de s'arracher les cheveux pour braire sur son sort, qui valent mieux le prendre du bon côté — avec le sourire ! Si, au contraire, c'est les bonnes occupations, les agréables, qui sont les plus nombreuses, alors tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes, vous n'avez qu'à sortir, logiquement vos ripostes, des courtoises, en faisant attention qui n'attrapent point fret, ce qui vous donnerait un bon rhume et vous mettrait de mauvaise humeur. Mais surtout, attention, levez-vous à la Ro-maine » en posant d'abord le pied droite par terre, pis ensuite le gauche et si que vous regrettez encore la douceur du plumard, ou si que vous vous sentez point grand ouvert, poussez un autre chanson. Vot' lit sera bien vite oublié... et pis vous le retrouverez encore à la fin de la res-sée.

Ceusses qu'écrivent ces conseils, sur l'art de se bien lever sont de gentils gars. Même qui nous promettent de nous enseigner « l'art de se coucher » et « comment on peut dormir et bien dormir ». Mais qui venant dans nos campagnes, y verraient ben comment qu'on se couche et si qu'on fait tant de manières pour sortir du lit au matin.

Quand c'est que nous ferons, itou, la semaine de 40 heures, on lira les meilleures leçons pour roupiiller en gânant son pain !

Une habitante du village de Tournay, Mme Vve Beynis, 80 ans, se promenait sur le bord de la Gironde, quand, soudain, elle fut attaquée par un canard-dinde de grande taille, pesant près de six kilos. Le volatile se précipita sur la promeneuse qui ne réussit qu'avec beaucoup de peine à s'en débarrasser, non sans avoir ses vêtements déchirés. Mme Beynis regagnait son domicile, quand le canard-dinde se précipita de nouveau sur elle, volant à la hauteur de ses épaules et cherchant à atteindre à coups de bec le visage et plus particulièrement les yeux. A bout de forces, l'octogénaire tomba et, dans sa chute, se brisa le fémur.

LES AVANTAGES DU REMEMBREMENT

Dans leurs difficultés actuelles les agriculteurs ont le droit de faire appel à la solidarité nationale. Ils ont aussi le devoir de chercher par eux-mêmes ou par leur union à améliorer leurs conditions de travail et à diminuer leurs prix de revient. Même s'ils ne peuvent pas dans cette voie s'attendre à des résultats très considérables, certainement pas de nature à faire cesser la crise actuelle, c'est leur devoir de ne négliger rien de ce qui diminuera leurs peines et leurs frais, ou qui augmentera leurs recettes. C'est leur intérêt et celui du pays.

Des progrès très sensibles ont été réalisés du côté de techniques culturales : la preuve en est donnée par l'accroissement des rendements, dès que les conditions climatiques sont favorables. Mais il reste beaucoup à faire pour améliorer l'organisation générale des exploitations : bâtiments pour la conservation et la transformation des récoltes, équipement rationnel de la ferme pour atténuer la peine des hommes, etc., etc. Parmi ces progrès de l'organisation il faut placer dans les premiers rangs, au moins pour de nombreuses régions de la France, le « remembrement ».

On s'en est servi à l'étranger, surtout en Pologne et en Prusse. En Pologne, depuis la loi du 31 juillet 1920 jusqu'en 1930, 1.893.000 hectares ont été remembrés et l'on a continué dans les dernières années au rythme d'environ 500.000 hectares par an. En France, le remembrement a porté sur 200.000 hectares dans les régions dévastées par la guerre et seulement sur 15.000 hectares en dehors de ces régions. C'est très peu de chose, mais c'est assez pour juger l'expérience faite d'après ses résultats.

Un rapport récent de M. E. Damu-zeaux, publié par la Direction du Génie rural, nous apporte un document décisif qui importe beaucoup de porter à la connaissance des intéressés. Il démontre par les faits que les critiques théoriques contre le remembrement sont mal fondées et que les avantages de l'opération sont réels. Dans ce rapport ce sont les cultivateurs dont les terres ont été regroupées qui viennent en faire l'éloge après expérience, alors même que certains d'entre eux s'étaient opposés au projet quand ils en avaient entendu parler pour la première fois. A côté de ces témoignages, il y a aussi ceux que fournissent les plans d'opérations ; des cartes indiquant la division des exploitations avant et après le remembrement rendent évidents ses avantages.

Que disait-on contre le remembrement ? Qu'il porte atteinte au droit de propriété, ou constatait au contraire qu'il le renforce en permettant aux exploitants de jouir pleinement et d'une manière plus profitable à leurs propriétés. — Qu'il détruit la petite propriété ; au contraire il la maintient en écartant la surenchère des exploitants les plus aisés qui chercheraient à se procurer de petites parcelles pour renforcer leur domaine. — Qu'il favorise l'abandon des campagnes ; loin de là, puisque c'est dans les régions de petite propriété divisée que l'émigration vers les agglomérations urbaines est la plus considérable. — Qu'il rendait impossible à l'ouvrier agricole d'acquiescer une terre correspondant aux moyens dont il dispose ; on constate que ce n'est pas exact puisque l'opération effectuée, il reste quantité de parcelles de moins d'un hectare. — Que les effets de remembrement seraient précaires, que les successions et les ventes auraient bientôt fait de rétablir le morcellement ; Des observations faites dans nombre de communes remembrées depuis une dizaine d'années ont permis de constater que les effets du remembrement persistent, se complètent et s'améliorent.

Les avantages reconnus à l'usage sont les suivants :

1. — Utilisation plus complète de la surface cultivée.
2. — Économie de temps dans les travaux.
3. — Réduction du trajet de la ferme aux différentes parcelles de terre.
4. — Surveillance plus facile du personnel et des cultures.
5. — Facilité dans l'exécution des travaux d'améliorations foncières.
6. — Réduction du nombre d'attentes et de personnel.
7. — Réduction des contestations et procès entre voisins.
8. — Utilisation plus rationnelle des machines agricoles.
9. — Facilité dans l'établissement des pâtures.

En résumé, réduction des frais d'exploitation, plus valeur de rendement, liberté de culture. Pour l'agriculteur, le morcellement

est une calamité, tandis que le remembrement est une source de profits.

Dans le département des Ardennes, les opérations ont été menées à bonne fin dans 93 communes et sont en cours dans 21. Les résultats globaux sont les suivants : Surface revoimembrée : 48.688 hectares ; nombre de propriétaires : 8.610 ; nombre de parcelles cadastrales : avant, 179.819 ; après, 38.136 ; réduction : 70 % ; surface moyenne d'une parcelle : avant, 27 ares ; après, 1 h. 27 ; longueur des chemins nouveaux ouverts : 9 km ; nombre d'enclaves : avant, 53.348 ; après, 607. Prix de revient des opérations, en moyenne 110 à 120 francs à l'hectare. Par suite de la diminution de la main-d'œuvre et de l'économie de temps réalisées les frais d'exploitation se trouvent réduits suivant les régions, de 150 à 200 francs par hectare. La plus valeur de rendement peut être évaluée de 8 à 12 %.

Les propriétaires grands ou petits qui ont profité des remembrements déclarent :

« Vous m'avez demandé ce que les propriétaires de Plaba pensaient du remembrement ; à cela je vous répondrai que tout le monde est content, même les plus récalcitrants qui y étaient opposés par principe, et s'il était à refaire l'on ferait encore plus en grand... »

Il y a grande simplification dans les travaux, qu'ils soient labours, hersages, fauchages, chargement, etc., etc., à ce point que si l'on nous remettait nos propriétés comme avant le remembrement, la culture ne nous serait plus possible, et beaucoup de pâtures seraient incultes.

« Les nouvelles terres, qui sont en général de beaux rectangles, sont beaucoup plus faciles à cultiver et à fumer que les anciennes. Avec les terres étroites d'avant, le fumier et l'engrais ne pouvaient être mis aux rives (environ 1 mètre) et en raison du grand nombre de parcelles, cela représentait des hectares qui ne produisaient rien. D'autre part avec les chemins, toutes les terres sont désempéchées et chacun peut faire ce qu'il veut dans son champ et en toutes saisons, etc., etc. »

« Depuis la fin des opérations, aucune division de parcelle n'a eu lieu ; dans un partage de famille on s'efforce de s'arranger à l'amiable pour ne pas diviser les parcelles comme nos ancêtres le faisaient. On cherche plutôt à faire des échanges pour réunir et agrandir les parcelles non remembrées. »

Ces quelques extraits de passages caractéristiques dans un dossier où ils sont nombreux, suffisent certainement pour décider du jugement à porter sur le remembrement.

Il est évident que ces avantages sont certains et appréciables dans les pays de petite culture où les exploitations sont composées de parcelles mal formées, dispersées et mal desservies par des chemins insuffisants. Il appartient aux associations agricoles de faire connaître les résultats d'expériences bien confirmées par le temps et par le nombre. Le service du Génie rural est à leur disposition pour les aider.

Michel AUGÉ-LARIBE.

Nota. — Dans une commune où une opération de remembrement paraît désirable, quelques-uns des propriétaires intéressés peuvent se réunir et demander le concours des Services du Génie rural de la façon suivante : 1^o Ecrire au Ministre de l'Agriculture une lettre ainsi conçue : « Monsieur le Ministre : Les propriétaires soussignés ont l'honneur de vous prier de bien vouloir leur octroyer le concours gratuit des Services du Génie rural pour l'étude du remembrement de la propriété foncière de la commune (ou dans une partie de la commune) de... département de... en leur faisant attribuer la subvention la plus élevée possible. Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de notre haute considération... » 2^o Envoyer cette lettre au Préfet du département en le priant de la transmettre au Ministre avec son avis favorable.

Des milliers d'enfants ont été préservés cette année, de la tuberculose grâce au profit de la vente du timbre antituberculeux.

Une œuvre considérable est à accomplir pour vaincre la tuberculose.

Apportons notre pierre à l'édifice. Achetons le timbre « JEUX & SANTÉ ».

L'ESPRIT SYNDICAL

C'est constamment que l'esprit syndical devrait se manifester dans nos campagnes.

D'abord, par la bonne volonté des agriculteurs à faire prospérer leurs associations professionnelles. Pratiquement, les agriculteurs critiquent — parfois même dénigrent — les organisations dont ils font partie. Il ne faut y avoir des imperfections ; dans les organisations agricoles, il y en a certainement. Mais si les adhérents avaient l'esprit syndical, ils aideraient les dirigeants à réaliser les améliorations souhaitables. Il suffirait parfois tout simplement de signaler les imperfections pour que le remède soit apporté.

Il faudrait, pour que l'esprit syndical se développe, qu'il y ait aussi une entraide plus grande entre tous les habitants d'un même pays, et que tous désirent se rendre mutuellement service. Trop souvent au contraire, l'agriculteur hésite à faire profiter son voisin des résultats intéressants qu'il a pu obtenir, soit en culture, soit en élevage. Tel engrais ou telle variété lui ont-ils procuré un rendement supérieur ? Il en gardera le secret pour bénéficier seul de cette trouvaille. Et si son voisin découvre un autre perfectionnement, il le garde aussi soigneusement pour lui seul. Comment voulez-vous alors que des progrès réels puissent être réalisés ? L'esprit syndical, au contraire, exigerait l'application de la belle devise : « Chacun pour tous, tous pour chacun. »

Le véritable esprit syndical, c'est l'esprit de collaboration, c'est l'esprit de charité, s'opposant à l'égoïsme et à la jalousie.

Lorsque les agriculteurs d'un pays ont acquis cet esprit, lorsqu'ils ont vaincu leur individualisme naturel et qu'ils l'ont remplacé par l'entraide fraternelle, tous bénéficient de cette situation nouvelle.

Le syndicat, c'est une famille, la famille professionnelle. Ses membres ont les mêmes besoins ; leurs intérêts sont identiques. Ils doivent donc agir en parfait accord pour la réalisation d'un idéal commun.

