

BULLETIN DU Syndicat Central des Agriculteurs de LA LOIRE-INFÉRIEURE

TELEPHONE : 141.95 - 157.42

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

de la Confédération Générale des Vignerons, des Syndicats de Producteurs de Chanvre et d'Osier
des Planteurs de Tabac de Loire-Inférieure, de la Société Mutuelle Agricole
des Associations Rurales, Viticoles, Maraîchères et Avicoles
Organe du Syndicat Départemental de Défense contre les Ennemis des Cultures

N° de nos Chèques Postaux Nantes :
6.015 pour le Syndicat Central,
255.10 pour la Coopérative,
235.34 pour la Société Mutuelle,
147.18 pour la Confédération des Vignerons,
270.81 pour le Syndicat de Défense contre les
Ennemis des Cultures.

A la Foire de Nantes

8^e Exposition internationale d'Aviculture

Jeudi 5 Avril

Ce jour-là s'ouvrira la 8^e Exposition internationale d'Aviculture de basse-cour de Nantes. Cette magnifique manifestation de l'Aviculture, organisée en plein centre de la Foire Commerciale et dotée de prix très importants, a conquis l'élite des éleveurs qui tiennent à y participer. Nantes s'est affirmée au premier rang des manifestations avicoles de province.

Les organisateurs avaient cette année quelques appréhensions, étant donné les effets de la crise actuelle sur l'aviculture. Certes, il a fallu secouer certaines apathies, ranimer le feu sacré de quelques découragés, mais les organisateurs peuvent être fiers de leur œuvre. C'est en effet un tour de force qu'ils ont réalisé. Grâce à leur ténacité, à leur travail, ils ont réussi à grouper pour le 5 avril le même nombre d'exposants et le même nombre d'animaux qu'en 1933 et ce résultat peut être considéré, dans les circonstances actuelles, comme une éclatante victoire. C'est donc à une splendide exposition qu'assisteront les nombreux visiteurs qui défilent devant les cages. Et pourtant cette année, la S. A. O., d'accord avec la Foire, a supprimé la Foire aux oiseaux. Il y a une section d'oiseaux de volière, mais en concours seulement.

Comment s'établissent ces grandes lignes le bilan de la victoire, le voici :
Les pigeons sont les plus nombreux et particulièrement les pigeons de produit, moutons, canards, poules. Il y a cette année beaucoup plus de lapins qu'en 1933, le nombre des poules restant sensiblement le même. Pour le reste, peu de changements. Et pour le total, à quelques unités près, celui de l'an dernier pour les concours, sans compter les parcs différents (poules, canards, oiseaux, etc.).
Cette année, les cages ne seront sans doute pas superposées ou sur deux rangs seulement dans certains endroits, car le nombre des tentes a été augmenté.

Et pendant quatre jours, les visiteurs vont pouvoir contempler les beaux et nombreux spécimens représentés. Songez que le nombre des entrées journalières varie entre 50 et 60.000, ce qui procure aux exposants une publicité certaine — d'ailleurs, les affaires traitées ces dernières années sont un sûr gage de la réussite, d'autant que la S. A. O. ne prélève aucun pourcentage sur les affaires traitées même par son intermédiaire. Les organisateurs ont dû, comme chaque année, refuser des inscriptions tardives. Il y aurait fort à épiloguer sur cette question et beaucoup d'exposants ne semblent pas se rendre compte du travail formidable que doivent faire les organisateurs pour établir leur classement après la clôture, sans quoi, ils faciliteraient leur tâche. Mais ceci est un des côtés, ce qu'il fallait, c'est réussir, et les membres du Comité sont fiers de crier : Victoire... Victoire.

Nantes prouvera encore le 5 avril quelle est à la tête du mouvement avicole de province.

La Journée du Miel

Comme les années précédentes, il y aura une Journée du Miel à la Foire commerciale de Nantes. Elle est fixée au jeudi 12 avril 1934. Les apiculteurs de la Société d'Apiculture de la Loire-Inférieure ont promis de venir nombreux et d'apporter avec leur miel et leur cire, des abeilles vivantes qui intéressent si vivement le public.

Il y aura au programme : distribution de 2.000 petits pots de miel du pays et dégustation d'hydromel pour les grandes personnes.
A la suite des conférences, on projette plusieurs films apicoles provenant du Ministère de l'Agriculture.

Grand Concours des Vins et Eaux-de-Vie DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Jeudi 12 Avril

Les Viticulteurs de la Loire-Inférieure et des communes limitrophes qui désirent participer à notre grand Concours des Vins et Eaux-de-Vie sont priés de se faire inscrire, avant le 9 avril, à M. R. Faivre, secrétaire de la C. G. V. C. O., 2, rue Scribe, à Nantes, en précisant la ou les catégories dans lesquelles ils doivent concourir :

MUSCADET
GROS-PLANT
PINOTS ET VINS ROUGES DE LA LOIRE
HYBRIDES.

Récolte de 1933 seulement
Le minimum des envois est fixé à deux bouteilles, pour chacune des catégories. Chaque bouteille devra porter une étiquette collée, mentionnant le nom, l'adresse du propriétaire et le cépage.

Les viticulteurs devront faire parvenir leurs bouteilles, ainsi étiquetées, directement à l'adresse de M. Bodin, directeur de la Foire Commerciale, CHAMP DE MARS, A NANTES, en spécifiant : « Concours des Vins ».

Les bouteilles seront reçues à la Foire du samedi 7 avril au mardi 10 avril inclus. Tout envoi qui parviendra après cette date sera impitoyablement refusé.

Les exposants d'une même commune ont tout intérêt à grouper leurs envois.
La section EAUX-DE-VIE sera divisée en Eaux-de-Vie de Vin, de Marc et de Cidre, eaux-de-vie vieilles et de la dernière récolte, à raison d'un petit flacon-échantillon par catégorie.

Ce Concours est ouvert seulement aux vignerons-récoltants.

Des médailles ou diplômes seront décernés aux lauréats. Nul doute que ce Concours de 1934 ne remporte encore un gros succès et vienne récompenser nos meilleurs vignerons.

Que les retardataires se hâtent de se faire inscrire !

Concours du Meilleur Cidre DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

Jeudi 12 Avril

Ce Concours aura lieu le JEUDI 12 AVRIL, à la Foire de Nantes, dans la matinée, à côté de notre Concours des Vins.

Il n'y a aucun droit d'inscription pour y participer. Seuls les cidres de la dernière récolte seront admis. Les concurrents devront envoyer deux bouteilles (ou litres) avec leur nom et adresse, directement à la Foire de Nantes, place du Champ de Mars, « Concours des Cidres », et ceci avant le mardi 10 avril, délai de rigueur.

Prière de se faire inscrire dès maintenant à M. R. Faivre, Syndicat des Agriculteurs, 2, rue Scribe, à Nantes.

Pour les Jus de Raisins et pour les Jus de Fruits

Une importante réunion s'est tenue le 14 mars, au siège de la Fédération Française des Stations Uvales à Paris.

A cette occasion, l'Office général des fruits de France et la Fédération Française des Stations Uvales ont nommé une Commission commune des jus de raisin et des jus de fruits dont les statuts et le fonctionnement ont été définis.

Cet organisme a reçu pour mission de créer un label de garantie « F. U. C. O. S. » qui sera délivré aux intéressés sur avis motivé d'autorité oenologique et médicale.

Congrès de la propagande en faveur du Lait

Samedi 14 Avril

SEANCE DU MATIN, à 9 heures
Présidence d'honneur : M. Mathivet, préfet de la Loire-Inférieure.
Président : M. Marcel Donon, sénateur, président de l'Office National de Propagande.

ORDRE DU JOUR
La propagande nationale en faveur du lait.

1^{re} Allocution de M. Pichelin, président du Comité départemental ;
2^{es} Discours de M. Donon.

Rapports sur la distribution du lait dans les écoles.
Rapporteurs : M. le docteur Robin, M. l'abbé Gauthier, M. Cassan, inspecteur primaire à Saint-Nazaire ; M. l'abbé Fleury.

Rapport sur la distribution du lait dans l'armée.
Rapporteur : M. l'Intendant Général Lévy.

Le lait dans l'alimentation de l'enfance.
Mme le docteur Pouzin-Maléque, ancien interne des Hôpitaux de Paris, médecin des Hôpitaux de Nantes.

Les fromages dans l'alimentation.
M. Guillochon, directeur du Laboratoire National de l'industrie laitière et des industries de fermentation, professeur à l'Institut National Agronomique sur les travaux faits en collaboration avec M. le docteur Ramond, médecin des Hôpitaux, à Paris.

Le contrôle laitier et beurrier.
M. Leroy, professeur de Zootechnie à l'Institut National Agronomique, Situation laitière en Loire-Inférieure, en France, à l'étranger.

M. Chaquin, directeur des Services Agricoles de la Loire-Inférieure.
M. Achard, secrétaire général de la Confédération Générale des Producteurs de Lait.

L'application de la loi sur la prophylaxie de la tuberculose bovine à la vente du lait.

M. Michelat, directeur des Services vétérinaires de la Loire-Inférieure.

Le développement et les résultats de la propagande en faveur du lait.
M. Lucas, ingénieur agronome, directeur de l'Office National de propagande du lait.

A 13 heures. — BANQUET par souscription, sous la présidence de M. le Préfet de la Loire-Inférieure, à l'Hôtel de la Duchesse-Anne, place de la Duchesse-Anne.

Se faire inscrire avant le 8 avril, chez M. Derrien, Office Agricole, 33, rue de Strasbourg, Nantes.

SEANCE DE L'APRÈS-MIDI

16 heures. — Visite du Stand du Comité de propagande. — Dégustation des produits laitiers.
16 h. 30. — Séance de Cinéma : Salle des Sociétés d'Electricité.

Dimanche 15 Avril

15 heures. — Séance de Cinéma.
17 heures. — Démonstration de propagande à la traite.

Les cultivateurs sont priés d'assister nombreux à ces manifestations en faveur du lait.

Pour les Chiens de Chasse

Les field-trials de chasse pratique pour chiens d'arrêt anglais et continentaux, organisés chaque année par la « Société Saint-Hubert de l'Ouest », auront lieu, comme l'an dernier, à Missillac, sur les magnifiques chasses de Kernan.

