

Le Cidre (Paris). 1889/03/28.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'œuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

*La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.

*La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

[Cliquer ici pour accéder aux tarifs et à la licence](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

*des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés sauf dans le cadre de la copie privée sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

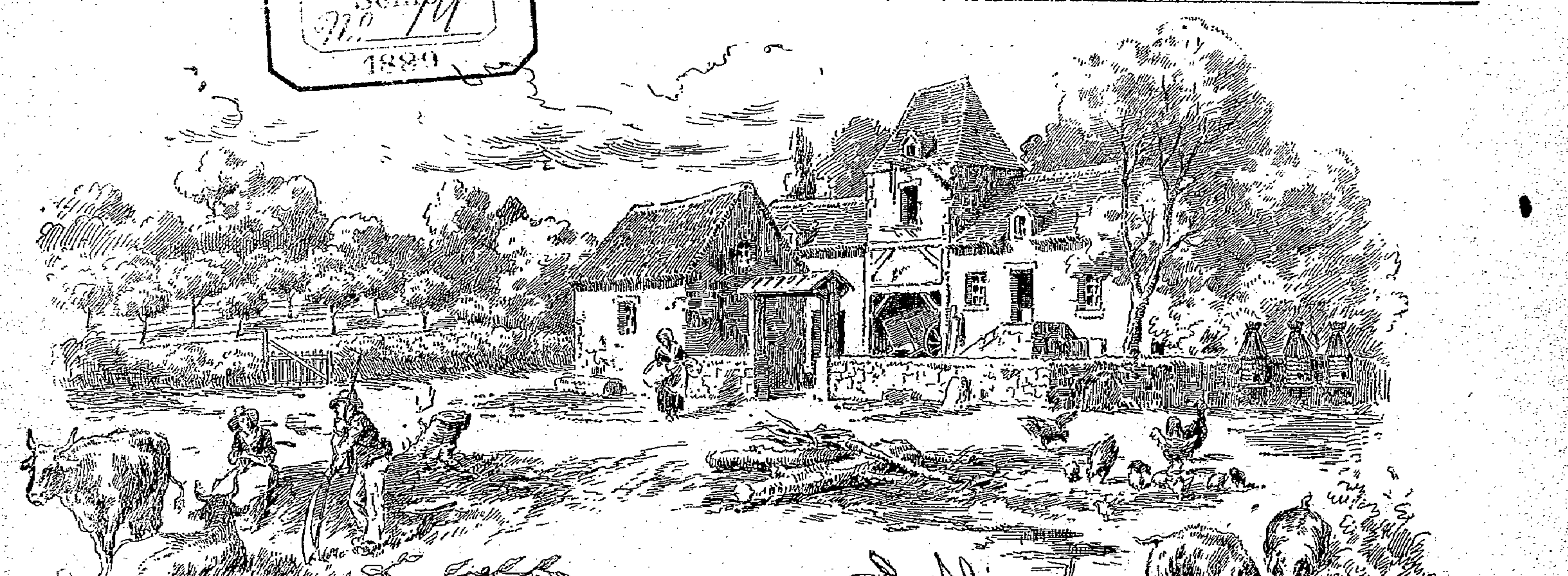
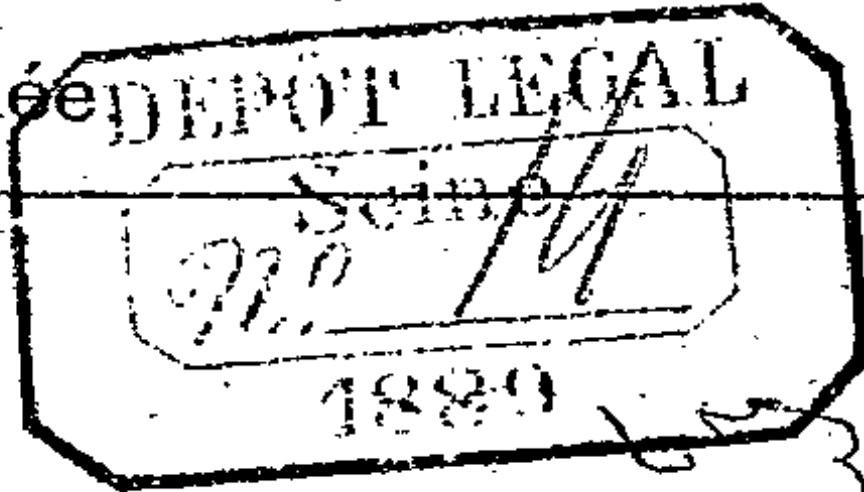
*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source Gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code la propriété intellectuelle.