Créons donc des syndicats, beaucoup de syndicats ; mais surtout travaillons à développer, dans les syndicats, anciens ou nouveaux, l'esprit syndical.

René THIPOTIN.

(La Haute-Marne Agricole)

La Défense du Lait

Nous avons donné récemment l'annonce de la constitution d'un Comité de propagande du lait à Nantes, entreprise fort utile et opportune en vue d'augmenter la consommation du lait. Une organisation sur laquelle pourra s'appuyer avec profit le Comité de propagande du lait et auprès de laquelle il trouvera les enseignements les plus précis est, précisément, la Fédération des Groupements laitiers et de producteurs de lait de l'Ouest, qui vient de réaliser définitivement sa constitution le 9 décembre.

L'Assemblée générale constitutive, qui comprenait un grand nombre de délégués des groupements locaux, de producteurs de lait, ayant répondu à l'appel du président du Comité d'organisation, était présidée par M. le colonel de la Brosse, d'Orvault. Après l'exposé et la discussion détaillée et sérieuse de tous les articles des statuts, ceux-ci sont adoptés à l'unanimité par les personnalités présentes et les représentants des groupements adhérents.

Le colonel de la Brosse précisait nettement l'utilité de la Fédération, qui doit défendre, outre l'intérêt particulier de chaque groupe ou de chaque producteur intéressé, surtout l'intérêt commun des groupements locaux qu'ils soient, quels que soient leur forme et l'objet de leur activité. Coopératives laitières, Syndicats de producteurs de lait, Syndicats d'élevage et contrôle laitier, producteurs individuels n'ayant pas à leur disposition de groupements locaux.

Lorsqu'il s'agit de faire accroître la consommation du lait en France et dans la région de l'Ouest, il n'est pas de trop de l'effort et de l'union de tous les groupements et de tous les producteurs, il faut également le concours de tous les dévouements et de toutes les organisations, ce qui laisse, néanmoins, chaque groupement local et chaque producteur maître de ses propres affaires. L'Assemblée générale adopta les statuts et le but de la Fédération et procéda à l'élection de son Conseil d'administration. Une seule candidature avait été

déclarée à la séance, mais elle ne fut suivie que par un petit nombre de voix ; à la suite d'un vote au bulletin secret, la grosse majorité se porta, en effet, spontanément sur la personne de M. Le Quen d'Entremuse ; celui-ci avait refusé fermement et expressément de poser sa candidature, mais le succès de son élection n'en fut que plus marquant. Félicitons les producteurs et délégués présents de leur choix. Ils ont en M. Le Quen d'Entremuse un président dévoué et compétent dans toutes les questions laitières et ses titres d'administrateur d'une grosse association syndicale agricole de la région, de membre de la Chambre d'Agriculture, secrétaire général du Syndicat d'élevage de la race bovine nantaise, faisant de lui une personnalité très indiquée pour présider à la direction d'une Fédération de groupements de producteurs de lait. Ajoutons que M. Le Quen d'Entremuse, qui a une expérience et une compétence particulièrement acquise en la matière, a plus d'une cinquantaine de vaches laitières dans ses étables, et qu'ainsi c'est à bon droit qu'il peut parler comme producteur.

Sur la proposition de M. le Président de l'Assemblée, et à l'unanimité, les personnes suivantes furent élues :

Vice-présidents : M. le colonel de la Brosse, Orvault ; M. Hivert, M. Ertault de la Bretonnière, M. François Monnier.

Secrétaire-Trésorier : M. Sebret. Secrétaire délégués : MM. Faivre et Recli.

Conseillers : MM. Tourneux, Gourbillon, Maussion.

Membres : MM. Trichard, Pasgraud, Robichon, de Kerret, Dubois de la Patellière, de Frémont, de Proment, Pichelin, Neveu, Aubin, Lechat, de la Gommerie, Henri Le Corre, Grandmaison, Le Gouvello, Barria, de Sesmaisons, de Dresnay.

M. Le Quen d'Entremuse, devant la belle manifestation de confiance qui lui fut faite, déclare s'engager à accepter la charge de présider la Fédération, mais il souligne à quel point il comptait sur la bonne volonté et le concours de tous. Il remercia spécialement M. le colonel de la Brosse de la part active qu'il avait prise à l'élaboration de cette Fédération.

Nous sommes persuadés que ce groupement qui vient à son heure correspondra aux besoins légitimes des groupements locaux et saura réunir tous les concours pour l'œuvre si importante qu'il s'est assignée.

L'Institut dentaire national et sa Clientèle

En plus des avantages nombreux que l'Administration de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL peut donner à ses clients pendant les exécutives, elle leur assure après terminaison la sécurité de leur avenir dentaire.

En effet, toutes les personnes passant à l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL acquièrent un droit de contrôle permanent sans dépense de leur part.

Elles peuvent tous les trois mois se présenter à toutes vérifications des soins et travaux effectués dans leur bouche.

Cette forme de garantie matérielle est possible qu'à l'organisation puissante de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL crée un cas d'espèce unique en France.

Les tarifs officiellement pratiqués à l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL sont les suivants :

SOINS
Extraction, la première... 8 fr. 00
les autres... 4 fr. 00
Pionnage... 12 fr. 00
Traitement racine... 12 fr. 00

PROTHÈSE
Dentier : la dent... 16 fr. 00
Dentier 10 dents 2 crochets et une base... 203 fr. 15
Dentier complet, haut 14 dents plus 1 base, bas 14 dents plus 1 base... 499 fr. 50

L'Institut dentaire national
23, Place de la Bourse
(angle rue de la Fosse) - NANTES



L'Alimentation doit être raisonnée

Savoir s'alimenter est plus qu'un art, c'est la plus utile des sciences. Pour reconstituer ses matériaux en état d'usage physiologique permanent, la machine humaine a besoin avant tout de matières azotées ou protéiques (Magendie, Liebig). Celles-ci sont fournies par les végétaux ou les animaux, mais leur valeur est différente. De tous les aliments, c'est la viande qui a la plus grande valeur biologique (Thomas), parce que ses protéines sont utilisées intégralement. Elle est également riche en fer et en phosphates à l'état non pas minéral mais organique donc beaucoup plus assimilables. Enfin, la viande contient les principales vitamines. Ainsi le besoin de viande, inné en nous, est justifié par le fait qu'elle apporte à l'organisme la presque totalité des éléments dont il a besoin. Beaucoup de maladies de l'adulte viennent de ce qu'il n'a pas consommé assez de viande étant enfant. Protéines, sels et vitamines doivent être en effet en quantité suffisante dans le jeune âge pour assurer à la fois l'entretien et la croissance. L'enfant doit manger de la viande de bonne heure. Vers 4 ans, il en prendra de 40 à 50 grammes. A partir de 7 ans, il convient de lui en donner matin et soir. Il lui faut au minimum 120 gr. par jour à 12 ans, 150 gr. à 15 ans, 200 gr. à 17 ans, 250 gr. à 19 ans, et à 21 ans de 250 à 300 gr. Tous ces chiffres en viande nette, c'est-à-dire pesée sans os ni déchets. Chez les enfants bien alimentés, en viande surtout, le rendement physique et intellectuel est supérieur (études de Nicolson à Lausanne). L'adulte, lui aussi, a droit à sa ration quotidienne de 250 à 300 grammes.

Le Coin des Gourmets

Oie rôtie aux marrons. — Pour que ce rôt traditionnel du repas de Noël soit savoureux, il faut choisir une oie jeune et tendre, la bannir de marrons décortiqués, à demi-étuvés et la faire cuire lentement à four soutenu en l'arrosant très souvent avec le jus de cuisson.

Détiches de foie gras. — Présenter bien froid un foie gras clouté de truffes et cuit à la gelée au vin blanc fin, entouré de tranches de mie de pain grillées, croustillantes et brûlantes.

Pâtis-pudding de Christmas. — Bien mélanger tous les éléments suivants : 350 grammes de graisse de rognon de bœuf, 350 gr. mie de pain, 175 gr. farine, 175 gr. raisins secs (malaga, sultane et corinthe), 125 gr. coques de fruits confits (oranges, citrons, cédrat) en dés ; 175 gr. pommes pelées et hachées, 175 gr. cassonade, 80 gr. amandes hachées, 10 gr. épices, cannelle et gingembre, 2 œufs, 1 défilite de rhum et 1 défilite de bière brune. Cuire à l'ébullition ou à la vapeur, en moule ou dans une serviette pendant cinq ou six heures. Servir chaud, arrosé de rhum chauffé et faire flamber sur la table.

4. DESCHAMPS.

ENCOURAGEMENT AUX FAMILLES NOMBREUSES ET PRIX DE VERTU

L'Académie Française vient de décerner ses prix de Vertu et prix aux Familles nombreuses.

Le prix de la Fondation Cognac-Jay 1933, de 20.000 francs (au lieu de 25.000 par suite de la conversion des Rentes) a été attribué, pour la Loire-Inférieure, à M. Bourdaud, cultivateur, Le Coudray, Derval, qui a 12 enfants vivants.

Le prix Montyon, de 1.000 francs, a été décerné à Mlle David, Châteaubriant.

Le prix Louise-Darracq, de 2.000 francs, à Mme Coste, Châteaubriant ; Mme Delhoumeau, La Planchette, et Mme Dupas, Carquefou.

COFFRES-FORTS BAUCHE

80 rue de Richelieu
21 Pl. de Bretagne
NANTES

La X^e Foire-Concours des Vins A ANCENIS

La X^e Foire-Exposition des Vins, qui s'est tenue les 16 et 17 décembre, à Ancenis, a remporté un très vif succès, comme il était facile de le prévoir, en raison de la qualité exceptionnelle des vins de 1933. La région viticole d'Ancenis se distingue de plus en plus et ces Concours-Foires, stimulant les vignerons, les incitent à mieux soigner leurs vignes, à apporter plus de soins aux méthodes de vinifications. Ceci est tout à leur honneur. Nous publions ci-dessous la liste des lauréats et sommes heureux de leur adresser nos vives félicitations, ainsi qu'au Syndicat Viticole d'Ancenis dont les efforts méritent d'être signalés.

PALMARES

Hors concours : M. Stanislas Guindon, de Saint-Gérard.
Prix d'honneur : M. Luncan Ferdinand, d'Ancenis.

LOIRE-INFÉRIEURE

Muscadets. — 1^{er} prix, M. Luncan Ferdinand, d'Ancenis ; 2^e prix, M. Coudon Prudent, d'Oudon ; 3^e prix, M. Toulbanc Etienne, Le Cellier ; 4^e prix, M. Perraud Jacques, d'Ancenis ; 5^e prix, M. Chauvin Honoré, d'Ancenis.

1^{re} mention honorable, M. Soumouir Fernand, de Mayes ; 2^e M. Athimon François, Le Cellier ; 3^e M. Goulet Jean, d'Oudon ; 4^e M. Toulbanc Etienne, de Saint-Gérard ; 5^e ex-æquo, M. Chapeau Fernand, de Saint-Gérard, et Mme Chailion, de Vardes ; 6^e M. Hodi Simon, de Saint-Gérard ; 7^e M. Corabouf Jean-Baptiste, de Saint-Gérard ; 8^e ex-æquo, M. Bourdaud Armand, de Saint-Gérard, et M. Athimon Auguste, Le Cellier ; 9^e MM. Cathelinais frères, d'Ancenis ; 10^e M. Antier, d'Ancenis.

Pineaux. — 1^{er} prix, M. Guindon Stanislas, de Saint-Gérard ; 2^e prix, M. Toulbanc Etienne, de Saint-Gérard.

1^{re} mention, M. Athimon, Le Cellier ; 2^e M. Toulbanc Etienne, Le Cellier ; 3^e M. Athimon Auguste, Le Cellier.