Sur ce terrain particulièrement giboyeux de la région briéronne, tous les chiens sont à même de prendre des points.

La clôture des engagements est irrévocablement fixée au 7 avril 1934.

Demandez, sans tarder, tous les renseignements concernant l'inscription de vos chiens à M. G. Ferronnière, 15, rue Voltaire, Nantes.

Un Brin de Causette...



Avez-vous pointé un sur les gazettes, qu'un milliardaire américain voulait offrir sa grosse galette à la République d'Andorre, à condition comme de juste d'en devenir le prince ou le souverain.

En voilà bien des idées de hauteur, comme on en voye chez les Américains, qui redoutent de rien et qui s'agitant qu'avec des dollars, beaucoup de dollars, les uns à bout des autres, y pouvant tout s'offrir, tout acheter !

Dit-on point comme ça, qu'après la guerre, y avait de ces gros richards yankees, qui venaient à Paris pour visiter la capitale et qui en s'amusant avec un cigare de vingt centimètres au bec, auraient bien voulu ramener des petits souvenirs à leur épouse... Y en avait plusieurs qui voulaient acheter l'Élysée de la place de la Concorde, pour mettre dans leur jardin. D'autres qui mettaient l'enclume sur la tour Eiffel, rapportant que ça aurait bien amusé leurs garçonnets, comme un vrai « Meccano ». D'autres, pas culotés, qui parlaient d'acheter les bâtiments du Louvre, ou de Fontainebleau, avec les jardins alentour, comme p'tit « pied à terre » quand y traversaient l'Atlantique.

Hein ?... vous rigolez, vous croyez que j'vous conte des balivernes ? Mais c'est point des mensonges, c'est la vraie vérité et si qui les ont pas achetés, c'est parcequ'on a point voulu les vendre, que c'est des monuments nationaux, historiques, ou artistiques et que la France est point suffisamment en déche pour vendre ses meubles... On a seulement accepté l'annonce d'un généreux américain, pour racheter et relaper le palais de Versailles, qui allait tomber en guenilles. Fi de... machin, devrait-on point roir de honte !

Comment que ça se fait que les fils de la grande démocratie américaine ne rêvent certains que des titres de noblesses, de couronnes, de blasons... C'est y point parcequ'ils commencent à être blasés et qui voyent qu'au fond les galités c'est bon pour amuser la foule, qui à certains jours des malins, puis débrouillés que les autres, pour tirer à eux la couverture. C'est y point au pays de « l'oncle Sam » qu'on voye à l'heure le plus de rois, de dynasties... et de courtesans, ceusses qu'attendent qu'on leur lâche des dollars et qui disent : amène ! C'est là-bas qui trônent les rois de l'acier, de la brique, du pétrole, du ciment, du coton, de l'automobile, des parfums, du chien-chien gomme, du cayouche et tout le reste... sans parler des « gangsters » et des « Ku-Ku-Klux » !

Quoi d'étonnant qu'un de ces gros bonnets américains, sans titre, jaloux de la couronne de ses confrères, voutant acheter la République d'Andorre, au pied des Pyrénées, pour en devenir le Prince.

Le plus rigolo, c'est qu'il n'a été que Prince... qu'on sort, pique les Andorrais l'ont foutu poliment à la porte, malgré tout les belles promesses qui venaient leur faire, de payer d'impôt, de donner une rente à chacun, et papati et patate. Les Andorrais ont encoché du sang dans leurs veines, y préférant travailler et rester libre. Le travail, c'est la liberté, voyons Mouslin l'Américain et pis croyez-vous qu'on achète des bonhommes, comme c'est qu'on achète une boîte de cigares ?

L'est vrai qu'on achète ben à l'heure des consciences, des silences, ou des complaisances... et là encore Stasvsky était souverain.

maître jennot

ENQUÊTE SUR LES RONGEURS : Considérant les très importants dégâts causés par les rongeurs à l'Agriculture, l'Arboriculture et l'Elevage, l'Institut des Recherches Agronomiques a décidé d'entreprendre une vaste enquête sur ces animaux. Il est dans l'intérêt des cultivateurs, jardiniers, etc., de prendre part à cette enquête. Demander le questionnaire à l'Institut des Recherches Agronomiques, à Versailles.

La nouvelle Loi pour la Défense du Marché du Blé

Quelles sont les nouvelles dispositions qui modifient les lois des 10 juillet et 28 décembre 1933 ?

GARANTIE DE PRIX POUR LES BLÉS INVENUS DE LA RÉCOLTE 1933.

Tout d'abord, la nouvelle loi assure aux blés de la récolte 1933, qui n'auront pas encore été vendus, à la moisson 1934, la garantie du prix minimum, c'est-à-dire 131 fr. 50.

Pour bénéficier de ce prix, ainsi que de la garantie d'achat, les blés inventus devront faire l'objet de contrats de report.

Ces contrats de report pourront être souscrits auprès des coopératives de vente de blé, ou des autres groupements agricoles. Les coopératives bénéficieront d'une priorité.

Les contrats de report pourront être également souscrits par des meuniers et négociants devant en effectuer le paiement aux cultivateurs par l'intermédiaire d'une caisse de crédit agricole.

Les meuniers seront tenus d'utiliser un certain pourcentage des blés reportés, jusqu'à épuisement de ces blés. Ainsi sera garanti leur écoulement, dans des conditions analogues à celles qui ont assuré l'écoulement des blés reportés de 1932.

Une garantie supplémentaire est donnée. Les meuniers qui n'auront pas acheté une quantité de blés reportés correspondant au pourcentage imposé, ne seront pas autorisés à vendre des farines.

MAJORATIONS ET REFACTIONS. Les majorations pour poids spécifique supérieur à 76 kilos, les refactions pour poids spécifique inférieur sont légalement maintenues.

De même, sont maintenues les refactions pour impuretés et grains cassés. Mais il est probable que les refactions pour grains cassés seront modifiées.

DECLARATIONS.

Un recensement des blés inventus sera effectué avant le 31 mai. En même temps, devront être faites les déclarations de surfaces emblavées, prévues par la loi du 10 juillet.

C'est en tenant compte des déclarations ainsi recueillies, que la quantité de blé devant être reportée, sera fixée pour chaque département.

CIRCULATION DES BLÉS ET FARINES.

Les blés ayant fait l'objet de contrats de report devront être accompagnés d'un titre de mouvement, comme précédemment.

Mais, dorénavant, les farines ne pourront sortir du moulin et circuler qu'avec des acquits, tout comme pour les vins.

Les meuniers seront obligés de dénaturer ou d'exporter une certaine quantité de farines basses, probablement 7 kilos pour 100 kilos de blé. Un décret interviendra à ce sujet.

Les meuniers qui n'auront pas justifié avoir dénaturé ou exporté la quantité de farines basses ainsi fixée ne pourront pas faire sortir les dites farines basses.

AMENDES FISCALES.

Les contraventions seront punies d'amendes fiscales, égales à dix fois la valeur des marchandises sur lesquelles elles porteront.

Le directeur général des contributions indirectes peut transiger, sans que jamais l'amende puisse être ramenée au-dessous de 500 francs.

TAUX D'EXTRACTION.

Les meuniers ne devront pas extraire plus de 65 kilos de farine de 100 kilos de blé.

Lorsqu'il s'agit de blés d'un poids spécifique inférieur à 70, le taux d'extraction devra être égal au poids spécifique diminué de 10.

Les boulangers ne pourront acheter, détenir ou panifier que des farines blutées au taux égal. Malheureusement, une exception est faite pour les farines d'échange. Et l'on doit craindre que cette exception favorise la fraude !

La fabrication des pains de régime sera soumise à un contrôle qui doit éviter des fissures et des abus.

ECHANGES.

Lorsqu'il existera des usages locaux anciennement établis, la taxe de

AU LOROUX-BOTTEAU Une Journée du Vin... et du Bon Vin !

A l'instar de nos autres grands cantons viticoles de la Loire-Inférieure, celui du Loroux veut avoir sa « Journée du Vin », et cette journée fut sans conteste en tous points réussie. Il est difficile de transcrire sur du papier les impressions gustatives et les sentiments d'allégresse, de franche cordialité, qui naissent tout naturellement au cours d'une manifestation vinicole comme celle de dimanche dernier au Loroux-Botteau... surtout lorsque le Muscadet, véritable maître de cérémonie, coule à pleins verres, resserre les amitiés et « resjoue les cœurs », selon l'affirmation de notre grand Rabelais !

Des 9 heures du matin, une multitude de vignerons, promeneurs, invités — tous amateurs de bon vin — se dirigeait vers la Mairie, centre d'attraction de la « Journée », qui avait revêtu une parure de fête. Des exposants de machines avaient organisé leurs stands sur la petite place ensoleillée, tandis que des hauts parleurs faisaient entendre des airs de musique.

Le programme, dans ses grandes lignes, se subdivisait en quatre parties :

1^o Un concours des vins au carton, qui groupa près de 600 concurrents et dont nous publions ci-dessous le palmarès. Inutile de souligner ici la tâche délicate et... surhumaine de chacun des membres du Jury, à qui nous adressons nos bien vives félicitations, sans oublier bien entendu les heureux lauréats.

2^o Un Stand de dégustation, sous une vaste tente, très accueillante, sous laquelle des centaines et des centaines d'amateurs purent déguster et comparer les meilleurs crus de la région.

3^o Des conférences viticoles, d'ordre essentiellement pratique, faites par M. Vinet, directeur de la Station Oenologique régionale, et par M. Chaquin, directeur des Services agricoles. M. Vinet, blessé de guerre, n'ayant pu être entendu par toute l'assistance, qui écoutait debout sur la place de la Mairie, nous reproduisons in-extenso en ce Bulletin le texte de sa conférence, sur la préparation des vins en vue de leur expédition.