5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue par un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter reutilisation@bnf.fr.



Les Produits
de
la Ferme et du Verger

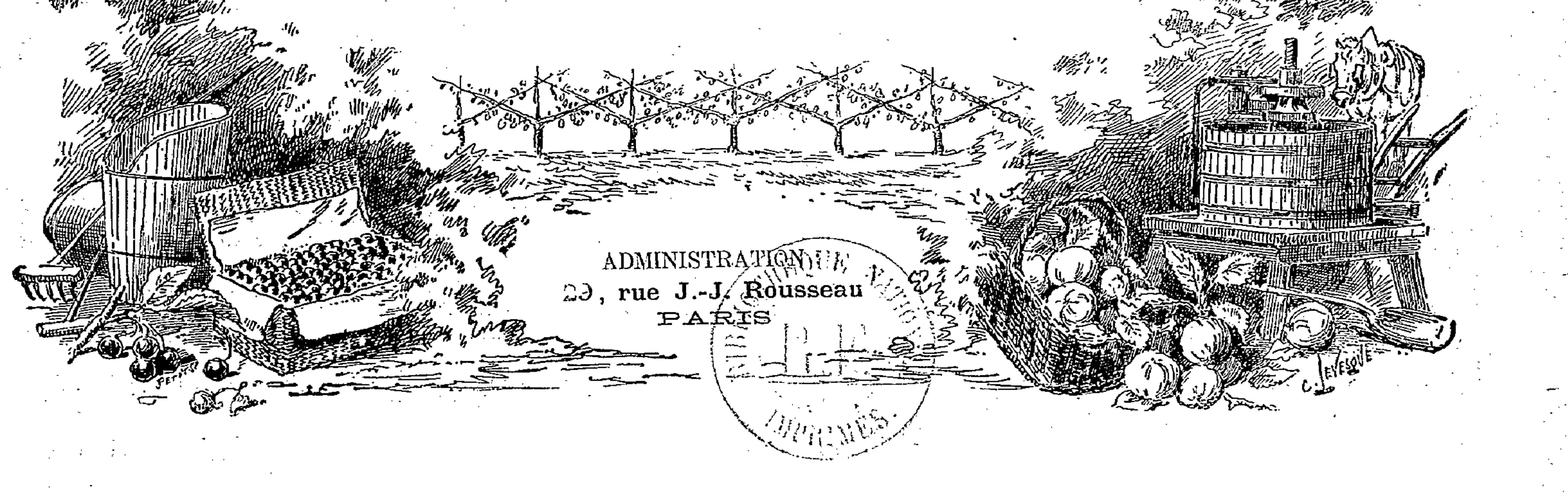
LE CIDRE

Organe des Pépiniéristes, Cultivateurs, Fabricants et Négociants
Revue agricole et horticole, paraissant le Jeudi

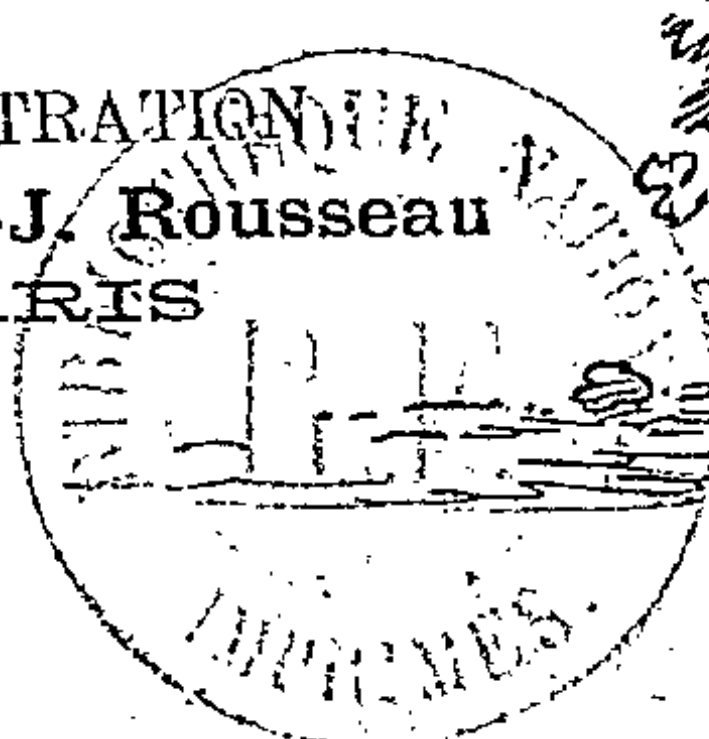
Directeur : Ed. JANSSEN, Ing^r-Agronome

ABONNEMENTS

| | | | | |
|---------------|------|--------|--------|-------|
| FRANCE..... | 4 AN | 10 fr. | 6 MOIS | 6 fr. |
| ETRANGER..... | — | 12 fr. | — | 7 fr. |



ADMINISTRATION
23, rue J.-J. Rousseau
PARIS



MAISONS RECOMMANDEES

MM.