Malvoisies. — 1^{er} prix, M. Athimon Auguste, Le Cellier.
1^{re} mention, M. Aubron Pierre, de Saint-Gérard ; 2^e M. Guindon Stanislas, de Saint-Gérard ; 3^e M. Toulbanc Etienne, de Saint-Gérard.

Gros plants. — 1^{er} prix, M. Goulet Jean, d'Oudon.
1^{re} mention, M. Guindon Stanislas, de Saint-Gérard ; 2^e M. Riocet Jean, d'Ancenis ; 3^e M. David Jean, d'Oudon.

Semillon de Sauterne. — 1^{er} mention honorable, Mme Chailion, de Vardes.

Précocité de Malhange. — 1^{er} mention, M. Eriau, de Teillé.
Gamays. — 1^{er} prix ex-æquo, MM. Cathelinais frères, d'Ancenis, et M. Guindon Stanislas, de Saint-Gérard ; 1^{re} mention, M. Toulbanc Etienne, de Saint-Gérard ; 2^e M. Riocet Jean, d'Ancenis.

Cabernet. — 1^{er} mention honorable, M. Athimon Auguste, Le Cellier.

Othellos. — 1^{er} prix, M. Hersant Joseph, de Saint-Herblon ; 2^e prix, MM. Cathelinais frères, d'Ancenis.

1^{re} mention, M. Eridu, à Teillé ; 2^e M. Mortier Julien, de Mésanger ; 3^e M. Riocet Jean, d'Ancenis.

Seibels. — 1^{er} prix, M. Perraud Jacques, d'Ancenis.

1^{re} mention honorable, M. David Jean, d'Oudon ; 2^e M. Ouvrard Marcel, de Saint-Gérard ; 3^e M. Luncan Ferdinand, d'Ancenis ; 4^e M. Soumouir Fernand, de Mayes.

Gaillard. — 1^{re} mention, M. Renaud, de Mésanger ; 2^e M. Athimon François, Le Cellier.

Gros lots. — 1^{re} mention, M. Guindon Stanislas, d'Ancenis ; 2^e M. Goulet J.-M., d'Oudon.

MAINE-ET-LOIRE

Muscadets. — 1^{er} prix, M. Chauvin Honoré, de Bouzillé ; 2^e prix, M. Toulbanc Joseph, de Champloceaux ; 3^e prix, M. Bossard Léon, de Bouzillé ; 4^e prix, M. Guillon Dominique, 1^{re} mention honorable, Mme veuve Godefroy, de Champloceaux ; 2^e M. de la Bourdonnays, de Drain ; 3^e ex-æquo, M. Mercier Pierre, de Liré, et Michel Joseph, de Bouzillé ; 4^e M. Vincent Eugène, de Bouzillé ; 5^e M. Herbelin Ferdinand, de Champloceaux.

Pineaux. — 1^{er} prix, M. Rabreau Victor, d'Ingrandes.
1^{re} mention honorable, Mme Vve Godefroy, de Champloceaux ; 2^e M. Toulbanc Joseph, de Champloceaux ; 3^e ex-æquo, M. Blachez Raymond, de Montjean, et Gaillard Raymond, de Saint-Jean-du-Marillais.

Gros plants. — M. Grasset Pierre, de Saint-Florent-le-Viel.
1^{re} mention, M. Gaillard-Barat, du Marillais ; 2^e mention, M. Poilane Pierre, de Bouzillé.

Gamays. — 1^{er} prix, Mme veuve Godefroy, de Champloceaux.
1^{re} mention, M. Rabreau Victor, d'Ingrandes.

Cabernets. — 1^{er} prix, M. Blachez Raymond, de Montjean.
1^{re} mention honorable, M. Rabreau Victor, d'Ingrandes.

Othellos. — Mention honorable, Mme de la Brosse, La Chapelle-Saint-Florent.

Hybrides rouges. Grolots. — Mention honorable, M. Blachez Raymond, de Montjean.

Seibel. — 1^{re} mention, M. Herbelin, de Champloceaux.

Gaillard. — 1^{re} mention, M. Gaillard-Barat, de Saint-Jean-du-Marillais.

Coudré. — 1^{er} prix, M. Gaillard-Barat, de Saint-Jean-du-Marillais.

1^{re} mention, M. Poilane Pierre, de Bouzillé ; 2^e mention, M. Vincent Louis, Le Fuitel.

Tous les jours de nombreuses lettres portent à nos Adhérents nos avis, nos conseils, nos renseignements sur les questions les plus variées qu'ils nous soumettent.

Faites comme eux.

En toutes circonstances, consultez-nous.

Nous vous répondrons par retour du courrier.

Ayez des animaux sains, précoces, vigoureux, des reproducteurs d'élite, de bonnes vaches laitières, grâce aux aliments riches en phosphore.

Épandez sur vos prairies du Superphosphate de chaux

Engrais phosphaté de base.

Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure

SEANCE DU 14 DECEMBRE 1933

Voici les différentes questions qui ont été examinées à la dernière séance :

Conférence économique métropolitaine et coloniale française. — A propos d'un épisode — sur lequel elle était consultée — de la rivalité au point de vue viticole entre le Midi de la France et l'Afrique du Nord, la Chambre a fait ressortir l'intérêt primordial qu'il y aurait à envisager dans son ensemble les possibilités économiques de la Métropole et de ses colonies et les relations à établir entre elles et avec l'étranger. A l'unanimité elle a demandé au Gouvernement la réunion prochaine d'une vaste conférence analogue à celle organisée récemment à Ottawa par l'Empire britannique.

Marché de la Viande. — Le contingentement du bétail et des viandes a été maintenu et même légèrement resserré sur certains chiffres, à la demande des Chambres d'Agriculture et des Associations agricoles pour le trimestre en cours. Ces mesures ont certainement contribué pour une grande part à la légère reprise qui a eu lieu sur le marché de la viande de bœuf et de mouton et la tendance toujours très faible sur le veau et les porcs, il est indispensable de persévérer dans cette politique de soutien de l'élevage français.

Proposition de la loi Gaston Martin sur les vignes à complant. — La Chambre d'Agriculture a examiné la proposition de loi Gaston Martin. A l'unanimité, elle a jugé cette proposition inacceptable, tant au point de vue juridique que par les conséquences de fait qui en résulteraient : incertitude de valeur fréquente des droits en présence, injustice possible dans le mode de rachat, nouveau morcellement désastreux. Mais elle a estimé qu'il serait très utile d'étudier les moyens de réaliser la disposition des complants. Une commission paritaire pourrait être chargée du soin de préparer un texte susceptible de donner satisfaction aux deux parties.

Marché du blé. — La Chambre a rappelé à nouveau ses réclamations antérieures et protesté une fois de plus contre la lenteur décevante avec laquelle sont prises les mesures demandées par l'agriculture. Ces retards constants rendent, chaque fois à peu près, illusoire l'effet des mesures le jour où elles sont enfin adoptées.

Ouverture chaque jour des boulangeries et des bûchergeries. — La fermeture des boulangeries et des bûchergeries une fois par semaine, fut adoptée à une époque de disette où il importait de réduire la consommation du pain et de la viande. Ces temps ne sont plus ; nous souffrons maintenant, depuis plusieurs années d'une surproduction de blé et d'animaux.

Il importe donc de revenir sur la décision ancienne, et cela, pour la satisfaction du producteur, du consommateur et aussi du boulanger et du boucher dont le volume d'affaires augmentera.

Piste pour les animaux sur le bord des routes goudronnées. — Se faisant l'écho de nombreuses doléances, la Chambre d'Agriculture a demandé que, au moins sur l'un des bords des routes goudronnées, soit aménagée une piste de un mètre de largeur minima pour la circulation des piétons et des animaux.

MALADES POURQUOI SOUFFRIRE ? L'Octozone

NOUVEAU GAZ RADIOACTIF donne des merveilleux résultats même dans les cas les plus rebelles

Albumine, arthritisme, bionnisme, constipation, dépression nerveuse, diabète, eczéma, psoriasis, furoncles, hypertension, métrite, paralyse, plaies, prostates, psoriasis, panaris, rhume, tumeurs, sciatique, ulcère varicelle.

Consultations tous les jours, sauf lundi, par médecin spécialisé, au

CENTRE DE TRAITEMENTS par OCTOZONE par POCTOZONE
Nantes, 18, rue Lafayette, téléph. 147.63
Notice sur demande.



De la nécessité de traiter nos Arbres fruitiers

(SUITE ET FIN)
(Voir numéro du 2 décembre 1933)

Après votre première pulvérisation à la bouillie bordelaise que vous avez pu faire aussitôt la chute des feuilles, s'il survient un temps doux et pluvieux profitez-en pour faire tomber les mouches et les vieilles coques, qui sont le refuge de tous les insectes qui attaquent vos arbres fruitiers au départ de la végétation ; puis, par un beau temps calme, vous procéderez à une seconde pulvérisation à la bouillie bordelaise, à laquelle vous aurez ajouté 2 % d'huile d'antracène, qui devra être bien émulsionnée, chose très importante, car si le mélange n'est pas très intime vous exposerez à brûler les boutons quand l'huile domine, ou ne donnerai pas satisfaction si le mélange était trop faible.

Si votre huile n'est pas très émulsionnable, il sera très important de faire votre mélange à chaud ; à cet effet, votre bouillie bordelaise étant bien préparée, vous ferez chauffer de l'eau très chaude, bouillante si possible, puis vous y incorporerez votre huile en agitant énergiquement. Quand le mélange sera bien intime, vous verserez le tout dans votre bouillie bordelaise en agitant de nouveau et vous ferez votre pulvérisation immédiatement, avant que le liquide ne se refroidisse ; ne jamais laisser « reposer » dans l'appareil parce que, dans ce cas, en refroidissant, l'huile surgira de nouveau : la première partie pulvérisée est pour ainsi dire sans effet et la fin du contenu donne des résultats désastreux. Si vous n'avez pas à votre disposition des huiles d'antracènes, vous pouvez employer des huiles végétales, d'arachides ou de colza, qui vous donneront pleine satisfaction, mais il sera très important de ne pas dépasser la dose de 2 % et de bien faire votre émulsion à chaud et que l'on emploiera aussitôt.

Il a été constaté que le « carpo-caps » des poires ou des pommes produit deux ou trois générations dans le courant de l'été, et à l'automne l'insecte issu de la deuxième génération descend en terre pour se transformer en chrysalide et qui sortira à l'état parfait au départ de la végétation, et après accouplement, le mâle meurt, et la femelle, qui est vivipare, commence ses premières pontes sur les fruits au moment de l'épanouissement des fleurs, de là la nécessité de faire un nouveau traitement ou on incorporera 2 % d'arséniate de soude, en remplacement de l'huile, et que l'on trouve tout préparé dans le commerce ; on devra mélanger très intimement ; il est recommandé de ne pas faire des

épandages sur les légumes ou sur les plantes qui peuvent entrer dans la consommation familiale. Après les traitements, il est très important de se laver le visage et les mains ; il est aussi recommandé que pendant les pulvérisations l'opérateur se tourne du côté opposé au vent, afin d'être à l'abri des retours de liquide, qu'il serait dangereux de respirer. La troisième génération ayant lieu en juin, il conviendra de faire un nouveau traitement si l'on veut mettre les fruits à l'abri de la dernière génération de vers qui dévorent les fruits quand ils sont presque à leur complet développement. Quelques vers de cette génération sortent des fruits et vont s'abriter sous les vieilles coques pour accomplir leur complète évolution et se transformer en chrysalides ; donc l'insecte parfait fait son apparition en juin, c'est-à-dire après le premier traitement arsenical, d'où nécessité du traitement d'hiver aux huiles d'antracène, seul capable d'atteindre les larves qui se trouvent à l'abri des vieilles coques.