4^o Un banquet, qui fut des mieux servis, arrosé comme il convient de Muscadet, et empreint de la plus franche gaieté. De spirituels discours furent prononcés successivement par MM. Luyver, de Cambrin, Dejotte, Louis Lefevre, Raymond Lefevre, Jean Le Cour-Grandmaison, François Saint-Maur, et finalement M. Vieillescazes, secrétaire général de la Préfecture, représentant M. Paul Mathivet. La place nous manque pour reproduire ces toasts qui, tous, firent l'éloge du Muscadet, des vignerons du Loroux et des organisateurs de la fête. Un des plus modestes fut M. Onésime Retalleau, secrétaire du Comité, qui s'est dépensé tant et plus pour l'organisation de cette belle Journée. N'est-il pas du reste l'éloge anonyme de la « Chanson du Muscadet », qui fut entonnée par toute la salle, sur l'air de notre hymne national !

Et maintenant, donnons rendez-vous à tous les lauréats du Loroux à notre Concours départemental du 12 avril, à la Foire de Nantes.

R. FAIVRE.

Le Palmarès MUSCADET

Prix d'excellence. — 1^{er} prix, 90 p. D^r Pincau, médaille d'or ; 2^e prix, 87 p. M. Grasset, du Landreau, médaille d'argent ; 3^e prix, M. Florence, du Landreau, 84 p., médaille de bronze.

COMMUNE DU LOROUX

Diplôme de médaille d'or : MM. J. Macé, V. Letourneux, M. Nauléau. — Diplôme de médaille d'argent : MM. J. Grimaud, G. Pincau, H. Cesbron, M. Bonneau. — Diplôme de médaille de bronze : MM. Bertin-Viaud, L. Luyver, J. Pincau.

Mentions honorables : Mme Chantreau, MM. J.-B. Meneux, J.-M. Bertin, Aug. Bouyer, L. Rippeche, H. Pellerin, H.-M. Marchais, H. Desautels, A. Forest, Mme Hais, MM. P. Maurille, H. Couilleaud, H. Joubert, M. Libeau, Mmes

Dauly, Cassard, J. Bertaud, J. Renoul, H. Bernier, M. Marrant, H.-M. Marchais.

COMMUNE DU LANDREAU

Diplôme de médaille d'or : M. P. Pichon, M. Gallon, H. Huchon. — Diplôme de médaille d'argent : M. M. Pichon, P. Marchais, J.-M. Bertin. — Diplôme de médaille de bronze : M. J.-M. Pichon, G. Giraud, L. Luncau.

Mentions honorables : MM. J. Pichon, J. Conilleaud, A. Bonnard, L. Vezin, J. Etourneau, J.-B. Corcau, J. Hery, J. Becavin, H. Guillevin, J. Sauvêtre, A. Brelet, A. Garcia, J. Lambert, A. Bertin, Bertin-Couilleaud, Emériau-Rousseau, J. Sauvêtre, J.-M. Letourneau, J. Pouivet.

COMMUNE DE LA CHAPELLE-BASSE-MER

Diplôme de médaille d'or : M. J. Lallier. — Diplôme de médaille d'argent : M. Pétard-Luncau. — Diplôme de médaille de bronze : M. G. Emériau. Mentions honorables : MM. P. Emériau, A. Bretonnière, L. Jarry, Th. Vezin.

COMMUNE DE SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

Mentions honorables : MM. J. Ripoché, M. Binet.

COMMUNE DE LA REMAUDIERE

Diplôme de médaille d'or : M. G. Huteau. — Diplôme de médaille d'argent : MM. Cousseau frères. Mentions honorables : MM. J. Burlau, J. Préaudau.

COMMUNE DE LA BOISSIERE

Diplôme de médaille d'or : M. G. Ripoché. — Diplôme de médaille d'argent : M. F. Saint-Maur. Mentions honorables : MM. D. Bodet, A. Vincent, P. Guilleau.

GROS PLANT

Prix d'ensemble. — 1^{er} prix, M. Louis Joyau, du Landreau, médaille d'or, 90 p. ; 2^e prix, 87 p. M. Oger, de la Ménardière, médaille d'argent ; 3^e prix, M. Gesbron, du Loroux, médaille de bronze, 84 p.

COMMUNE DU LOROUX

Diplôme de médaille d'or : MM. J.-M. Pétard, A. Moreçon, M. Haie. — Diplôme de médaille d'argent : MM. H. Morinière, E. Joubert, A. Bonneau. — Diplôme de médaille de bronze : MM. F. Guilleau, Bertin-Viaud, P. Morille.

Mentions honorables : MM. L. Linet, M. Marrant, R. Janin, J. Barré, J. Justinaume, F. Bourguin, V. Fruchaud, J. Morinière, J. Grimaud, J. Bertin, J. Guilleau, L. Fruchaud, J. Luncau, P. Lucas, E. Janin, J. Barré, A. Justinaume, F. Bourguin, M. Chantreau, J. Vallade, M. Chon.

COMMUNE DU LANDREAU

Diplôme de médaille d'or : MM. L. Pichon, J. Florence fils. — Diplôme de médaille d'argent : MM. L. Gratas, P. Pichon. — Diplôme de médaille de bronze : M. H. Guilleau. Mentions honorables : MM. J. Guérin, E. Pelcin, A. Godefroy, L. Luncau, J. Halbert, J. Garcia, Couilleaud-Bertin.

COMMUNE DE LA CHAPELLE-BASSE-MER

Diplôme de médaille d'argent : M. L. Jarry. — Diplôme de médaille de bronze : M. Maisonneuve. Mentions honorables : MM. A. Bretonnière, J. Emériau, V. Bouyer, H. Teller.

COMMUNE DE SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

Diplôme de médaille d'argent : Mile Binet.

COMMUNE DE BARBECHAT

Diplôme de médaille d'argent : M. F. Olivier. — Diplôme de médaille de bronze : M. de la Rochefordière. Mentions honorables : MM. P. Huteau, H. Morille, J. Aury, A. Marchand.

COMMUNE DE LA REMAUDIERE

Diplôme de médaille d'argent : M. P. Blautail. Mention honorable : Mme Veuve Jean Préaudau.

PINOT

Prix d'excellence. — 1^{er} prix (ex-aequo), 90 p. : M. Vivaut Elie, médaille d'or, et M. Jagon, médaille d'argent ; 3^e prix, M. Vivaut Eugène, médaille de bronze, 84 p.

COMMUNE DU LOROUX

Diplôme de médaille d'or : Mmes Haie, Dauly. — Diplôme de médaille d'argent : MM. J. Nouet, J. Vallot. — Diplôme de médaille de bronze : M. J. Perron.

Mentions honorables : MM. E. Albert, J. Lucas, S. Huteau, E. Morinière, J. Bertin, H. Meneux, J. Bauquin, R. Janin, J. Etourneau, Sauvêtre, M. Marchais, P. Pelteau.

COMMUNE DU LANDREAU

Diplôme de médaille d'or : M. Emériau-Rousseau. — Diplôme de médaille d'argent : M. E. Pellerin. Mentions honorables : MM. J. Couilleaud, J. Etourneau, A. Godefroy, J. Pouivet, J. Pichon.

COMMUNE DE LA CHAPELLE-BASSE-MER

Diplôme de médaille d'or : MM. A. Cornet, P. Bouyer. — Diplôme de médaille d'argent : MM. F. Poisson, A. Meneux, J. Lallier. Mentions honorables : E. Jagon, H. Durassier, J. Simonneau, A. Bretonnière.

COMMUNE DE SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

Diplôme de médaille d'argent : M. Chon. — Diplôme de médaille de bronze : D. Pincen. Mentions honorables : MM. E. Charpentier, J. Ripoché.

COMMUNE DE BARBECHAT

Diplôme de médaille d'or : M. J.-M. Bourdin. Mentions honorables : MM. A. Giraud, J.-M. Bourdin.

Le moment est venu, pour vous, d'acheter les Engrais Composés St-Gobain.

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

VINS ROUGES

CONCOURS CANTONAL

SEIBEL 5455

Diplôme de médaille d'argent : MM. Bertin-Viaud, du Loroux ; P. Emériau, de La Chapelle-Basse-Mer.

Mentions honorables : MM. Bertin-Viaud, du Loroux ; M. Roussel, du Loroux ; J. Ripoché, de Saint-Julien ; A. Bouyer, du Loroux ; J. Teller, de La Chapelle-Basse-Mer ; J. Paquereau, du Loroux ; Louis Lomée, du Loroux.

AUXERROIS

Diplôme de médaille d'argent : M. R. Janin, du Loroux.

Mentions honorables : MM. E. Joubert, du Loroux ; Babonneau, du Loroux.

OBERLIN

Diplôme de médaille d'argent : MM. V. Peigné, de La Chapelle-Basse-Mer ; J. Teller, de La Chapelle-Basse-Mer.

Mentions honorables : MM. Gastowit frères, du Loroux ; L. Peigné, de La Chapelle-Basse-Mer.

OTHELLOS

Diplôme de médaille de bronze : MM. Poisson, de La Chapelle-Basse-Mer ; A. Luzet, de La Chapelle-Basse-Mer.

Mentions honorables : MM. L. Ripoché, de La Chapelle-Basse-Mer ; J. Grimaud, du Loroux ; J. Guilleu, du Loroux ; M. Chon, de Saint-Julien ; A. Laine, de La Boissière ; D. Bodet, de La Boissière ; Paquereau, de La Boissière ; J. Macé, du Loroux.

GAILLARD

Diplôme de médaille de bronze : MM. A. Vincent, de La Boissière ; Pasqueau, de La Boissière.

Mentions honorables : MM. F. Rousseau, de La Boissière ; A. Rousseau, de La Boissière ; A. Arruet, de Saint-Julien.

CABERNET-SAUVIGNON

Diplôme de médaille d'argent : M. H. Joubert, du Loroux.

GAUNAYS

Diplôme de médaille d'argent : MM. Hery, du Landreau ; R. Janin, du Loroux ; G. Emériau, de La Chapelle-Basse-Mer.

Mentions honorables : MM. R. Brelet, du Loroux ; J. Bertin, du Loroux ; H. Guilleu, du Landreau ; J. Bourdin, de Barbechat.

BACO

Diplôme de médaille d'argent : MM. A. Vivaut, de Saint-Julien ; P. Chenoir, du Loroux ; J. Rolandeau, de La Remaudière ; P. Hervé, du Loroux.