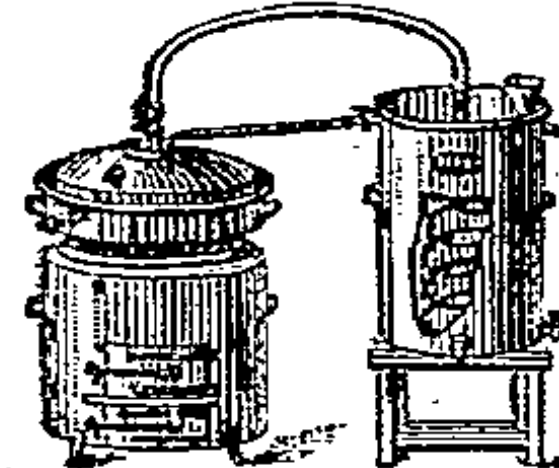
Wolff, propriétaire de la *Marque au verre*, Pont-l'Evêque et Unieux. — *Crus de la Vallée d'Auge* pour ménages, débits, hôpitaux.

Jules Leclerc, constructeur à Beauvais(Oise). — Constructions de moulins à pommes et pressoirs.

F.-H. Fondeur, constructeur. — Usine de l'Orme-du-Sart, à Viry, par Chauigny (Aisne).

NOUVEL ALAMBIC BRULEUR

FIXE ou BASCULANT s.c.d.c. Système DEROY



Produit en distillant des Vins, Cidres, Lies, Marcs, Fruits divers, Moûts de toute nature, etc., de l'eau-de-vie supérieure SANS REPASSE avec une économie considérable de temps, d'eau et de combustible. Sert aussi à distiller fleurs et plantes aromatiques et à cuire les aliments pour les bestiaux.



Défie toutes les imitations Parfait Fonctionnement Absolument Garanti Vente Conditionnelle à l'essai 1100 APPAREILS FONCTIONNENT DEPUIS 3 ANS Premiers prix dans les concours PETITS ALAMBICS pour AMATEURS depuis 4 LITRE Transformation des Anciens Appareils DEROY FILS AINE, Const. 73, 75, 77. rue du Théâtre (Grenelle) PARIS. Envoi franco du Tarif Illustré.