CONCLUSIONS

Si vous voulez avoir des fruits sains, exempts de vers et de tavelures, faites des traitements préventifs à la bouillie bordelaise, un traitement d'hiver à l'huile d'antracène ou à l'huile végétale, un traitement arsenical aussitôt la floraison puis un deuxième, quinze jours ou trois semaines après. Pour les traitements arsenicaux, munissez-vous d'une blouse et de lunettes pour vous protéger la vue, et lavez-vous le visage et les mains pour enlever toutes traces d'arsenic qui auraient pu vous atteindre pendant vos opérations, et persévérez pendant plusieurs années de suite, vous arriverez ainsi à avoir des fruits de choix qui vous dédomageront largement de vos peines.

Quand vous aurez de beaux fruits cueillis avec précaution, faites-les en sorte de ne point les macher afin d'en assurer la conservation, et vous trouverez des acquéreurs qui vous offriront des prix rémunérateurs ; vous établirez ainsi une marque personnelle qui vous conduira au succès si vous avez un stock important. Présentez-les vous-mêmes vos produits dans des emballages uniformes, qu'ils soient bien classés par grosseur, et surtout, pas de fardage, et le vous garantira le succès et un succès rénumérateur.

Un ami de la terre.

VINET Père,
Commandeur du Mérite agricole.

MARCHES DE LA VILLETTE

Du Lundi 18 Décembre 1933

ANIMAUX	Aménés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3,376	2,600	7 00	5 20	3 90	7 60	4 20	2 85	1 95	4 70
Vaches.....	2,472	2,300	6 90	4 70	3 70	7 90	4 15	2 58	1 85	5 20
Faureaux.....	410	400	5 40	4 50	4 20	5 90	3 25	2 47	2 20	3 65
Veaux.....	1,521	1,400	9 50	7 20	5 30	10 70	5 70	4 10	2 90	6 42
Moutons.....	10,957	10,000	15 50	10 40	8 30	17 00	7 75	4 88	3 65	8 50
Porcs.....	1,436	1,436	8 28	7 86	6 20	8 86	5 80	5 50	4 20	6 20

Du Jeudi 21 Décembre 1933

ANIMAUX	Aménés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{er} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	1,383	1,200	6 90	5 10	3 80	7 50	4 15	2 80	1 90	4 65
Vaches.....	922	800	6 80	4 60	3 60	7 80	4 08	2 53	1 80	5 00
Faureaux.....	210	200	5 30	4 40	3 90	5 80	3 18	2 42	1 95	3 58
Veaux.....	2,094	2,000	10 00	7 70	5 70	11 20	6 00	4 38	3 13	6 72
Moutons.....	7,188	6,900	15 40	10 30	8 20	16 90	7 70	4 85	3 60	8 45
Porcs.....	1,799	1,799	8 56	8 14	6 00	8 86	6 00	5 70	4 20	6 20

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 6.257. — Maine-et-Loire, 245 ; Sarthe, 400 ; Mayenne, 130 ; Indre-et-Loire, 25 ; Deux-Sèvres, 95 ; Vienne, 55 ; Vendée, 430. — Maine-et-Loire, 110 ; Sarthe, 220 ; Mayenne, 35 ; Indre-et-Loire, 60 ; Vendée, 15.

MOUTONS : 10.937. — Loire-Inférieure, 330 ; Vienne, 260 ; Afrique, 300. — PORES : 1.436. — Maine-et-Loire, 240 ; Sarthe, 195 ; Mayenne, 15 ; Loire-Inférieure, 355 ; Indre-et-Loire, 90 ; Deux-Sèvres, 75 ; Vendée, 45.

FEUILLETON DU Bulletin 51

Le Poids du Soupçon

PAR Jean de BARASC

— Pourquoi ne l'avez-vous pas dénoncé sur-le-champ ?
— Parce que j'ai eu peur de me tromper... Et puis ce malheureux eut une attaque d'apoplexie à la barre même. Il était venu, poussé par le remords, pour me défendre... J'ai eu pitié de lui. Peut-être n'ije eu tort ?
— Non, Claude, dit Marguerite. Ne regrette pas ta bonté : c'est peut-être ton pardon qui l'a racheté !
— Non ! protesta Georges avec véhémence. Je ne puis croire cela. Père lui-même reconnaît qu'il a eu peur de se tromper... Une ressemblance a pu l'égarer...
— Oui, dit Bouchany. A l'audience j'ai eu cette crainte ; mais depuis, j'ai acquis la certitude que je ne me trompais pas. M. Proust avait intérêt à la mort de son oncle. C'est lui qui en héritait. Il avait un caractère emporté ; il avait eu maintes

fois de violentes disputes avec le père Matheron.

Le soir même du crime, il s'enferma dans sa chambre, sans dîner, sous prétexte d'une migraine, lui qui n'en avait jamais, défendant qu'on le dérangeât.

C'était tout simplement un alibi qu'il se préparait pour le cas où on l'aurait accusé ; mais la ruse était grossière, car sa chambre étant au rez-de-chaussée, on aurait bien vite constaté que rien ne lui avait été plus facile que de sauter par la fenêtre.

Enfin, j'ai la preuve écrite, signée, de sa culpabilité... Tu vas voir.

Bouchany se leva, ouvrit un meuble fermé à clef, sortit du fond d'un tiroir un papier jauni et le tendit à son fils.

— Tiens, lis cela, mon pauvre petit. C'était la lettre menaçante de Noël Proust à son oncle, que Jeantou avait remise au menuisier à la gare de Brive, au moment de son départ.

Georges la lut et



L'Homme qui voulait gagner son bifteck

— Conte de Noël inédit —
par Roland FAIVRE



Ce pauvre Faustin Ducloux n'avait jamais eu de chance ! Pauvre, il l'était bien, puisque dénué de ressources. Malchanceux, il pouvait se vanter de l'être, n'ayant réussi ni à se créer une situation stable, ni à prendre femme, malgré ses 45 ans bien sonnés. Et pourtant le travail ne lui avait jamais fait défaut. C'était même un garçon courageux, de constitution robuste, sain de corps et d'esprit, débrouillard à ses heures. Mais voilà... la chance jusqu'ici ne l'avait jamais favorisé.

Faustin ! Pourquoi aussi l'avait-on baptisé d'un nom pareil ? Oh ! sans doute parce qu'il était né le 15 février, jour de la Saint Faustin et que ses parents, dotés de nombreux garçons, ne savaient plus à quel saint ruer ce dernier. Il avait à peine cinq ans lorsque son père, ouvrier briquetier dans une entreprise du Pas-de-Calais, mourut des suites d'un grave accident. Mme Ducloux, n'étant pas riche, elle dut placer au plus vite ses enfants, pour qu'ils pussent gagner leur pain, subvenir à l'entretien de leur mère et de leur sœur infirme.

A 13 ans, Faustin avait débuté comme apprenti dans une faïencerie réunie de Dervies ; seulement le métier de céramiste ne lui plaisait guère. A cet âge, on songe encore à folâtrer, et puis il aimait trop le grand air, les longues randonnées, pour se confiner à l'intérieur d'une fabrique, entre des murs obscurs, faire un travail sédentaire.

Croyant découvrir une vocation spéciale chez son fils, la veuve Ducloux l'avait placé dans une grande ferme des environs de Lottinghem, au cœur du Pas-de-Calais, chez un riche et jovial propriétaire, M. Rémy Brandicourt. Là, Faustin avait été initié aux divers travaux de culture. Tantôt il conduisait aux champs les chevaux, ces énormes bêtes bouillonnantes, bêtes en hercules, mais douces au passage, qui écumaient à force de passer et repasser le scarificateur ou la herse écheveau, en long ou en travers des immenses guérets. Tantôt, on l'employait au nettoyage des bâtiments, à l'entretien des écuries, à la distribution des rations. Tantôt encore, à la belle saison, il suivait une équipe de bœufs, qui se dispersaient en bataille à travers les lignes de betteraves, et tout le jour, sous un soleil ardent, les reins ployés en deux, il brisait la croute terreuse qui enserrait les jeunes plants.

Pour la récompenser de son zèle, M. Brandicourt avait augmenté ses gages de quarante sous par semaine ; puis, après dix-huit mois d'apprentissage, il lui avait confié la garde de quatre cents moutons, et Faustin, devenu berger, avait pris à cœur

ce nouveau métier. On l'entendait de loin donner des ordres impératifs à ses chiens ; il soignait les brebis, aidait aux agnelages, surveillait son troupeau comme le bon Pasteur, et la nuit, seul en sa cabane roulante, alors que les ténèbres enveloppaient mystérieusement la campagne, il sifflait un vieux air d'Artois pour se donner du courage.

Depuis près de six années que Faustin était au service de M. Brandicourt, celui-ci n'avait eu qu'à se louer de son travail, de sa conduite, de sa probité. Pour quelle raison avait-il quitté soudain cette ferme de Lottinghem pour se gager chez un boucher de Saint-Omer ? Était-ce un simple coup de tête après boire, comme le font si souvent les jeunes gens de cet âge, ou bien plutôt un sentiment de jalousie, de rivalité amoureuse, qui lui avait fait détester ce lieu et quitter subitement la culture ? Cette dernière raison paraissait plus plausible. Il s'était épris naïvement de Nicole Devos, la jeune servante blonde, mais celle-ci avait repoussé ses avances et accordé ses faveurs à un autre valet du domaine. Il en ressentait encore, malgré l'éloignement, une pointe de dépit, un soupçon de chagrin et, à vrai dire, une certaine rancœur contre le sexe féminin.

Faustin Ducloux n'avait fait qu'un court apprentissage chez M. Blavet, boucher à Saint-Omer, stage précédent l'âge de la conscription, mais ce métier lui avait paru trop inhérent à la vie pour s'habituer à voir souffrir et sacrifier les bêtes qu'il avait coutume de panser. Le seul souvenir agréable qu'il conservait de cette place, c'était celui d'une bonne chèvre, de biftecks juteux, tendres à point... les bouchers s'occupant toujours les morceaux de choix et sachant les accommoder.

Son service terminé, au 33^e d'infanterie, à Arras, il avait pu trouver un emploi chez un relieur de cette ville. M. Noireau, qui l'avait initié tant bien que mal aux secrets de son art, Faustin avait fini par acquiescer à une certaine dextérité pour brocher, pincer, coller et incruster en lettres d'or les ouvrages qui lui étaient confiés. Le soir, à la sortie du petit atelier de la rue du Jeu-de-Pomme, il se rendait au siège de la Philharmonique, où il suivait avec assiduité les cours de solfège et d'orchestration.

Était-ce un don ou une vocation qu'il découvrait en lui ? Toujours est-il qu'il marquait une prédisposition spéciale pour la musique et serait peut-être devenu un virtuose de saxophone et de violoncelle... si la guerre de 1914 n'avait éclaté comme un coup de tonnerre et bouleversé profondément toutes les existences.

Notre héros se remémorait, avec tristesse, les phases de la terrible tourmente : sa mobilisation précipitée au 33^e R. I., les premières attaques à la fourchette sous le commandement du général Pétain, son bras gauche déchiré par un schrap-

nell ; son évacuation à l'hôpital de Gien ; son retour rapide au front, en qualité de biffin de seconde classe ; le lancer des grenades ; le crépitements des mitrailleuses ; le sifflement des obus, les nappes de gaz meurtrières — toute la guerre dans son horizon !... Et pourtant, n'avait-on point assez répété, de 1910 à 1914, que les redoutables perfectionnements de l'artillerie rendraient une guerre impossible, ou tout au moins fort brève !

Quarante mois de souffrances, en première ligne et dans les tranchées ; une blessure ; deux frères tués à l'ennemi ; tel était pour Ducloux le bilan de la lutte, l'impôt du sang versé pour la patrie. La croix de guerre, qu'il arborait modestement, était bien méritée.

À la démobilisation, alors que ses camarades avaient rejoint, avec une impatience fébrile, leur foyer si longtemps abandonné, qu'ils retrouvaient des frères chers, leur métier, leurs anciennes habitudes, toute la douceur, la quiétude de la vie familiale, lui, sans enthousiasme et sans amertume, avait pris la direction d'Amiens pour y chercher du travail. Ce qu'il voulait, c'était assurer sa subsistance corporelle, « gagner son bifteck », comme il le répétait à tout propos à ceux qui l'interrogeaient.