Mentions honorables : MM. F. Ripoché, du Loroux ; F. Ménard, de Saint-Julien ; J. Teller, de La Chapelle-Basse-Mer ; A. Bouyer, du Loroux ; L. Allard, de Barbechat.

FOURNIER

Diplôme de médaille de bronze : MM. P. Luncau, du Landreau ; J. Bertrand, du Loroux ; Charpentier, de Saint-Julien.

Mentions honorables : MM. H. Marchais, du Loroux ; J. Pesnot, du Loroux ; H. Couilleaud, du Loroux ; P. Bonneau, du Loroux ; Mme Haie, du Loroux.

L'Exploitation commerciale d'une Ferme de Ponte

(Suite et fin)

B. — Quel gain l'éleveur désire-t-il tirer de son élevage ?

Se basant sur les chiffres ci-dessus il est facile à l'éleveur de déterminer le chiffre de poudeuses qui lui sont nécessaires pour s'assurer le gain annuel qu'il envisage.

C. — Quels capitaux lui sont nécessaires ?

Nous avons vu plus haut qu'il ne fallait pas se baser sur l'élevage familial de quelques dizaines de poules pour évaluer les capitaux nécessaires à une exploitation plus importante.

Il ne faut pas non plus se baser sur l'élevage fermier entrepris sur une grande échelle, car l'homme de la terre quand il se lance dans l'avi-culture ne fait pas entrer en ligne de compte le capital réel que représente sa peine et son travail quotidien de 12 à 14 heures. Ses besoins sont en outre modestes, et pendant la période improductive de l'élevage, ses terres lui rapportent. Les questions de trésorerie n'existeront jamais pour lui.

Nous en connaissons qui, avec des immobilisations insignifiantes sont arrivés en trois ou quatre ans à avoir des élevages de 8 à 900 bêtes.

Mais ceci constitue une exception. Quoique nous n'ayons pas l'intention de présenter dans cette petite étude un plan complet d'exploitation, nous pouvons affirmer cependant que les capitaux nécessaires à une ferme de poudeuses peuvent s'évaluer de 110 à 115 francs par poule.

Ces chiffres peuvent paraître énormes. Ils sont cependant normaux pour la plupart des exploitations. Car n'oublions pas que lorsqu'on veut aller vite et que l'on n'est ni charpentier, ni maçon, ni terrassier, ni cultivateur, les bâtiments d'élevage, les poulaillers de ponte, le matériel d'incubation, les frais d'achat d'œufs à couver de poussins d'un jour et de poulets sont des frais considérables. Le prix de la nourriture, de la main-d'œuvre et de l'entretien pendant la période improductive des poules, nécessite un fonds de roulement qui s'ajoute aux immobilisations fixes qu'il sera bon d'amortir chaque année.

L'élevage ne commençant à rapporter effectivement qu'un bout de 12 à 18 mois, il faut aussi que l'éleveur prévoit pour cette période improductive l'argent qui lui est nécessaire pour vivre. Et si nous disons que les capitaux nécessaires varient

de 110 à 150 francs par poule, c'est aussi parce que selon que l'éleveur construira lui-même ses bâtiments ou les fera construire, ils lui coûteront un prix différent ; c'est aussi parce que nous ignorons le prix du loyer, et enfin parce que nous ne savons pas comment se constituera l'élevage, qui peut, ou acheter ses œufs à couver, ou qui nécessite des incubations et des éleveuses, ou acheter des poulettes, ce qui nécessite plus de fond de roulement et moins d'immobilisations matérielles ; ou acheter des poussins, ce qui nécessite plus d'argent et moins de matériel.

Enfin si l'éleveur augmente progressivement son élevage et réinvestit chaque année une partie de ses bénéfices de l'année précédente dans son affaire pour l'augmenter, il est évident qu'il lui faudra moins de capitaux mais il faudra alors qu'il tienne compte que son revenu annuel nécessaire pour assurer son existence sera diminué de la somme prélevée sur son bénéfice qu'il investira chaque année dans son entreprise.

De tout ceci on déduira donc que 1.000 poules rapportent annuellement de 20 à 30.000 francs et qu'il faut, pour monter un élevage de cette importance, disposer de 110 à 150.000 francs.

Nous sommes loin, comme on le voit, des gains astronomiques que certains annonceurs peu scrupuleux affirment dans les journaux et revues spécialisées ; mais pourquoi se mettre un bandeau sur les yeux, lorsqu'il s'agit d'une entreprise aussi importante.

Les gens réfléchis et pratiques se rendront compte cependant que dans un pays où la situation économique est aussi bouleversée qu'en France, un gain assuré de 20 à 30 % sur son capital devient une heureuse exception et qu'il n'est pas téméraire d'affirmer que le jour où les pouvoirs publics se décideront à protéger l'avi-culture, française par des mesures douanières convenables et une réglementation intelligente du marquage et de la vente des œufs, notre métier sera encore un de ceux qui, dans l'agriculture nationale, rapporteront le plus.

C. AYME.

CONTRE LA VIE CHÈRE

Apprenez à faire vos vêtements en suivant à l'ÉCOLE PIGIER DE NANTES, les cours de Coupe, de Couture et de Mode.

Engrais simples et Engrais composés

Doit-on acheter des engrais simples ou des engrais composés ? La question a été discutée sous toutes ses faces. En cette matière, on ne saurait poser de règle absolue. Ce qui est certain, c'est que l'opinion des conseillers officiels de l'agriculture s'est modifiée sensiblement en faveur de l'emploi des engrais composés ou combinés.

Peut-être cette évolution s'explique-t-elle par celle qui s'est produite dans le commerce et l'industrie des engrais composés. Les maisons douteuses disparaissent tous les jours sur ce marché qui est aujourd'hui à peu près assaini ; la science elle-même, n'a pas dédaigné de s'occuper du problème de l'engrais combiné, puisque le grand savant Georges Claude, auquel nous devons déjà le procédé le plus élégant de fabrication de l'ammoniaque synthétique, nous a également doté d'un engrais combiné remarquable.

Il en a bien été ainsi ; le Potazote a été expérimenté plusieurs années dans les diverses régions de la France et sur toutes sortes de cultures, et toujours avec grand succès.

Ainsi, dans le Nord, un essai sur pommes de terre effectué à Arrest (Somme), chez M. Roussel, permit de porter le rendement de 300 à 360 quintaux, après emploi de 250 kilos de Potazote ; dans le Midi, un essai sur la même culture pratiqué à Houre (Hauts-Pyrénées), donne 84 quintaux, contre 63 précédemment.

En ce qui concerne la culture de la betterave, des expériences conduites par le Secrétaire du Syndicat des herbages de l'Orne, portent le rendement de 290 à 385 quintaux ; à Tavau (Jura), M. Defrançois, professeur d'agriculture, obtient 450 quintaux contre 365 sans potazote.

Sur blé, enfin, un essai effectué à Nonancourt (Eure), avec 150 kilos de Potazote donne 24 quintaux de grains contre 18 précédemment obtenus ; dans le Gers, à Monteron, la même faible dose de Potazote amène une récolte de 20 quintaux de grains, succédant à 16 quintaux précédemment obtenus sans Potazote.

Ces quelques chiffres sont glanés parmi les nombreux résultats relevés encore l'année dernière et faisant suite à ceux des années précédentes ; comme on le voit, l'introduction d'une technique plus scientifique dans la fabrication de l'engrais composé présente un grand intérêt pour l'agriculture qui ne manquera pas d'en tirer profit.

La Culture du Cresson

Il n'est pas à la ferme de ressource qu'il faille dédaigner ; souvent la multiplicité de menues récoltes aux petites économies d'exploitation constituent, en fin d'année, un gain qui n'est pas négligeable. C'est ainsi qu'il peut être expédient et avantageux, quand on en a le moyen, de créer et d'exploiter rationnellement une cressonnière.

Le cresson, dont les propriétés dépuratives sont très remarquables, est de plus en plus en faveur dans l'alimentation. Aux Halles Centrales de Paris où il afflue des environs de Paris ou de la province, il est l'objet d'un commerce important ; il y est appelé couramment la santé du corps. On le consomme cru, accompagnant les viandes rôties, ou bien on l'emploie en salade. On l'utilise aussi haché et cuit à la façon des épinards. Il doit ses propriétés dépuratives à ses aqueux, de saveur piquante très particulière qui remplit ses tiges et ses feuilles et où se trouve, à l'analyse, une huile essentielle très active, en vertu de laquelle le cresson est aussi utilisé pour la préparation des sucs, vins et sirops antiscorbutiques.

Le cresson est généralement expédié sur les marchés dans de grands paniers à claire-voie. On a soin d'y ranger les bottes de façon que les tiges soient appuyées au panier, la tête des bottes étant tournée vers le centre où se ménage un vide de façon à assurer une aération suffisante, qui empêche le cresson de s'échauffer et de jaunir.

Le produit d'une cressonnière bien établie et bien entretenue est des plus rémunérateurs. D'après des chiffres fixés par un inspecteur général de l'agriculture, une fosse de cinquante mètres de longueur sur trois mètres de largeur peut produire annuellement de 400 à 500 douzaines de bottes. Au prix de vente actuel, le revenu est intéressant.

Mais il ne faudrait pas croire que parce que le cresson vient spontanément en maints endroits sur le bord des ruisseaux à eau courante ou de fossés dont l'eau ne demeure pas stagnante, la culture normale de cette intéressante crucifère qu'est le cresson de fontaine ne nécessite pas de grands soins. D'abord, il est indispensable d'avoir à sa disposition un petit cours d'eau dans le lit duquel on établit la cressonnière. A la rigueur un tuyau se déversant continuellement dans le courant. Dans les deux cas et selon l'importance de la culture que l'on désire faire, on creuse une fosse d'une longueur quelconque, large de 1 m. 50 et profonde de quarante centimètres, à laquelle une légère pente est donnée afin que l'eau puisse s'écouler après avoir alimenté la cressonnière. A cet effet, un barrage est établi en amont, avec une planche, mise sur champ, dont le bord supérieur doit être de niveau. Un même barrage est nécessaire en aval ; on le dispose à un centimètre plus bas que le premier, de manière que l'eau s'écoule lentement par dessus et soit reçue par un conduit ou une rigole la conduisant plus loin. En attendant la plantation on dirige le courant d'un autre côté.