Pourquoi n'était-il pas retourné à Arras chez le brave M. Noireau ? Hélas ! le pauvre homme avait été tué et de sa maison il ne restait plus que des ruines. Il fallait chercher autre chose. Pour réparer tant de désastres à travers nos départements meurtris, des sociétés, des entreprises se constituaient. Faustin n'eut aucune peine à se placer. Il était entré tout de suite au service d'un entrepreneur-mètre de la rue Cottencin, et durant trois années il avait dressé méthodiquement des plans, fait des métrages, à dix lienes, à la ronde, pour les nouvelles bâtisses aux toits rouges qui s'élevaient de terre, comme des champignons.

Cette période d'après guerre avait été pour lui — comme pour les autres — une période de prospérité, pendant laquelle il avait pu vivre honorablement et mettre de côté une quinzaine de mille francs — une petite fortune ! N'avait-il pas songé, à cette époque, à épouser une jeune Amiénoise qui prenait pension rue des Capucins, au même hôtel que le sien. Il avait hésité, se demandant s'il pourrait bien aimer cette personne toute la vie... et il bénissait cette hésitation puisqu'il avait appris, par la suite, que la conduite de cette jeune fille était loin d'être irréprochable.

Les années de « vaches grasses » avaient fait place à des années moins prospères, à des temps moins faciles. L'entrepreneur s'était vu dans l'obligation de renvoyer Faustin, et ce dernier, pour gagner son bifteck, avait dû accepter une place de démarcheur chez un courtier d'assurances à Paris.

Faustin se sentait par trop dépaycé

et perdu au milieu du brouhaha de la capitale. C'était bien à contre-cœur qu'il vaguait à ses occupations journalières, de la rive droite à la rive gauche et vice-versa, sonnant de porte en porte, répétant chez les uns et les autres toujours les mêmes boniments, les arguments appris par cœur, pour convaincre les hésitants, faire signer de nouvelles polices. Du moins avait-il eu la bonne fortune, au cours de ses pérégrinations, de retrouver un de ses anciens lieutenants, qui occupait un poste assez élevé au Ministère de la place Beauveau et lui avait promis de lui trouver une situation de tout repos, dans un des nombreux services de l'Administration.

Plusieurs mois passèrent. Enfin muni d'une lettre de recommandation, Faustin était entré à la sous-préfecture de Nogent-le-Rotrou, au titre de commis de seconde classe.

Rien ne serait venu troubler sa tranquillité, au centre de cette vieille et pittoresque cité perchonnée, si, par malheur, en 1926, le fameux décret Poincaré n'avait supprimé d'un trait de plume bon nombre de sous-préfectures ! Celle de Nogent-le-Rotrou figurait sur la liste des condamnées, et le pauvre Ducloux, en qualité de dernier « vire », n'avait même pas pu, comme certains de ses collègues, se raccrocher à une situation d'attente, dans l'un des services préfectoraux de Chartres. Adieu le paisible bureau de la rue Saint-Laurent ; adieu les interminables parties de belote, qui se disputaient trois fois la semaine au Café Filippi, en dégustant force petits verres de « calva ».

Mais Faustin Ducloux n'était point homme à se laisser abattre. Il avait pu d'une corde à son arc, et grâce aux relations nogentaises qu'il avait pu se créer, grâce à des menus services rendus à un conseiller municipal influent, il avait réussi à se faire engager comme violoncelliste à l'unique cinéma de l'avenue des Promenades.

Vingt-cinq francs par soirée, c'était évidemment peu pour payer sa pension et sa chambre, surtout que le dit cinéma ne donnait séance que les jeudis, samedis et dimanches. Qu'allait-il s'adjoindre pour lui permettre de payer son bifteck ?

Une idée ingénieuse avait alors illuminé son cerveau. Lorsqu'il était à Amiens, il avait appris à se servir d'un appareil photographique et à développer les clichés. Pourquoi ne s'improviserait-il pas photographe ambulante ! Faustin avait mis rapidement son projet à exécution.

Dans « Le Nogentais », journal du pays, il relevait chaque semaine, à la rubrique de l'état civil, les promesses de mariage. Puis, à bicyclette, son appareil au dos, il allait dans les communes environnantes, de Nocé, Rémalard, Condé, Marolles, Beaumont, Vichères, Souançé, puis loin encore, photographier les jeunes époux et leur famille au sortir de l'église. Dans le mois des communications il ne pouvait suffire à « prendre » tout le monde, tant il avait de demandes, et le soir venu, il ma-

nifiait allègrement l'archet au cinéma des Promenades.

Cependant, Faustin devait être né sous une mauvaise étoile. Dès qu'il croyait atteindre l'apogée de sa carrière, qu'il pensait pouvoir réaliser quelque économie — crac ! la chance, le bonheur, la fortune, tout s'évanouissait devant lui ! Son métier de photographe devenait vite impossible, en raison de la concurrence effrénée de deux indigènes, fort maladroits, autrement mieux outillés que lui, qui raffaient la clientèle et lui enlevaient tout espoir de bénéfice. Combien de guigne, la coquette salle de Nogent-le-Rotrou, où s'exerçait l'art muet, avait tenu à se moderniser, à se transformer en cinéma parlant, dont la vogue à cette époque commençait à faire fureur. Les musiciens avaient été remerciés et Faustin, de nouveau, s'était trouvé sur le pavé.

Fuyant la région perchonnée, où il n'avait eu que des déboires, Faustin avait décidé de se rapprocher de son pays, de se rapatrier vers le nord. Un camarade de tranchées, Joseph Mallin, cafetier-buraliste à Abbeville, lui avait écrit de venir le voir, qu'il avait une intéressante affaire à lui proposer : il s'agissait d'exploiter en commun une ligne d'autobus, qui assurerait la liaison Abbeville-Amiens et retour et pourrait, fût-ce, une autre ligne Abbeville-Aul-Saint-Valéry-Le Crotoy.

Faustin avait accepté d'emblée ce projet : acceptait même de si grand cœur qu'il avait versé dans l'entreprise la totalité de son capital, soit 18.000 francs, toutes ses économies. L'association Mallin-Ducloux avait débuté cahin-caha, sans bénéfices appréciables, mais sans perte, de quoi couvrir les frais. Par malheur, début 1932, une puissante firme automobile avait organisé dans toute la Somme, le Pas-de-Calais et au-delà, un réseau d'autobus, rapides et confortables, desservant chaque agglomération. La merveilleuse affaire du camarade Mallin n'avait pas tardé à fonder en faillite, et Faustin avait dû adieu, pour toujours, à ses dernières économies !

Découragé cette fois, il avait pris la direction de Montreuil-sur-Mer, un peu au hasard, comme une bête traquée fuyant la meute, mais décidé à se défendre coûte que coûte.

À l'hôtel du « Cornet d'Or », sur la grande place, il venait de louer une modeste chambre mansardée, au second étage sur la cour. Se résignant à vivre là maintenant, seul dans cette auberge et en cette petite sous-préfecture où il ne retrouvait ni parents, ni figures amies ? Tout allait dépendre des événements, des facilités d'emplois, de la possibilité de gagner ou non son bifteck.

Montreuil-sur-Mer n'était qu'à une trentaine de kilomètres de Fauquemont, son pays natal. Il revoyait avec joie son vieux Pas-de-Calais son coin de prédilection, où les habitants parlaient le même langage, avaient les mêmes us et coutumes. De sa fenêtre, il promenait son regard au-dessus des toits pointus de

l'antique cité. Le givre recouvrait les ardoises. Entre un pigeonier et un pan de la citadelle, il apercevait même un coin de campagne, cette riche plaine picarde, toute blanche sous son manteau hivernal, qui évoquait en lui tant de souvenirs...

Retournerait-il à la terre, cette terre nourricière qu'il avait appris à cultiver et à aimer au temps de son jeune âge ? Quel accueil lui réserverait M. Brandicourt s'il reprenait le chemin de Lottinghem ?... Non ! il n'aurait pas le courage de se représenter là-bas après tant de mésaventures. Le sang empoisonnait son visage et dans la glace, au-dessus de la table de toilette, il constatait que ses cheveux étaient déjà tout gris-argent.

Quelqu'un venait de frapper à la porte.

— Qui est là ? demanda-t-il.

— Monsieur Ducloux, c'est une dame qui voudrait vous parler. Elle vous attend en bas dans la salle à manger. Descendez vite !

Une dame qui voulait lui parler ! Qui pouvait être cette personne et que lui voulait-elle ? Faustin, intrigué, se donna un coup de peigne, enfila la vareuse bleu-marine adossée à la chaise et descendit tranquillement l'escalier. Dans la salle de café trois consommateurs étaient attablés ; deux autres discutaient près de l'âtre de la cheminée où grésillaient quelques bûches. A gauche, debout dans l'entrebailllement de la porte, une dame vêtue de noir attendait. C'était sans doute cette personne. Faustin se dirigea vers elle.

— Excusez-moi, Monsieur Ducloux, dit-elle la première. J'ai appris que vous veniez d'arriver à Montreuil, j'ai tenu à vous dire bonjour.

— Mais, madame, je n'ai pas l'honneur de vous connaître.

— Voyons, Faustin, vous ne me reconnaissez pas ?... Il est vrai que j'ai bien changé, et vous aussi, du reste, depuis que nous nous sommes vus. Vous ne vous souvenez plus, lorsque vous aviez 18 ou 19 ans, à la ferme de Lottinghem...

— Comment... Nicole Devos !

— Oui, Nicole Devos, aujourd'hui Mme Lenoir, veuve Lenoir, puisque mon pauvre mari est mort à la guerre.

Faustin eut une minute de silence ; il cherchait visiblement à dominer son émotion. A travers les traits de son interlocutrice, il retrouvait en effet le jeune minois de la servante blonde de M. Brandicourt, dont il s'était follement épris ; mais le visage s'était émacié, la bouche paraissait moins moqueuse, le regard plus triste, plus sévère, peut-être en raison de l'âge ou des deuils.

— Et que faites-vous à Montreuil ?

— Mon Dieu, je me débrouille de mon mieux. Je viens d'acheter un fond de mercerie, rue des Petits-Murs, pour occuper ma fille.

— Ah ! vous avez une fille ?

— Oui, Denise, aujourd'hui une grande fille de 17 ans... La pauvre

petite n'avait que huit mois quand mourut son père, tué à Verdun.

— Je vous complimente, Madame, d'avoir pu vous débrouiller toute seule et élever votre enfant.

— Oh ! le mérite n'est pas très grand. Je dois avouer que j'ai été favorisée par la chance. Ma mère m'a d'abord secondée, et avec ma pension de veuve, nous avons pu nous en tirer. Il y a quatre ans, un de mes oncles m'a légué en mourant un gentil petit héritage et sa maison de Montreuil, au bas de la gare, l'autre côté du passage à niveau, où nous demeurons à présent.

— Je vois que vous avez eu plus de veine que moi !

— Ce n'est pas tout, mon cher Faustin — je vous appelle Faustin, vous pouvez bien m'appeler Nicole, comme autrefois ! — j'ai eu la chance de gagner un lot au deuxième tirage de la Loterie Nationale, le 21 novembre dernier.

Vous avez gagné un lot à la Loterie Nationale ! Interrompt Faustin, dont les yeux scintillaient déjà de je ne sais quelle lueur de joie et d'espoir.

Oh ! seulement un lot de cent mille francs ! J'avais le numéro 70 656 ; mais vous pensez si Denise et moi nous sommes sautés de joie et si maintenant nous pouvons faire marcher tranquillement notre petit commerce... Mais vous, Faustin, qu'êtes-vous devenu depuis le temps lointain où vous nous avez quittés ? Vous souvenez-vous, j'étais encore une gamine...

— Il est préférable, Nicole — si vous permettez que je vous appelle ainsi — il est préférable de ne point rappeler ces souvenirs-là. Ce que j'ai fait serait trop long à vous raconter. J'ai eu la chance de revenir de la guerre, grâce à Dieu, sans trop de mal et puis, j'ai eu des hauts et des bas, beaucoup d'infortunes. Maintenant je n'ai plus rien, j'ai tout perdu ; je cherche un emploi pour gagner ma vie. C'est dur de se défendre à cette heure !

— Mon pauvre Faustin, je vous offrirais bien une place à la maison — mais vous êtes toujours célibataire ?

— Hélas ! oui, Nicole... je ne vous ai jamais oubliée. Mais ne parlons plus de tout cela, le passé a été trop pénible ; l'avenir seul nous appartient. Si vous le voulez, il pourrait encore, malgré notre âge, nous réserver quelque bonheur.

C'est ainsi qu'en cette semaine de Noël 1933 se termine notre histoire. Les habitants de Montreuil commentent encore tout bas la promesse de mariage qui unira, dans la plus stricte intimité, la veuve Lenoir et Faustin Ducloux — l'homme qui venait enfin de s'assurer mieux qu'un bifteck : un cœur et un foyer !

Roland FAIVRE

Carnet du Docteur

LES VENTOUSES

On revient de plus en plus à l'emploi des ventouses pour la guérison des rhumes, toux persistantes, bronchites.

C'est un remède efficace, qui prévient les congestions pulmonaires et qui donne de bons résultats lorsqu'on emploie en même temps l'usage des tisanes pectorales : violettes, bouillon blanc, pas-d'âne, capillaire, bourrache, lierre terrestre, hysope.

Il y a dans toutes les pharmacies domestiques de ces petites cloches de verre qui servent spécialement pour l'application des ventouses. Dans le cas où l'on en aurait pas sous la main, on peut, pour le même usage, prendre des verres à boire petits ou moyens, aux parois assez solides.

Rien n'est plus simple que la pose des ventouses. Voici comment on opère. On fait brûler, dans le verre, une pincée de coton hydrophile imbibé d'alcool, puis on applique aussitôt l'orifice du récipient à l'endroit choisi. Il importe que la pincée de coton ne fasse qu'une rapide flamme, d'une durée trop restreinte pour qu'elle puisse échauffer les bords du verre et provoquer une brûlure.

À défaut de coton hydrophile on peut, pour provoquer la raréfaction de l'air dans le verre, se servir d'une feuille de papier de soie de petite dimension ; on peut encore placer le verre au-dessus de la flamme d'une bougie ou d'une lampe à alcool.

Quand la ventouse est appliquée sur la peau, celle-ci, sous l'effort de succion de la petite cloche, se boursouffle, rougit, se congestionne. Au bout de quelques minutes, on fait basculer le verre d'un côté et il se détache aussitôt que l'air entre dans la petite cloche pneumatique.

On peut, quand il est nécessaire,

Chez les Oiseaux...

Les oiseaux les plus charmants seraient-ils capables d'aussi vilains gestes que certains humains ? Voici l'histoire qu'un Danois rapporte.

Il suivait un jour de sa fenêtre, avec amusement, la mise à la porte d'un moineau installé. Mais les hirondelles, qui avaient procédé à l'expulsion avec tant de peine, s'étaient absentes quelques minutes, retrouvèrent le locataire indésirable dans la place. De plus, quatre shires-moineaux montaient la garde. Les hirondelles, à grands cris, alertèrent le guet, et ce fut alors une bataille épouvantable. Le lendemain, il n'y trouva le moineau ficelé et étranglé par un crin de cheval, dont une extrémité avait été scellée dans le nid même !

Traitement des Arbres fruitiers

Notre Syndicat peut fournir à nos adhérents tous produits pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers : Huiles d'Anthracènes pures - Huiles antichrysothricées spéciales - Arbo Formaline - Velck - Efimolos S2T2 - Ivernal, etc

poser un certain nombre de ventouses sur la poitrine ou derrière les omoplates afin de dériver l'afflux de sang qui se produirait, après un coup de froid, dans les bronches ou les poumons.

On dit que la ventouse est scarifiée, lorsqu'on incise la peau avec un scarificateur, une lancette ou un bistouri, pour obtenir un certain écoulement du sang que l'aspiration pneumatique attire sous la peau. Les ventouses scarifiées ne sont appliquées que sur la recommandation d'un médecin ou par lui-même.

M. DESCHAMPS.

La Vie Syndicale

Cartes Syndicales pour 1934

Nous venons d'établir les nouvelles cartes syndicales pour 1934. Ces cartes sont de couleur bleue. Elles donnent droit à des remises spéciales dans différentes Maisons de Commerce.

Tous nos adhérents doivent recevoir leur carte nominative en échange de la cotisation annuelle de 10 fr.

Comme l'an dernier, les cartes syndicales seront toutes présentées PAR LA POSTE

Geneston

Dimanche 24 décembre, à 11 h., à l'issue de la grand'messe, Salle du café Peneau-Richard, à Geneston, grande réunion syndicale de défense agricole. Conférence par M. R. Faivre. Tous les agriculteurs sont invités.

Société Mutuelle Agricole

Mardi 26 décembre, à 14 h. 30, au siège de la Société, 2, rue Scribe, à Nantes, seconde assemblée statutaire de la Mutuelle

Ordre du jour

Lecture et approbation des comptes pour l'exercice du 1^{er} novembre 1932 au 1^{er} novembre 1933. — Application de la loi sur les assurances sociales. — Fonctionnement de la Société.

Mutuelles Grêle

Les cultivateurs désireux de s'assurer contre la grêle ont de créer dans leur commune une Mutuelle Grêle sont priés de s'adresser, au plus tôt, à M. R. Faivre, Service Mutualité, au Syndicat des Agriculteurs, 2, rue Scribe, Nantes.

Alimentation d'hiver du Bétail

Le Topinambour

Une des ressources alimentaires d'hiver les plus précieuses, aussi bien pour l'étable que pour la bergerie ou la porcherie, c'est le topinambour, surtout lorsque la pomme de terre n'est pas abondante.

Avant de les donner aux animaux, les tubercules doivent être débarrassés, par lavage, aussi complètement que possible, de la terre qu'ils ont conservée. Puis on les divise au couteau en deux, en les donnant à consommer crus, en les saupoudrant de son ou de balles de céréales. Le bétail ne mange pas avec empressement le topinambour, la première fois, mais quand il s'y est habitué, il le consomme bien. Cela lui fournit du reste une excellente nourriture d'entretien et même d'engraissement. A la fin de l'hiver, bœufs et vaches en sont particulièrement avides parce qu'il est plus acide et moins aqueux. Les moutons et les porcs en sont également avides.

Un autre avantage du topinambour est aussi de fournir un aliment économique et qui ne réclame pas de soins de conservation. On le récolte au fur et à mesure des besoins de la consommation, en extirpant chaque fois seulement la quantité à faire consommer pendant quinze jours au plus, car il se conserve très mal une fois arraché du champ, à cause de son tissu spongieux et imperméable, tandis que, laissé en terre, non seulement il se conserve très bien, mais il continue même à grossir et la quantité de sucre qu'il renferme augmente.

La récolte du topinambour peut être avantageusement commencée dès le commencement de novembre et on aurait pu, sans inconvénient, lui enlever dès octobre toutes ses fanes

qui n'élaborent plus de principes utiles.

On peut laisser le topinambour dans le sol tout l'hiver.

Pourtant, si sa culture a été entreprise dans un sol argileux, compact et imperméable et si l'écoulement de l'eau n'est pas fait ou ne peut se faire par le drainage ou un ensemble de rigoles, le tubercule perd d'abord une partie de sa richesse par ce bain prolongé, puis finit par s'altérer.

Mais sa résistance à la pourriture est parfaite dans les sols meubles, à sous-sol perméable, qui ne retiennent pas l'eau. Ce sont du reste les terrains qui conviennent spécialement à sa culture et dans lesquels on le plante généralement.

Quant à la gelée, il est peu sensible à ses atteintes et ce n'est que par des froids, exceptionnellement rigoureux que l'on peut avoir quelque crainte à ce sujet.

La récolte dure depuis novembre jusqu'en février-mars ; la limite extrême est donnée par la repousse des tubercules encore en terre, qui a lieu pendant le mois de mars, lorsque, sous l'influence du renouveau de chaleur, la végétation se remet en mouvement.

La récolte s'effectue à la main, à la houe ou à la charrue. Dans les sols très sablonneux, les tubercules peuvent être retirés de terre sans le secours d'instruments, en saisissant une touffe et la tirant ; cependant, dès décembre, les attaches des tubercules à la touffe deviennent moins fortes et on risquerait d'en laisser beaucoup en terre.

Avec le crochet, on détache la touffe d'un premier coup et, en la frappant ensuite contre le pied, on

sépare les tubercules et on fait en même temps tomber les particules terreuses qui y adhèrent ; la main termine ce premier nettoyage qu'il est bon de compléter, comme nous avons dit, par des lavages.

L'opération de la charrie est plus rapide, mais elle laisse dans le sol des tubercules qui ne sont pas déterrés ou qui sont enterrés à nouveau, et qui repousseront au printemps prochain. Il est vrai qu'il peut y avoir un calcul dans cet emploi de la charrue. Dans la culture du topinambour, en effet, ou bien celui-ci ne reste qu'une année sur le même terrain, ou bien on l'y laisse pendant plusieurs années. Dans ce dernier cas, au lieu de procéder à une nouvelle plantation en lignes à février ou à mars, on pratique, pendant toute la période de récolte, l'arrachage à la charrue, et les tubercules laissés en terre par ce moyen suffisent à regarnir le sol.

La gelée fait souvent subir des temps d'arrêt plus ou moins longs à la récolte : les instruments se refusent à ouvrir le sol durci et il faut attendre une variation contraire de la température qui amène le dégel pour recommencer la récolte. C'est pourquoi il est bon d'avoir toujours devant soi la provision nécessaire pour la consommation d'une quinzaine de jours ; la conservation pendant ce laps de temps est possible en prenant la précaution d'entasser les tubercules sous un hangar ou dans un cellier, en tas de peu d'épaisseur, de fente à quarante centimètres au plus.

Dans les pays très froids, il faudrait pouvoir conserver le topinambour hors de terre pendant environ deux mois, mais l'opération présente

de réelles difficultés. La chair du topinambour se ramollit vite et pourrit par l'humidité ; elle durcit, au contraire, par la sécheresse, le tubercule se ride à la surface, noircit à l'intérieur, s'altère et se réduit à rien.

Exposé à l'air libre, un tas de topinambours pourrit en quinze ou vingt jours ; on ne remarque rien à la surface, mais au bout de ce temps le tas s'affaisse brusquement et n'est plus qu'une bouillie noire et fétide.

En cave ou en cellier, il est possible de conserver les topinambours quelques jours de plus peut-être, mais le résultat est le même.

La stratification, c'est-à-dire l'entassement des tubercules par couches alternées avec des couches de sable produirait probablement de meilleurs résultats ; nous n'avons pas eu, pour notre part, l'occasion d'en faire l'expérience.

Il n'en reste pas moins que le topinambour se conserve bien dans le sol approprié à sa culture et que, s'il ne survient pas de froids excessifs, on peut le récolter au fur et à mesure des besoins de consommation. C'est une précieuse qualité et qui fait que l'emploi du topinambour dans l'alimentation d'hiver du bétail se généralise de plus en plus.

Les fanes peuvent se conserver après séchage, mais il est plus avantageux de les couper en octobre et de les donner à consommer en vert, sans toutefois les couper au moment de la maturation de la tubercule, ce qui nuirait à son développement.

LONDINIERES,
Professeur d'Agriculture.