Un cultivateur spécialiste qui a établi ses calculs sur une cressonnière de grande exploitation, tandis que nous ne nous plaçons ici qu'au point de vue d'une exploitation moyenne, estime qu'il faut, pour une fosse de

cinquante mètres de longueur et de trois mètres de largeur, un débit de quarante à cinquante litres d'eau par minute.

Si le fond des fosses est constitué de bonne terre, il suffit, afin de la préparer à recevoir le cresson, de l'assécher et de le bien fumer ; si ce fond est compact et imperméable, il faut le recouvrir d'une couche de bonne terre et d'une épaisseur de 25 centimètres d'un compost de terre franche, vase, bouse de vache et terreaux. Cette surface est nivelée et divisée en planches, dans lesquelles on sème de la graine de cresson ou, ce qui est préférable, on repique des boutures à douze ou quinze centimètres en tous sens. Disons à ce propos que la multiplication s'effectue par semis et par boutures ; choisir, pour cela, les plus belles tiges et récolter la graine en août ; sa durée germinative est de quatre ans. La plantation en étant faite, on remet l'eau et on la laisse couler progressivement de façon que la submersion soit opérée lentement et que le fond ne soit pas être bouleversé par le courant.

La plantation d'une cressonnière peut s'effectuer en toute saison, sauf dans les périodes de froid ; cependant l'époque où elle est le plus généralement pratiquée est l'automne et surtout le commencement du printemps, mars-avril.

Le cresson développe des tiges de vingt-cinq à trente centimètres de longueur ; couchées et garnies de nombreuses radicelles adventives ; ses feuilles aérées sont d'un beau vert sombre. Dès que les pousses ont atteint seize ou vingt centimètres, on peut en commencer la récolte. C'est, le plus souvent, trois mois après le commencement de la cressonnière si l'on a procédé par semis, un mois seulement si l'on a eu recours au bouturage. L'opération doit être exécutée avec précaution. Il faut éviter de déraciner la plante. On aide, pour faire la cueillette, de planches que l'on jette en travers des fosses et on coupe les pousses avec un couteau à dix ou douze centimètres du fond. Si l'on coupe plus bas, la repousse se produirait trop lentement. Le cresson, après avoir été soigneusement lavé, est mis en bottes d'une trentaine de centimètres de tour, liées avec de la paille ou du jonc.

Si la cressonnière est réussie, on peut renouveler les coupes toutes les trois semaines ou tous les mois, les coupes étant plus rapprochées en été qu'en hiver. En juin-juillet, il faut enlever les petites fleurs blanches dont le cresson tend à se couvrir et qui peuvent lui faire perdre cinquante pour cent de sa valeur commerciale. Après chaque cueillette, on étend sur les toulles une couche de deux à cinq centimètres du compost précité, ce qui les rehausse et leur donne une nouvelle vigueur. En hiver, pour abriter la cressonnière, on augmente l'épaisseur d'eau en remuant les barrages de douze à quinze centimètres.

Une cressonnière est épuisée au bout de trois ou quatre ans ; on change alors momentanément le cours de l'eau et l'ancienne plantation est remplacée par une nouvelle après avoir enlevé et remplacé le vieux compost.

LONDINIÈRES, Professeur d'agriculture, (Reproduction interdite).

Le Beurre... et la Margarine

(Extrait du Bulletin de l'Académie de Médecine)

1° Les mélanges de corps gras additionnés ou non de lait, désignés sous les noms de margarine, butire et autres dénominations, utilisés en tant que produits alimentaires, sont équivalents au point de vue énergétique, au beurre véritable.

Mais, même quand ils sont fabriqués avec des matières premières irréprochables, ils ne sauraient remplacer le beurre dont ils n'ont pas la composition chimique. Ils ne contiennent pas, non plus, les vitamines liposolubles du beurre.

Qualitativement, il n'y a pas identité entre les deux produits.

2° La margarine n'est qu'un succédané privé de quelques-uns des éléments les plus importants du beurre naturel.

3° Elle est d'une digestion plus difficile et provoque des troubles digestifs maintes fois constatés.

4° La margarine préparée avec des corps gras altérés ou infectés provenant d'animaux atteints d'affections parasitaires peut entraîner des accidents graves et doit être considérée comme un véritable danger pour la santé publique.

5° A la suite de l'importation de plus en plus développée de corps gras suspects, il est à craindre qu'une partie de ces matériaux soient détournés de l'emploi industriel et introduits dans des denrées alimentaires telles que la margarine.

6° Il y a lieu de demander que l'utilisation des graisses suspectes soit rigoureusement contrôlée grâce à une mesure administrative soumettant à l'exercice le transport et l'utilisation des corps gras.

En conséquence, l'Académie : Considérant que certaines margarines déterminent chez certains sujets des troubles digestifs ;

Considérant que ces troubles sont indubitablement dus à des condi-

tions déficientes de fabrication et de purification ;

Considérant que certaines fabriques de margarine échappent à la surveillance et au contrôle prévu par la loi ;

Considérant, d'autre part, que la margarine est un succédané du beurre qui ne renferme cependant pas tous les éléments du beurre naturel (vitamines et graisses d'acides gras spéciaux),

Emet le vœu :

« Que tous les établissements sans distinction traitant des matières d'origine animale, destinées à l'alimentation, soient soumis à la surveillance et à l'exercice, ainsi qu'à toutes les obligations légales, en vue de protéger la santé publique. »

LA CALVITIE REND CHAUVÉ LA CALVITIE REND LAID

Il vaut mieux prévenir que d'attendre l'éclosion d'un mal qui ne s'arrête qu'à la racine. Vous donnez la garantie de notre Sévère Capillaire « HIDALGO » à base de cellules Capillaires organiques, pour

SUPPRIMER LA CALVITIE

NOTRE SEVE CAPILLAIRE « HIDALGO »

Peut vous être fournie en extrait Essence pure pour préparer vous-mêmes Un 1/2 litre de sévère capillaire pour 25 fr. Comprimés le shampooing spécial. Nous expédions pour toute la France Au reçu de 27 fr. en timbres-poste ou mandat

Un contre remboursement de 30 francs. Au magasin de détail nous avons les Rayons les mieux assortis de tout l'Ouest En rasoirs, lames, savons, brosses, toilettes, Baignoires, produits et appareils d'hygiène. Adressez vos commandes LABORATOIRE « HIDALGO » DE PARIS Passage Pommeraye, à NANTES Au-dessous du Grand Dentiste

MARCHÉS DE LA VILLETTE

Du Lundi 26 Mars 1934

ANIMAUX	Aménés	Vendus	COURS OFFICIELS du kilo, viande nette				PRIX APPROXIMATIFS du kilo, poids vif			
			1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra	1 ^{re} qual.	2 ^e qual.	3 ^e qual.	extra
Bœufs.....	3.261	3.200	6 40	4 90	3 80	7 30	3 85	2 70	1 90	4 52
Vaches.....	2.166	2.100	6 30	4 40	3 60	7 60	3 78	2 42	1 80	4 35
Taureaux.....	570	560	4 80	4 00	3 70	5 30	2 88	2 20	1 85	3 28
Veaux.....	2.658	2.600	11 00	8 90	6 90	12 50	6 60	5 07	3 80	7 50
Moutons.....	15.256	14.800	16 50	12 30	10 40	17 50	8 25	5 78	4 57	8 75
Porcs.....	1.697	1.697	7 14	6 72	5 00	7 86	5 10	4 70	3 50	5 50

Du Jeudi 29 Mars 1934

Bœufs.....	844	800	6 40	4 90	3 80	7 40	3 85	2 70	1 90	4 58
Vaches.....	962	930	6 30	4 40	3 60	7 70	3 78	2 42	1 80	4 32
Taureaux.....	205	200	4 80	4 00	3 70	5 40	2 88	2 20	1 85	3 35
Veaux.....	1.691	1.550	10 80	8 50	6 50	12 60	6 48	4 85	3 57	7 55
Moutons.....	4.652	4.300	16 50	12 30	10 40	17 50	8 25	5 78	4 57	8 75
Porcs.....	1.562	1.562	7 28	6 72	5 00	7 86	5 10	4 70	3 50	5 50

Marché du Lundi. — Arrivages par Départements

GROS : 5.997. — Maine-et-Loire, 330; Sarthe, 110; Mayenne, 265; Loire-Inférieure, 75; Deux-Sèvres, 100; Vienne, 745; Vendée, 325.
VEAUX : 2.658. — Maine-et-Loire, 135; Sarthe, 620; Mayenne, 65; Loire-Inférieure, 20; Indre-et-Loire, 95; Vendée, 15.
MOUTONS : 15.256. — Vienne, 216; Afrique, 270; étrangers, 250.
PORCS : 1.697. — Maine-et-Loire, 190; Sarthe, 165; Loire-Inférieure, 375; Deux-Sèvres, 30.

Pour obtenir de grosses récoltes de Pommes de Terre

Nous avons maintes fois indiqué l'importance du labour d'hiver pour une bonne réussite des plantes sarclées. Autant que possible ce labour d'hiver a dû incorporer au sol la fumure au fumier de ferme et l'on a dû apporter sur ce labour les engrais potassiques, surtout s'il s'agissait de sylviculture. Si ce dernier apport n'a pas été fait il est urgent de s'en préoccuper ou bien il faudra recourir au chlorure de potassium, qui convient d'ailleurs mieux dans les terres fortes et qui manque de chaux, la sylviculture étant à réserver pour les terres légères.

Il est, croyons-nous, inutile d'insister sur l'importance de la potasse pour la pomme de terre qui en exige des quantités considérables. Nous voulons simplement rappeler une fois de plus ici que les fortes doses ont presque toujours un rendement économique supérieur aux doses moyennes. C'est la conclusion qui ressort nettement, une fois de plus, du rapport de M. Lévêque, le très distingué directeur des Services agricoles de la Sarthe, sur les essais de l'Office agricole de ce département en 1933.