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

159. — VIGNOBLES ET PEPI-
NIERES des meilleures variétés d'Hy-
brides sélectionnés : Seibel blanc
4986, 5409, 10868 ; Coudere 13 ;
Seibel rouge 4643, 5437, 5455, 5487,
8745, 8916, 11803, très beaux plants
et boutures. Prix spéciaux par gros-
se quantité, authenticité garantie.
S'adresser à Auguste Terrien, viti-
culteur, La Blanchetière, La Cha-
pelle-Basse-Mer (Loire-Inf.).

174. — A vendre, beaux PLANTS
DE VIGNE greffés et producteurs
directs recommandés, authenticité
et sélection garanties. S'adresser à
M. E. Girault, Viteculteur-Pépinie-
riste, Domaine de la Ronde, à
Jaunay-Clan (Vienne).

175. — VIGNOBLES en produc-
tion et pépinières de Muscadet, Pi-
not et Colombard, greffons sélec-
tionnés à vendre ; Hybrides Seibel
Blanc 4986 et autres rouges 4643,
5455, Bacos blancs et rouges, Noah,
Othello, Bertille 450. Très beaux
plants racinés et bien poussés, en
grande quantité, authenticité garan-
tie. S'adresser à Meneux, viticulteur
au Guineau, La Chapelle-Basse-Mer
(L.-I.). Souscription aux plants
greffés et hybrides racinés pour l'au-
tisme 1934.

183. — A vendre : PLANTS DE
VIGNE racinés, hybrides produc-
teurs directs des meilleures variétés,
en plants extras :

Blancs : Seibel 880, 4986, 5061,
5279, 5409, 6168, Baco 22A, Seibel
Leyve 450.

Rouges : Seibel 4643 (Le Roi des
Noirs), 5437, 5455, 5487, Bertille
Leyve 2862 (Le Commandant), Baco 1
et Gaillard 2.

Greffés : Muscadet, Gros plant
Pinot, Seibel 5455 et 8745.
Authenticité garantie à 100 %.
Notice descriptive et prix-courants
sur demande. S'adresser à A. Auneau,
Le Chêne, La Chapelle-Basse-Mer
(Loire-Inférieure).

191. — A vendre beaux PLANTS
D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Ar-
gentueil », plant sélectionné extra.
S'adresser M. Robert Maurice, à
Sainte-Luce.

203. — PÉPINIÈRES J. Foulon-
neau, Saint-Christophe-la-Croquerie
(Maine-et-Loire), offrent plants de
vigne greffés et hybrides toutes va-
riétés, bois pour preffage, 10 pom-
miers, tige 2 mètres, 0 m. 10 et
0 m. 12 de tour, 165 fr.; 0 m. 08 à
0 m. 10, à 120 fr.; 10 poiriers basse
tige variés, 50 fr.; le tout franco
toutes gares. Prix-courants franco.

211. — Les plus importantes PÉ-
PINIÈRES de toutes variétés de
vignes. Prix-courants franco sur de-
mande. Lemerle, le Lion-d'Or, Nantes.

213. — A vendre PLANTS DE
VIGNE greffés, Gros Lot de Cin-
mars, Seibel 5455 et gros-plants.
Producteurs directs racinés extra :
Seibel 5455, 4643, 4986, 156, 880 ;
Baco rouge et blanc, Gaillard, Othel-
lo, Noah, etc...; boutures toutes va-
riétés. Prix-courant franco sur de-
mande. F. Chesneau, horticulteur-
pépinieriste, La Bernerie.

220. — Middle White Yorschire.
A vendre REPRODUCTEURS tous
âges élevés en plein air toute l'an-
née ; JEUNES TRUIES de quatre
mois ; TRUIES pleines. S'adresser
Elevage de la Julienne, Saint-
Etienne-de-Montluc (L.-I.). Visible
sur rendez-vous. Téléphone 49. Tarif
franco sur demande.

221. — A vendre, un CAMION
JARDINIER, un TOMBEREAU très

bon état ; un CAMION PLATEAU
avec ridelles et fourragères, état
neuf ; HARNAIS pour tomberau et
camion. S'adresser chez Coillier, jar-
diner, à Beaulieu, Vertou.

222. — A louer pour la Toussaint
1934, DEUX JARDINS avec MAISON
et dépendances, contenant 2 hectares
environ, à la Barberie, sur le bord
de la route de Rennes (Nantes).
S'adresser le mercredi à M. le Supé-
rieur du Grand Séminaire, Nantes.

223. — A vendre : BREAK et VOI-
TURE ANGLAISE avec harnais, le
tout en parfait état. S'adresser à
M. Gautier, expert, régisseur à Cha-
teauvibrant (L.-I.).

224. — A prendre pour la Toussaint
1934, METAIRIE à moitié de
tout, 15 hectares environ, située à
10 kilomètres de Nantes. S'adresser
au Syndicat.

225. — A vendre PORTAIL DE FER
deux battants, excellent état, pour
entrée de cour, mesurant 2 m. 50
hauteur, largeur ensemble environ
4 mètres. S'adresser au Syndicat.

226. — A affermer pour le 1^{er} no-
vembre 1934, commune du Cellier,
bords de la Loire, BORDERIE
6 hectares, 1 hectare 1/2 de vignes,
mi-fruits, plein rapport. S'adresser à
M. Prampart, expert, Le Cellier
(Loire-Inférieure).

DEMANDES

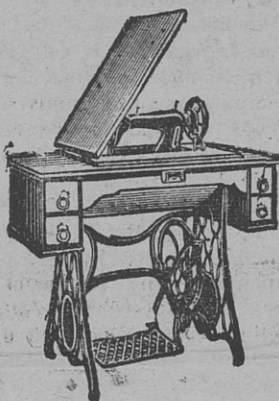
152. — On demande femme de
chambre, ou MENAGE (femme de
chambre et valet de chambre), cam-
pagne toute l'année. S'adresser au
Syndicat.

156. — MENAGE jardinier, un
enfant, cherche place environs de
Nantes, mari jardinier toutes mains,
femme occupée. S'adresser au Syn-
dicat.

Acide Sulfurique

Le moment est venu de transmettre
les commandes d'acide, pour la des-
truction des mauvaises herbes dans
les céréales. Nous avons établi un
prix franco pour chaque gare. Que
les intéressés nous questionnent à
ce sujet et transmettent leurs com-
mandes à l'Agent du Syndicat de leur
commune.

Machines à Coudre



Notre Coopérative peut fournir, à
des conditions avantageuses, des ma-
chines à coudre de toutes premières
marques. Nous consulter.

NOS MERCURIALES

Grains et Farines

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

Nantes, le 21 décembre.
Blé (d'après les cours de la loi)
Avoines grises ou noires... 45
Avoines bigarrées... 49
Sarrasin Bretagne... 36
Sarrasin Loire-Inférieure... 39
Orge indigène... 70
Orge Maroc... 78
Son bonne fabrication... 65

Ces cours s'entendent par wagon com-
plet, départ lieux de production.

Cours du Bétail

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE

Cours du 15 décembre

VEAUX : 551. — Le kilo sur pied :
4 à 5 fr. 25, tous les kilos payables.
Moyenne : 4 fr. 625.

BOEUF : 8. — Le demi-kilo : De-
vant : 1^{re} qualité 3 à 3.50 ; 2^e qual.
2 à 2.50 ; 3^e qual. 1.50 à 1.75. Der-
rière : 1^{re} qualité 3.25 à 3.75 ; 2^e qual.
2.25 à 2.75 ; 3^e qual. 1.25 à 1.75.
Ces cours s'entendent en dehors
droit de place, perte de kilo, pesage
et frais divers.

MOUTONS : 274. — Le kilo sur pied :
1^{re} qualité, 6.50 à 7.50 ; 2^e qualité, 5.50
à 6.50.

AGNEAUX. — Sans tarif.

SYNDICAT DE LA BOUCHERIE

DE CAMPAGNE

ET MARCHANDS DE VEAUX

VEAUX : 551. — Le kilo sur pied :
3 à 4 fr. 50.

Il est à observer que ces prix s'en-
tendent hors ville, frais de marché,
perte de kilo à déduire : 0.55
Donc moyenne : 3 fr. 75.

Fourrages

On cote suivant lieux de production,
les 1,000 kilos :

Paille de blé en bottes... 185 à 190

Paille d'orge en bottes... 180 à 185

Paille d'avoine en bottes... 185 à 190

Foin, les 500 kilos... 230 à 250

Légumes et Primeurs

MARCHÉ DU CHAMP DE MARS

Nantes, le 20 décembre

Artichauts, les 12, 20 fr. — Bette-
raves, la douzaine, 6 fr. — Carottes,
le kilo, 0 fr. 40. — Céleri blanc, les six,
6 fr. — Céleri rouge, les six, 8 fr.

Choux pommés, les 16, 20 fr. — Choux-
fleurs, la pièce, 3 fr. — Choux
Bruxelles, le kilo, 4 fr. — Cresson,
les 12, 8 fr. — Chicorées, les 12, 3 fr.

Endives, le kilo, 3 fr. 50. — Escar-
oles, les 12, 3 fr. — Epinards, le kilo,
2 fr. 50. — Mâche, le kilo, 5 fr. — Na-
vets, la botte, 1 fr. — Oignons, le kilo,
1 fr. 25. — Pommes, le kilo, 2 fr. à
3 fr. 50. — Poireaux, la botte, 10 fr.

— Radis, les 12, 8 fr. — Salafis, le
paquet, 3 fr. — Scorsonères, le pa-
quet, 3 fr. — Pommes de terre, le kilo,
0 fr. 40.

MARCHÉ DES INNOCENTS

Paris, le 20 décembre.

POMMES DE TERRE. — Les cours
sont très soutenus.

Prix aux 100 kilos wagons départ,
marchandise en vrac : Esterlingues
Paris culture, 40 fr. du Loiret, 45 fr. du
Nord, 43 fr. Mayette de Bretagne et Flou-
des, 35 fr. Saucisse rouge de Bretagne, grosses
tiges, de 30 à 32 fr. toutes venantes, 24
à 26 fr. du Loiret et Poitou, 35 fr. de la
Creuse, 33 fr. du Jura, 25 fr. du

de Siècle de Bretagne, 24 à 26 fr. Indus-
trie Nord, 28 fr. King Edward, Bretagne,
24 fr. Etrole du Nord du Loiret, 23 fr. Early
Sarathe, 34 à 35 fr. du Touraine, 38 fr.
Jaune de Bretagne, 23 à 24 fr. Sarthe,
27 fr. Loiret, 26 à 27 fr. Creuse, 25 fr. Paris-
sienne du Loiret, 35 fr. Rosa Bretagne,
40 à 44 fr. Loiret, 52 fr. Loire-et-Cher, 50 fr.
Marne, 54 fr. Ardennes et Meuse, 52 fr.
Royale d'Orléans, 50 fr. Beauvais Sarthe
et Bretagne, 22 fr. Royal Kidney Loiret
et Marne, 29 fr. 50. Marckier Bretagne
et Grande bleue et blanche même pro-
venance, 19 fr. Charbonne de Bretagne,
21 à 22 fr. Wohlmann Seine-et-Oise, 23
à 24 fr.

CAROTTES. — Peu de transactions,
mais cours très fermes. Les 100 kilos
wagons départ, marchandise logée :
Auzanne, Poitou, 60 fr. Nord, 55 à 60 fr.
Luzerne, 70 fr. Saint-Omer, 60 à 65 fr. Yonne,
65 fr. Meaux, 75 à 80 fr. Loiret, 59 fr.

NAVETS. — Marché très soutenu ;
70 fr. départ toutes provenances.

OIGNONS. — Affaires très calmes.

Les 100 kilos, wagons départ, marchan-
dise logée : Auzanne, Le Poitou,
Charleval, 30 fr. Verberie, 105 fr. Ros-
coff, 60 fr. Alsace, 85 fr. Saint-Brieux, 70 fr.
Charleval, 30 fr. Poitou, 90 fr. Mazé, 90 fr.
à 92 fr. La Fère, 100 fr. Syrie, 53 à 54 fr. (qual.
Marseille).