Voici la moyenne des résultats obtenus :

	Rendement à l'hectare (kilos)
Parcelle sans potasse	17.075
Parcelle avec 200 kil. de chlorure.....	19.380
Parcelle avec 400 kil. de chlorure.....	22.115

Les excédents sont donc de 2.305 et 5.040 kilos, représentant des augmentations de 13 et 35 % par rapport au témoin.

Et voici la conclusion générale des essais sur blé, betteraves et pommes de terre de M. Lévêque :

« Les conclusions qui découlent de ces essais sont les suivantes : malgré la sécheresse qui a sévi au cours de l'année 1933 et qui a surtout été préjudiciable aux plantes sarclées, les engrais potassiques ont procuré des augmentations de rendement très intéressantes.

« Les bénéfices les plus élevés sont obtenus avec l'emploi de fortes doses, c'est-à-dire 400 kilos de chlorure ou 800 kilos de sylviculture : la valeur des produits obtenus varie suivant les essais, du double au quintuple de la dépense faite pour l'achat des engrais. De plus, signalons que ces engrais agissent beaucoup sur la qualité et la conservation des produits, chose essentielle à l'heure actuelle où le commerce exige des marchandises impeccables. »

En cette période de crise particulièrement aiguë où il importe de diminuer le plus possible le prix de revient de toute récolte, nous invitons donc le cultivateur à faire usage de fortes doses d'engrais potassiques pour la culture des plantes sarclées et particulièrement de la pomme de terre.

Si la potasse est l'élément que la pomme de terre exige de la façon la plus impérieuse, les engrais potassiques ne peuvent donner leur maximum d'efficacité que s'ils sont soutenus par un apport suffisant d'acide phosphorique (les terres de la région étant pauvres en cet élément) et d'azote (la pomme de terre exigeant aussi de fortes quantités).

C'est le moment d'épandre sur le labour d'hiver l'acide phosphorique nécessaire, soit sous forme de scories ou super à la dose de 600 à 800 kilos à l'hectare, soit sous forme de phosphate bicalcique à la dose de 250 à 300 kilos.

L'azote sera plutôt donné au moment de la plantation.

Après l'épandage d'engrais potas-

Pour détruire les TAUPES, un seul produit :
LA TAUPINASE DELBA
Efficacité remarquable - Economie
Fiscales 8 et 4 l. - Toutes Pharmacies

PRÉPARATION des VINS

en vue de leur expédition ou de leur mise en bouteilles

(Conférence donnée par M. E. VINET, directeur-adjoint de la Station Œnologique Régionale d'Angers, à la JOURNÉE DU VIN, au Loroux-Bottereau, le 25 mars 1934.)

Messieurs,

Je veux tout d'abord remercier M. le sénateur-maire Linier et MM. les Organisateurs de cette journée du vin, toujours dévoués à la cause viticole, de m'avoir invité à cette réunion pour y prendre la parole. Aussitôt après la guerre, la consigne était de produire du vin en abondance. Le stock commercial, qui était de 14.000.000 d'hectolitres environ avant l'ouverture des hostilités, était tombé à 6 ou 7.000.000 d'hectolitres en 1919. Il n'y avait pas de réserves à la propriété. Et l'on produisait abondamment, surtout de petits vins ; ils se vendaient d'ailleurs très bien et relativement cher.

Aujourd'hui, le problème a changé de face. Il y a du vin à la propriété et il suffirait d'une récolte un peu abondante pour que le marché fût encombré. L'exportation est tombée à un chiffre dérisoire et il y a sous-consommation. Il ne s'agit donc plus de produire beaucoup, mais de produire du bon vin pour solliciter le consommateur qu'une qualité médiocre avait écarté. La meilleure réclamation pour le vin n'est-elle pas le bon vin lui-même, le bon vin de pays ? C'est bien là le sens de la présente manifestation.

Nous devons reconnaître que, sous le rapport de la qualité, l'année 1933 nous a été favorable. Dans les vignobles du Bassin de la Loire, particulièrement en Touraine, en Anjou et dans le Nantais, elle restera pour nos vins de Chenin blanc et de Muscadet, une grande année.

Mais les qualités gustatives — qui sont les fonds — ne suffisent pas toujours pour qu'un vin plaise à la clientèle ou au consommateur, il faut encore une belle limpidité, plaisante et agréable à l'œil.

On pourrait épiloguer sur les meilleurs procédés de vinification applicables à nos moûts de muscadet ou Pinet ; le sujet ne serait pas d'actualité. Les vins sont faits, mais ils ne sont pas tous « finis » ; c'est en quelque sorte leur toilette qu'il s'agit de parachever ; c'est pourquoi nous avons pris pour sujet de cet entretien : « La préparation des vins en vue de leur expédition ou de leur mise en bouteilles ».

A l'époque où nous sommes, les vins blancs ont subi pour le moins deux soutirages, plus généralement trois et même quatre. Je parle d'une manière générale, pour notre vignoble de l'Ouest. Il ne s'en suit pas que tous soient clairs. Nous devons d'ailleurs nous montrer très exigeants sous le rapport de la limpidité. Dans les régions viticoles où le vin est conservé plusieurs années en fûts (Chablis, Graves, Sauternes, etc.), le vigneron a le temps d'attendre la clarification spontanée.

Chez nous, le vin blanc ne gagne rien à séjourner en fûts ; le mieux est qu'il soit mis en bouteilles dans les quelques mois qui suivent la récolte et il nous faut, souvent, pour obtenir la limpidité désirable, recourir à la clarification artificielle.

Mais avant de coller un vin, la première chose est de savoir pourquoi il n'est pas encore clair. Voici différents cas où le vin n'est pas limpide après plusieurs soutirages :

1^{re} La vendange était plus ou moins pourrie ; le vin, plus ou moins riche en tanin, était en puissance de casse brune, mais cette maladie a été prévenue et guérie par l'acide sulfureux (mèche) employé pendant les soutirages. Néanmoins, le vin reste louche ; il est plus ou moins teinté. S'il contient beaucoup de tanin naturel, il a du jaune.

2^{de} Le vin provient d'une fin de presse ou de l'usage d'une presse continue. Dans le premier cas, il peut avoir un peu de jaune ; mais dans les deux cas, il est louche ou trouble, par suite d'un excès de tanin.

3^e Le vin est presque clair, mais, par l'agitation, il présente des ondes soyeuses. Ce louche miroitant tient à la présence dans le vin de fines lamelles microscopiques, sans doute d'origine tannique, qui ne tombent pas et s'orientent dans le même sens par l'agitation.

4^e Le vin ne contient pas assez d'acidité ; il se plombe.

5^e Le vin a de la casse blanche. C'est le cas le plus grave. Il faut un traitement avant d'entreprendre la clarification.

TRAITEMENT DE LA CASSE BLANCHE

Comment reconnaître qu'un vin est atteint ou en puissance de casse blanche ? Ensuite, comment le guérir ?

L'épreuve de l'air permet de caractériser la casse blanche. Si du vin, exposé à l'air dans un verre, se trouble au bout de quatre à cinq jours, le vin est blanc. Un moyen expéditif pour dépister la casse blanche consiste à ajouter cinq ou six gouttes d'eau oxygénée dans un peu de vin (la valeur d'un verre à liqueur). Si le vin se trouble au bout de deux à trois heures, on peut conclure qu'il est atteint de casse ; s'il reste limpide, on peut avoir toute certitude sur sa tenue ultérieure relativement à cet accident.

Lorsque le trouble, avec de l'eau oxygénée, est obtenu très rapidement (au bout de 10' par exemple), ce n'est pas la casse blanche ordinaire ; il faut s'en rapporter à l'épreuve de l'air.

Si le trouble est long à se produire (24 heures ou davantage) après l'addition d'eau oxygénée, il ne faut pas tenir compte de cette réaction : le vin ne cassera pas dans la pratique. Supposons donc le vin en puissance de casse blanche (il est encore relativement clair ou en train de casser (le trouble va en s'accroissant)). Notre premier soin sera de le guérir avant de le coller.

Le traitement légal consiste à ajouter au vin de l'acide citrique à la dose maxima de 50 gr. par hecto. Ce traitement ne réussit pas toujours et il faudrait quelquefois porter la dose à 100 gr. par hecto, mais on sort de la légalité. Il peut alors y avoir avantage à soustraire le vin au large contact de l'air pour le faire passer rapidement — ce qui se produit quelques jours après ce soutirage — pour éliminer du phosphate ferrugineux qui se dépose. La dose légale d'acide citrique peut alors devenir suffisante.

Certaines casses blanches sont très rebelles et ne cèdent qu'à un traitement au carbonate de chaux par précipité qui, lui non plus, n'est pas légal.

Mais il faut bien dire que les casses blanches sont, en grande majorité, guérissables. Une fois le vin traité on pourra le coller de suite, après l'avoir tanisé fortement (10 gr. de tanin par barrique).

CLARIFICATION DES VINS PAR COLLAGE

La première question à se poser est la suivante, lorsque le vin doit être collé à la gélatine : faut-il le taniser préalablement ?

Nous avons vu, en effet, qu'il y a des vins riches en tanin naturel et nous savons qu'il y en a d'autres — le plus grand nombre — qui en manquent totalement, quelquefois même après en avoir reçu aux précédents soutirages.

Il faut donc faire d'abord le contrôle du tanin du vin. Rien de plus facile. Dans un demi-verre de vin, on fait tomber deux ou trois gouttes de gélatine liquide et on agite. Si le vin se trouble nettement et, au bout de quelques instants, présente des grumeaux qui se déposent, c'est qu'il est suffisamment riche en tanin : la colle prend. Si, au contraire, le vin reste clair ou se trouble à peine, c'est qu'il a besoin d'être tanisé avant d'être collé.

On ajoutera alors 30 gr. environ de tanin par barrique (sauf dans le cas où le vin est atteint de casse blanche) ; il faut murer la dose de tanin et la porter à 40 gr. par barrique). On emploiera du tanin à l'alcool aussi blanc et pur que possible ; le tanin en aiguille donne aussi de bon résultat, mais il est plus teinté. On fera dissoudre le tanin dans un litre environ de vin tiède, car il est très peu soluble dans le vin froid. Après addition dans la barrique, on fouettera, et si l'opération a été bien conduite, on pourra sans tarder ajouter la colle. D'ordinaire, par mesure de prudence, nous ne recommandons le collage que le lendemain du tanissage.