PAILLERIE ET FOURRAGES.

Marché libre.

On cote par balles pressées hante
cassité aux 100 kilos départ : Centre,
Ouest, Nord, Est :

Paille de blé, 7.50 à 7.50 ; d'avoine,
7.50 à 8 fr. d'orge ou escourgeon, 6.20
à 6.50.

Foin, 32 à 34 fr. Luzerne, 35 à 40 fr.
Trèfle, 29 à 31 fr.

LEGUMES SECS

Légère baisse sur certaines variétés
de haricots de pays.

Certaines hausses sur tous les légumes
secs du pays.

On cote aux 100 kilos logés, départ :

Creusette Nord, 30 fr. Vendée, 28 fr. Bour-
gogne, 200 fr. Pyrénées, 240 fr. Flageolet
Nord, 215 fr. Cocos Landes, 170 fr. Plats
Midi nature 215 fr. gros 240 fr. extras 275 fr.
Chevriers Arpajon extras 510 à 520 fr.,
ordinaires 450 à 480 fr. Laitilles ventes
du Puy, 320 fr. Pois ronds Nord, 135 fr.
Pois décoratifs, 205 fr.

Muscadet nouveau, la bar-
rique, suivant qualité et
origine... 550 à 650

Cognac... 225 à 300

Seibels nouveaux... 250 à 325

Othellos nouveaux... 225 à 275

Noah nouveau, la barrique... 150 à 200

Grandes Réseaux

de Chemins de Fer français

TRANSPORT DES MARCHANDISES

EN CADRES OU CONTAINERS

Commerçants ou industriels qui dis-
posent de camions automobiles, camion-
neurs, groupiers et entrepreneurs de
transports, le transport de porte à
porte des marchandises de toute na-
ture est assuré par la liaison du rail
et de la route, grâce aux cadres ou
containers.

Ces emballages, véritables fractions
de caisses de wagons amovibles — cer-
tains types sont même repliables —
facilitent encore les envois à destina-
tion des pays d'outre-mer. Leur emploi
vous donnera toute satisfaction, com-
modité et prix.

Vous économiserez les dépenses d'em-
ballage et comme la taxe de transport
est établie sur le poids net de la mar-
chandise, la taxe des cadres n'entraîne
pas en ligne de compte pour le calcul
de la taxe.

Les appareils de revêtement des gares

sont mis gratuitement à votre dispo-
sition pour charger les cadres de ca-
mion sur wagon et les décharger de
wagon sur camion.

Si les cadres sont pris ou livrés à
domicile par le chemin de fer, c'est
le chemin de fer qui se charge de
toutes les manutentions.
Les cadres ou containers voyageant
à vide sont taxés à l'unité, d'après un
barème très bon marché à bases dé-
croissantes.

Vous pouvez être propriétaires des
cadres les mieux adaptés à vos propres
transports, suivant la nature des mar-
chandises : cadres ouverts ou fermés,
cadres légers ou lourds, cadres frigo-
rifiques pour denrées périssables, etc...

Si vous avez déjà des cadres ou si vous
pensez en faire construire, soumettez-
en le plan à l'un des Réseaux, avec
indication des matériaux de construc-
tion, de la tare, des marchandises que
le container doit recevoir.

Si vous n'avez pas de cadres, vous
pouvez demander aux chemins de fer
de vous mettre à votre disposition, soit
pour un voyage, soit pour une période
déterminée.

Les cadres appartenant aux Grands
Réseaux et donnés en location ont
généralement une capacité de charge-
ment de 3 000 à 4 300 kilos, et un
volume intérieur de 3 m³ à 13 m³.
Certains réseaux possèdent des cadres
ouverts qui ont une capacité de char-
gement de 2 000 à 4 000 kilos, et un
volume intérieur de 1 m³ 3 à 9 m³.

La mise à disposition par le che-
min de fer de cadres ouverts ou fer-
més permet de se rendre compte des
avantages du transport en cadres et
de faire des essais, avant d'engager des
capitaux pour l'achat et l'immatricula-
tion des cadres.

Les transports en cadres peuvent
comme les transports ordinaires des
marchandises, s'effectuer en remplissant
les conditions, bénéficiant du tarif au
wagon-kilomètre, qui offre au public
des avantages appréciables, prix ré-
duits de 3 fr. à 6 fr. par kilomètre,
délais de transport abrégés, etc...

Les transports en cadres peuvent
également bénéficier du tarif pour les
transports avec date de livraison gar-
antie qui prévoit le versement par le
chemin de fer, d'une indemnité forfaitai-
re en cas de retard.

Foires et Marchés de la Semaine

Mardi 26 décembre. — Mouzeil.

Mercredi 27. — Saint-Etienne-de-
Montluc, Saint-Père-en-Retz, Cha-
teauvibrant.

Jeudi 28. — Ancenis.

Vendredi 29. — Le Pin, Conque-
reuil.

Samedi 30. — Port-Saint-Père.

Dimanche 31. — Mésanger, Puceul.

Appareils de T. S. F.

Appareils complets en ordre de
marche, munis des derniers perfec-
tionnements ; ébénisterie de gran-
deur, permettant de recevoir les
émissions de tous les postes de
l'univers, sur toutes ondes. Prix :
2 375 francs ou 1 750 francs. Remise
à nos adhérents. Nous consulter au
Syndicat, 2, rue Scribe, à Nantes.

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beuf, 1^{re} catégorie, 6 à 9 fr. ;
2^e cat., 3 fr. à 3.75 ; 3^e cat., 0.50
à 2.50.

Veau, 1^{re} catégorie, 5.50 à 9 fr. ;
2^e cat., 5 fr. ; 3^e cat., 3.50 à 4.50.

Mouton, 1^{re} catégorie, 9 fr. ;
2^e cat., 8 à 8.50 ; 3^e cat., 4.50.

Porc, 6 à 8 fr.

Beurre, 9 à 11 fr.

Œufs, la douzaine : 9 à 11 fr.

Lapins, 5 fr. 50 à 6 fr.

Poulets, 6 fr. à 6 fr. 50.

Poulets, le demi-kilo, 3.50 à 4 fr. ;
œufs, 3.75 ; pigeons, la couple, 10 à
12 fr. ; lapins, le demi-kilo, 2.50 à 3 fr. ;
œufs, la douzaine, 8.50 à 9 fr. ; beurre,
la livre, 9 à 10 fr.

CANDÉ, 18 décembre.

Poules, la couple, 22-28 fr. ; poulets,
la couple, 24-32 fr. ; canards, la couple,
20-24 fr. ; lapins, la pièce, 12-14 fr. ;
œufs, la douzaine, 9 à 11 fr. ; canards,
la pièce, 5 à 6 fr. ; pigeons, la
couple, 9-10 fr. ; beurre, la livre, 8.50
à 9 fr. ; œufs, la douzaine, 8.75 à 9 fr. ;
porcs gras, le kilo, 5.50 à 6 fr. ; porcs
maigres, la pièce, 300-400 fr. ; porci-
lons, la pièce, 90-125 fr.

CHATEAUBRIANT

Blé, 121 fr. ; avoines grises et noires,
65 à 70 fr. ; blé noir, 75 à 80 fr. ; fa-
rine première qualité, 170 à 172 fr. ;
sons 65 à 70 fr.

Œufs, les 500 kilos, 200 à 250 fr. ;
paille de froment, 100 à 110 fr.

Beurre ordinaire, le kilo, en gros
15 fr. ; détail 17 à 18 fr. ; œufs, la douz.,
7 à 8.50.

La couple : Poules, 22 à 26 fr. ; pou-
lets, gros 30 à 32 fr. ; moyens 25 à
28 fr. ; petits 18 à 20 fr. ; canards vi-
vants, la livre, 4 à 5 fr. ; canards, la
pièce, 10 à 12 fr. ; œufs, la pièce, 22 à
25 fr. ; pigeons, la couple, 10 à 11 fr. ;
lapins, la pièce, 12 à 14 fr. ; vivants
au poids, la livre, 2.50 à 3 fr. ; lièvres,
18-25 ; levrauts, 10 à 15 fr. ; lapins de
garenne, 5 à 7 fr.

Beufs gras, le kilo sur pied, 2.50 à
3 fr. ; beufs de travail, la paire, 2 000 à
2 500 fr. ; vaches grasses, le kilo sur
pied, 2 à 2.50 ; vaches laitières, 800 à
1 200 fr. ; taureaux, le kilo sur pied,
2.25 à 2.75 ; veaux, le kilo sur pied,
3.50 à 3.80 ; génisses, 900 à 1 200 fr. ;
génisses, le kilo sur pied, 2.75 à 3.25 ;
moutons et agneaux sur pied, le kilo
4.50 à 5 fr.

Porcs de lait, 100 à 125 fr. ; porcs
maigres, 200 à 300 fr. ; porcs gras su-
piés, le kilo, 5.20 à 5.25 ; porcelets de
trois mois, 180 à 200 fr. (suivant taille
et espèces).

Bœufs-chevaux, 1 500 à 2 800 fr. ; che-
vaux de boucherie, 200 à 1 000 fr. ;
poulains, 500 à 1 000 fr.

Farine de froment, 171 à 172 fr. ;
farine de seigle, 170 à 172 fr. ; blé,
121 à 122 fr. ; seigle, 72 à 73 fr. ; orge
de mouture, 70 à 75 fr. ; avoine, 55
à 56 fr. ; sarrasin, 80 à 82 fr. ; son,
68 à 70 fr.

Cidre, la barrique, 110 à 120 fr. ;
à la propriété, droits en sus.

Pommes de terre, 32 à 33 fr. ; les
100 kilos. Foin bonne qualité, 200 fr. ;
paille pressée, 105 fr. ; aux 500 kilos.

Beurre, le kilo, en gros 16 fr. ; au
détail 16.50 à 16.75 ; œufs, 7 fr. ; por-
cets, la couple, petits 22 à 28 fr. ; gros
engraissés, 29 à 35 fr. ; lapins : 8 à
12 fr. (5 à 5.25 le kilo vivant) ; œufs
grasses, 22 à 28 fr. la pièce (5 à 5.25
le kilo vivant) ; dindons, 8 à 9 fr. ; le
kilo vivant.

Bœufs lièvres, 18 à 25 fr. ; levrauts,
10 à 15 fr. ; lapins de garenne, 5 à 6 fr.

Beurre, le kilo sur pied, 2 à 2.75 ;
vache, 1.50 à 2 fr. ; veau, 3.50 à 3.75 ;
mouton, 4.60 à 4.75 ; porcs gras, 5.20
à 5.30.

Porcelets de six à huit semaines,
120 à 170 fr. ; de dix à trois mois,
180 à 240 fr. ; courants de trois à

quatre mois, 250 à 300 fr. ; jeunes truies
adultes, 280 à 310 fr. ; suivant poids
et qualité.

PONTCHATEAU

Veaux, 3.75 à 4.50 le kilo. Beurre,
18 à 19 fr. le kilo ; œufs, 7 à 7.50 la
douzaine. Poulets gros, 35 à 40 fr. la
couple ; moyens, 25 à 35 fr.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 35 à 40 fr. ;
moyens 30 à 35 fr. ; petits 25 à 30 fr. ;
canards, la pièce, 18 à 20 fr. ; pigeons,
la couple, 10 à 12 fr. ; lapins, la pièce,
15 à 18 fr. ; œufs, la douzaine, 9 fr. ;
beurre, le demi-kilo, 8.50 ; veaux, le
kilo, 4 à 4.75.

GUENÉ-DE-PENFAO

Poulets, la couple, gros 35 à 40 fr. ;
moyens 26 à 30 fr. ; petits 20 à 26 fr. ;
beurre, le demi