La gélatine (20 gr. en général par barrique) pourra être préparée par le viticulteur. On mettra les plaques à gonfler et à dégorger dans l'eau, 24 heures à l'avance, puis on les distendra à chaud dans un volume d'eau déterminé. Cette opération est longue, délicate et bien des viticulteurs, aujourd'hui, préfèrent — avec raison — recourir à une bonne colle liquide à la gélatine telle que la commerce en livre. Il suffit de la diluer dans quelques litres de vin et de l'ajouter en trois ou quatre fois dans la barrique, en fouettant après chaque addition partielle. On termine par un vigoureux fouettage pendant quelques minutes. Le fouettage, même renouvelé, une ou deux fois, à quelques heures d'intervalle, est une excellente chose pour faciliter et hâter la chute de la colle.

Lorsque le collage est bien réussi, le vin est déjà clair à la bonde dans les 48 heures. Au bout de 10 à 15 jours, la colle est tombée et tassée ; s'il n'en est pas ainsi, il faut en chercher la raison. Il peut y avoir surcollage ou surtanissage et il est bon de consulter sans tarder le laboratoire de la région.

Nous supposons donc que l'opération a réussi, ce qui est le cas général. On soutirera de sur colle le vin très limpide en évitant d'entraîner du dépôt et on le recevra dans un fût convenablement mèche.

Contrôle de l'acide sulfureux libre. — Lorsque le vin est bien limpide et reste tel, c'est qu'il est actuellement en bon état de santé. Mais cela ne veut pas dire qu'il restera toujours ainsi. On a beau faire, il peut contenir encore ou recevoir de l'extérieur quelques globules de levures, des ferments de maladies — et je fais allusion aux ferments de la gâsse, pour le Muscadet. Il faut donc murer le vin d'un antiseptique qui assurera sa conservation sans nuire à ses qualités ni à son vieillissement. Nous avons cet antiseptique dans l'acide sulfureux, employé de tout temps, sous forme de mèche soufrée.

Nous avons remarqué que lorsque l'on emploie une mèche entière (40 gr. de soufre) au premier soutirage, une demi-mèche au second et un quart de mèche au troisième, la dose d'acide sulfureux libre que possède le vin est généralement convenable. Mais il est bon de s'en assurer par un dosage direct que beaucoup de viticulteurs savent faire aujourd'hui.

Des études poursuivies sur les vins d'Anjou pendant une quinzaine d'années nous ont permis de déterminer les doses d'acide sulfureux nécessaires et suffisantes que le vin doit contenir pour le préserver contre tout accident de fermentation et contre toute maladie microbienne, tout en assurant son vieillissement normal. Il s'agit, bien entendu, des vins qui renferment encore du sucre non fermenté, ne serait-ce que quelques grammes par litre, ou des vins seers peu ou moyennement alcooliques.

Pour les vins demi-doux, de 10 à 11°, il faut de 60 à 70 milligr. d'acide sulfureux libre par litre, soit 6 à 7 gr. par hecto. Pour ceux de 12°, 50 milligr. suffisent et 40 pour ceux de 13°. Mais de toute façon, il n'est pas bon de descendre au-dessous de cette dernière dose, afin d'éviter que le vin ne prenne un goût d'évent ou se maderise.

Si donc, dans un vin, on ne trouve que 30 milligr. d'acide sulfureux libre par litre et qu'on veuille porter la dose à 70 milligr., qu'il faudra-t-il faire ? — L'expérience nous a montré qu'en soustrayant le vin avec une demi-mèche par barrique, on se rapprochera sensiblement du résultat à attendre. Mais on peut éviter un soutirage et opérer d'une façon plus précise en employant une solution sulfureuse titrée à 8 % pour faire ce que l'on appelle le calibrage de l'acide sulfureux.

Reprenons l'exemple précédent. Il faut porter la dose d'acide sulfureux libre de 30 à 70 milligr. par litre, c'est-à-dire de 3 à 7 gr. par hecto. En réalité, pour tenir compte de la combinaison, il faudra ajouter ¼ en plus, donc 4 gr. + 1 gr. = 5 gr., soit 1/16 de litre de la solution sulfureuse à 8 % par hecto ou sensiblement un litre pour sept barriques.

Lorsque le vin est bien limpide et muni de sa dose d'acide sulfureux, on pourra sans crainte le mettre en bouteilles. S'il doit être expédié en fûts, il faudra majorer sa dose d'acide sulfureux et la porter entre 80 et 100 milligr. par litre, suivant sa douceur. On pourra l'abaisser à 50 milligr. pour les bons muscadets, secs et alcooliques.

Qualité gustative et limpidité réunies font les vins irréprochables. Les viticulteurs qui ont ce double souci font honneur à la réputation de leur cru et à celle de toute leur région viticole.

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

191. — A VENDRE BEAUX PLANTS D'ASPERGES « Grosse hâtive d'Argenteuil », plant sélectionné extra. S'adresser à M. Robert Morice, à Sainte-Luce (L.-I.).

46. — A louer à prix d'argent FERME de 12 hectares en terre labourable et près, vignes à moitié fruites, situées à 12 kilomètres de Nantes, en bordure d'une route, pour le 1^{er} novembre 1934. S'adresser au Syndicat.

47. — A louer à moitié fruits, pour le 23 avril 1935, UNE PETITE BORDURE de 12 hectares. S'adresser à M. de Latour, Montfaucon-sur-Moine (Maine-et-Loire).

49. — A vendre UN APPAREIL A SULFATER, marque « Le Muscadin », modèle récent, prêt modéré. S'adresser à L. Chauvin, Rocheservière (Vendée).

50. — A vendre cause de santé, prix intéressants : 1^{er} UN CAMIONNETTE « Peugeot », 9 HP, conduite intérieure, en état neuf, roulée seulement 2.000 kilomètres ; 2^e UN MACHIN A COUDRE neuve, vibrante, Inter Haid et Neu, garantie. S'adresser à M. Pauvert, 30, rue Urieu, Ancenis (Loire-Inf.).

DEMANDES

27. — JEUNE HOMME, 29 ans, demandant place aide-jardinier maraîcher-vigneron ou maison bourgeoise. S'adresser au Syndicat.

28. — On demande de suite, UN MENAGE pour petite culture. S'adresser au Syndicat.

29. — On demande pour la campagne, MENAGE sérieux, jardinier, toutes mains, ayant permis conduire ; femme cuisinière, petite basse-cour ; sérieuses références exigées. S'adresser au Syndicat.

30. — MENAGE cherche place, mari gardien, jardinier ; femme occupée ou non. Références. S'adresser au Syndicat.

Institut Dentaire National

Service de Renseignements

Dans les semaines qui vont venir, les gens de la campagne se dirigent en grand nombre sur Nantes.

Le Comité de propagande d'hygiène de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL a initié tous les habitants de la région aux soins de la dentisterie.

C'est ainsi qu'ils ont apprécié la très grosse économie apportée dans leur dépense à consacrer aux soins de la bouche.

L'afflux actuel des personnes de l'extérieur a obligé le Comité de gestion de l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL à renforcer son service (enseignements), afin de satisfaire, par une documentation verbale, celle écrite des articles précédents.

Nous rappelons au public les tarifs officiellement pratiqués à l'INSTITUT DENTAIRE NATIONAL :

SOINS
Extraction, la première..... 8 fr. »
les autres..... 4 fr. »
Piombage..... 12 fr. »
Traitement racine..... 12 fr. »

PROTHÈSE
Dentier : la dent..... 16 fr. 65

EXEMPLE
Dentier 10 dents 2 crochets et une base..... 203 fr. 15
Dentier 15 dents, 2 crochets et une base..... 303 fr. 05
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 - NANTES

Prix-Courant (DÉTAIL)

Nous cotons les prix suivants sans engagement et sauf variation.

Alimentation du Bétail

Remontages de fèves..... 50 »
Fiz Saïgon n° 1..... 60 »
Quantité importante, diminution.

Riz Paddy (non décortiqué, pour chevaux et volailles). Graines de Betteraves (nous consulter).

Brisures de Riz..... manque
Issues de Riz..... 45 »
Farine de Manioc..... 73 »
Farine « Le Titan » pour porcs et bovins, les 100 kil. départ..... 74 »

Farine Arachide « Armor »..... 77 »
Farine « Kystett »..... 175 »
Farine lactée T. T..... 175 »
Mais pour volailles..... au cours
Tourteau Coprah, en plaques 75 »
Tourteau amélioré Chepteline 85 »

Produits des Etablissements Arsène Bertin

ALIMENTATION GÉNÉRALE
Proviende « Sucraif » N° 1... 67 »
— « Sucraif » N° 2... 65 »

ALIMENTATION DES CHEVAUX
Aliment complet N° 1, 40 % avoine, 35 % mélassé, logé 81 »
Aliment « Le Picotin », pour chevaux de campagne (sucédanés, avoine, tourte) logé 85 »

ALIMENTATION DES PORCS
Optima pour engraissement des porcs..... 81 »
Optima pour porcelets et truies..... 101 »
Les 100 kilos logés sur wagon Nantes. Saint-Joseph ou pris à l'usine.

ALIMENTATION DES BOUEFS VACHES ET VEAUX
Optima lait :
cordon vert..... logé 75 »
cordon rouge..... logé 88 »
Optima engraissement :
pour bœufs..... logé 84 »
Optima veaux d'élevage :
cordon vert..... logé 75 »
cordon rouge..... logé 88 »

Farine lactée Optima pour veaux, le sac de 5 kil... 11 »
Quantité importante, nous consulter

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

Aliments pour Volailles et Lapins
Farine de poisson..... 165 »
granulé condensé..... 115 »
granulé Pondeuse..... 130 »
Farine de viande alimentaire 165 »
Farine d'os alimentaire..... 87 »
Coquilles huîtres broyées..... 55 »
Les 100 kilos logés sur wagon Vertou.

Aliments mélassés
Mélassé Say..... 69 »
Son mélassé Say..... 65 »
Paille mélassée Say, 50 %..... 60 »
Les 100 kilos logés sur wagon Paris-Gobelins et Pont-d'Ardres.

Société anonyme « Ovox »
Boulettes « OVOX » n° 1 pour pondeuse..... 117 »
N° 2 pour sujets en croissance..... 122 »
N° 2 bis, pour poussins..... 150 »
N° 2 ter, pour poussins..... 130 »
N° 3, pour poules en mue..... 130 »
Coquilles d'huîtres, logées..... 61 »
Boulettes « LAPOX », logées..... 98 »
Farine de viande, logée..... 190 »
par 50 kilos, majoration ; toutes facturées 250 non reprises.

Biscuits pour Chiens
Dog Cake n° 1 (biscuits farine de blé)..... 140 »

Samedi 31 mars.
Dog Cake n° 2 (biscuits farine de blé avec viande)..... 145 »
Dog Cake n° 3 (biscuits farine de blé avec huile de foie de morue)..... 150 »
Dog Cake n° 4 (biscuits farine de blé avec œufs)..... 145 »

Ces prix s'entendent aux 50 kilos, franco de port et emballage en petite vitesse, pour un minimum de 50 kilos poids brut.

Huiles Comestibles

Etablissements M. de la Tuillaye

Logée en estagnons, franco gare :
Les 5 lit. : 47 fr. 50. Les 10 lit. : 91 fr.

HUILE « LA DELICATE »
Dep. Nantes Franco gare
5 litres logés..... 25 25 31 31
10 — — — 49 50 58 50

Chaux agricole

Chaux roches.....
Chaux blutée (sacs toile).....
Chaux blutée (sacs papier), départ Chateaufonds, nous consulter.
Chaux neige viticole, logée en sac papier, 4 feuilles de 35 kilos.....le sac 10 »

Produ

LA CHATAIGNERAIE

Grand Roman inédit
PAR
MAX DU VEUZIT

Nous longions un petit ruisseau qui traverse la pelouse des Tournelles quand je lui demandais cela.

Il me montra l'eau, du bout de sa cravache.

— Regardez là-dedans, vous y verrez l'image que vous cherchez. Mettez une longue moustache blonde sur la lèvre supérieure, coupez les cheveux en brosse et endossez un costume masculin, ce sera son exacte reproduction.

Nous étions arrivés devant le perron. Il m'aidera à descendre de selle.

— Alors, grand, mince et blond, comme moi, fûs-je à mi-voix.

— Oui, répondit-il du même ton en souriant. Et n'oubliez pas les yeux d'or brun à nuls autres pareils.

— Comme moi encore, alors ?

— Tout à fait pareils.

Sur ce mot, je le quittai lui lançant seulement du haut du perron :

— A demain, sans faute.

— Bien mademoiselle.

Toujours sa voix docile dont nulle complicité avec moi ne semble jamais devoir atténuer le ton infiniment respectueux.

5 juin au soir. — J'ai déposé au fond d'une boîte à gant en ébène incrustée de cuivre et d'écaillé, la fleur et le caillou cueillis là-bas.

Je les ai mis religieusement entre deux feuilles de ouate.

La boîte est belle, très vieille et très artistiquement ouvragée : un vrai reliquaire !

Quand j'ai rabattu le couvercle, il me semblait que c'était un cercueil que je venais de fermer.

Oh, cette idée douloureuse !

Ce matin, cependant, en quittant Sauvage, je me sentais courageuse et si pleine d'espoir !

Sa verve m'entraîne et, quand il est là, je partage ses ardeurs convictions.

Malheureusement, ensuite, je doute. Et le doute, c'est la souffrance.

Oh, si pourtant mon père vivait ? Si, vraiment, il n'était pas mort ?

Comment savoir ? Comment être sûr ?

Le notaire ?

Oui, évidemment, le notaire doit être au courant.

— Mais parlerait-il ?

Bernard l'affirme.

Brave garçon ! Son dévouement sans borne pour mon père l'égare peut-être.

J'ai remarqué combien le nom de ma mère l'assombrissait, chaque fois que je le prononce. Qu'y a-t-il donc qu'il n'ose pas dire ?

Ma mère est, cependant, très bonne pour lui. Elle lui marque même une véritable confiance en me mettant sous son égide. Elle ne permettrait cela avec aucun autre habitant du village.

En revanche, Félicie ne cache pas son aversion pour lui... mais Sauvage, non plus, n'aime pas Félicie.

Moi-même ? Je ne sais pas... je ne sais plus. Depuis ma dernière altercation avec notre vieille bonne, je ne peux plus contenir mon ressentiment vis-à-vis d'elle. Comment a-t-elle osé me dire en face qu'elle avait brûlé tout ce qui concernait mon père !

Oh, cette vieille ! Malgré son dévouement passé, elle m'apparaît comme un ennemi.

Pauvre père ! Si c'était vrai, pourtant qu'il soit en vie, au loin !

C'est insensé, voyons ! S'il vivait, il reviendrait.

Ma mère a dû faire des recherches, s'enquérir ! Si elle m'a élevée dans la croyance de sa mort, c'est qu'elle était persuadée qu'il n'était bien ainsi.

Au fait, m'a-t-elle jamais affirmé qu'il

fût mort ?

« Il est parti, son bateau a sombré... il n'est pas revenu... »

C'est la version qu'on m'a servie autrefois. A présent, on m'expliquerait peut-être son absence d'une manière différente.

Ah, que je voudrais être à demain, à plus tard !

J'ai hâte de savoir, j'ai soif d'apprendre.

Je veux connaître la vérité.

Mon père !

Je veux père mort ou vivant.

6 juin. — Où irons-nous ce matin, Bernard ?

— J'allais justement adresser la même question à Mademoiselle.

Mais, je ne sais pas. Voyons, vous, guidez-moi, puisqu'il est convenu que vous allez m'aider de toutes vos forces, dans la tâche que je me suis imposée.

— Alors, si mademoiselle veut, pour le moment, nous irons au hasard, devant nous, en causant... Tenez, nous tournons par là, et en suivant la grande route jusqu'aux Orties, nous prendrons le chemin de traverse qui file sur les Anthieux.

Je me suis mis à rire.

— Vous appelez cela, aller au hasard, devant nous, et vous nous faites suivre une route tracée et définie d'avance.

Voyons, Bernard, ne faites pas de cachotteries ; dites-moi tout de suite, qu'est-ce

que nous allons faire sur la route des Anthieux ?

— Mais rien, mademoiselle... nous promener. Il y a de ce côté, la propriété du Colonel Chaumont qui est très jolie avec ses nombreux rosiers grimpants.

— Je n'aime plus les jardins des autres, fûs-je en soupirant. J'ai le cœur trop rempli d'un grand parc abandonné où les lianes et les ronces enchevêtrées semblent garder et défendre un secret.

— Ça n'empêche pas que la maison du Colonel est d'un aspect très accueillant.

— Vous le connaissez, le Colonel ?

— Oh, moi, non ! Je n'oserais que bien timidement l'aborder, mais c'est un homme courtois et je suis certain qu'il recevra très bien mademoiselle.

— Ah ! Il faut que j'aille chez le Colonel ?

— C'est une bonne idée que mademoiselle a là. Justement, le colonel, comme tout bon officier supérieur, doit posséder chez lui l'annuaire militaire de ces dernières années.

— L'annuaire militaire ?

— Oui... c'est un livre où les noms de tous les officiers sont consignés avec leur grade.

— Où voulez-vous en venir, Bernard ?

— A cela. C'est que pour expliquer sa visite, Mademoiselle pourrait dire au Colonel qu'elle a besoin d'un renseignement dans l'annuaire.

— Et alors ?

— En cherchant... peut-être que Mademoiselle trouverait le nom de monsieur Frédéric... ou tout au moins, elle pourrait savoir depuis quelle époque son nom n'y figure plus.

— Ah, c'est vrai ! Je n'avais pas pensé à cela ! Oh, mon brave Bernard, quelle bonne idée vous avez là.

— Ainsi, vous voulez bien affronter le Colonel ? demanda-t-il avec joie, en quittant son ton finassier.

— Mais pour obtenir ce renseignement, j'aborderais le général, le ministre, tous les maréchaux de France.

— Alors, allongons le pas afin de ne pas être en retard, pour le retour.

— Oui, dépêchons-nous. J'ai hâte d'être là-bas.

— Je savais bien que mon idée vous ferait plaisir, dit-il en mettant son cheval au galop.

Nous ne mîmes pas longtemps à gagner le carrefour des Orties et à prendre la route des Anthieux.

Cent mètres avant d'arriver à la porte du Colonel Chaumont, mon compagnon modéra notre allure.

— Il ne faut pas que vous arriviez hors d'haleine. Il faut aussi que vous vous prépariez un prétexte, une explication... parce que ce n'est pas l'habitude des jeunes filles d'aller chez des inconnus y chercher l'adresse d'un officier.

— Mais je dirai qu'il s'agit de mon père.

(A suivre).

MARCHÉS RÉGIONAUX

NANTES (Talensac)

Le demi-kilo :

Beurre, 1^{re} catégorie, 6 à 11 fr. ; 2^e catégorie, 1,50 à 2 fr. ; 3^e catégorie, 0,50 à 1 fr. 50.

Veuve, 1^{re} catégorie, 4,50 à 9 fr. ; 2^e catégorie, 4 fr. ; 3^e catégorie, 2,50 à 3 fr. ; 4^e catégorie, 1 fr. 50.

Porc, 5 à 7 fr. 50.

Beurre, 8 à 9 fr. 25.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

CANDE, 26 mars.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poules, la couple, 30-36 fr. ; poulets, la couple, 24-31 fr. ; canards, la couple, 24-30 fr. ; oies grasses, le kilo, 6,50 à 7 fr. ; lapins, la pièce, 10 à 12 fr. ; pigeons, la paire, 9 à 10 fr. ; œufs, la douzaine, 3 fr. ; beurre, la livre, 8,50 à 9 fr.

Canards, 24 à 24 fr. 50.

Poulets, 8 à 8 fr. 50.

Œufs, La douzaine, 3 à 3 fr. 50.

Lapins, 6 à 6 fr. 50.