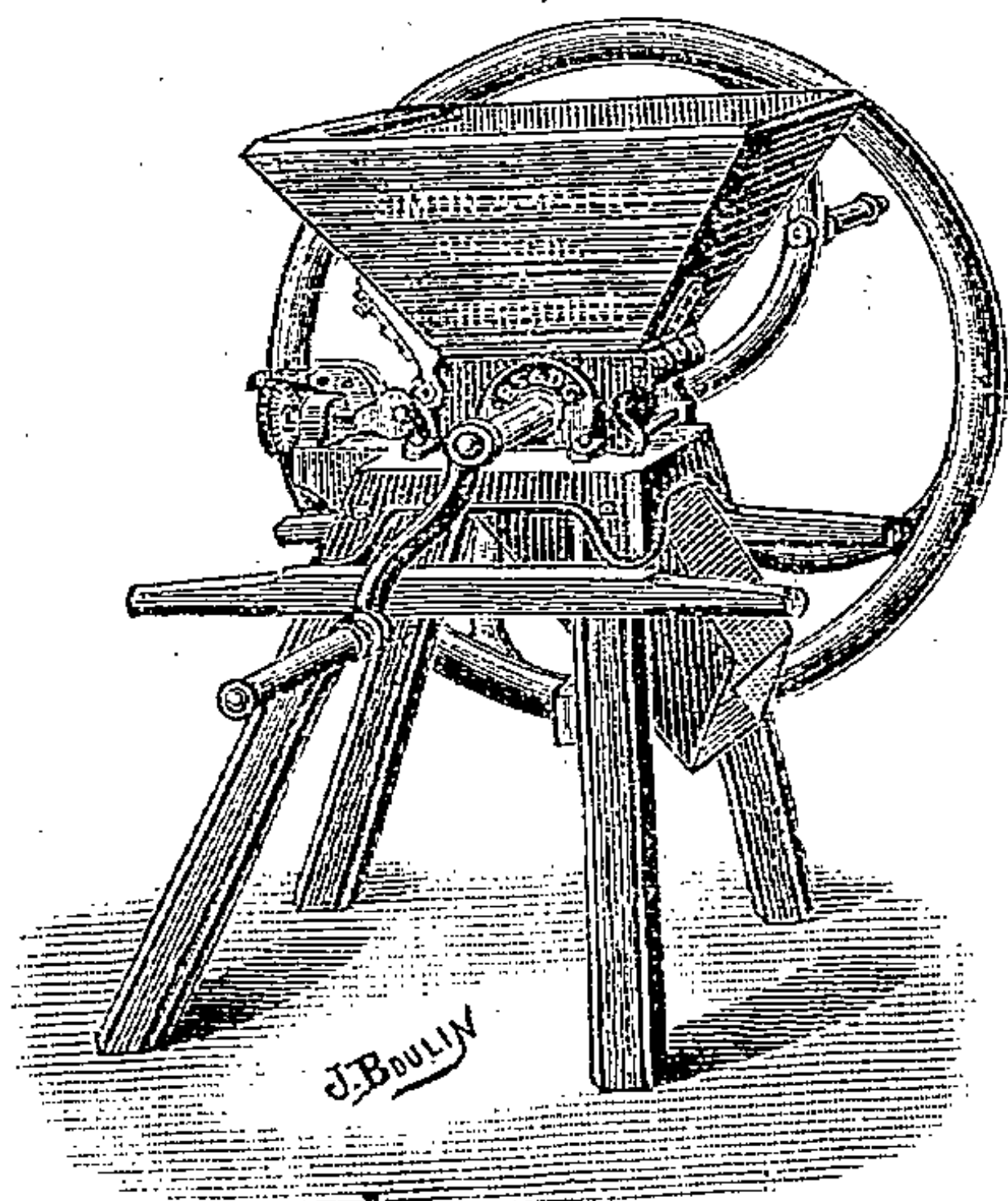
CIDRE

Cru Château St-Hilaire-s/-Rille (Orne)

MÉDAILLES D'OR :

Concours pomologique de Versailles 1886. Paris 1887. — Alençon 1888. — Palais de l'Industrie 1888.

32 francs l'hectolitre par 220 litres et 25 fr. la caisse de 25 bouteilles.



SIMON & SES FILS
CHERBOURG

NOUVEAUX BROYEURS DE POMMES
A CYLINDRE
à Bras, à Manège et à Vapeur

ÉTUDES & INSTALLATIONS COMPLÈTES
DE BRASSERIES A CIDRE
PRESOIRS et PRESSES à CIDRE

15 DIPLOMES D'HONNEUR
46 Médailles

EN VENTE PARTOUT

MASTIC L'HOMME-LEFORT

POUR GREFFER A FROID
Cicatriser

les plaies des Arbres
GREFFAGE DE LA VIGNE
40, rue des Solitaires, PARIS

Le Comptoir d'Alimentation générale, 18, quai de la Rapée, Paris, assure écoulement rapide et avantageux de Vins, Grains et tous produits en général. Grandes relations. Avances de fonds. Ecrire au Directeur.

ALIMENTATION

A. BLANCHON

12, Rue Mandar. Paris

GROS & DEMI-CROS

Fromages, Beurre, Œufs. — Salaisons et Conserves. — Légumes et tous produits alimentaires.

LE MEILLEUR MARCHÉ DE PARIS

CIDRE DE NORMANDIE & DE BRETAGNE

DE PREMIÈRE QUALITÉ.

Provenant directement des Propriétaires

IMPORTANT MAISON de BORDEAUX
DEMANDE

des Représentants sérieux

POUR LA VENTE

DES SUCRES COLONIAUX

destinés à la Fabrication des Cidres

S'adresser au bureau du Journal

BIBLIOTHÈQUE AGRICOLE

Culture du Pommier à Cidre, par JULES NANOT, 3 fr. 50, au bureau du Journal.

DOMAINE DE MONTMUREAU

CHARTRES (Eure-et-Loir)

Lait de provenance directe de la ferme, livré en bouteilles cachetés au prix de

A domicile 65 cent. le litre.

— 35 — 1/2 —

Au dépôt..... 60 — le litre.

Dépôt : 35, rue Richelieu

MALADIES DU BÉTAIL ET DE LA VOLAILLE

LEUR TRAITEMENT PRÉVENTIF ET CURATIF

PAR L'ACIDE SALICYLIQUE

L'acide salicylique, employé dans la nourriture à la dose de 1/2 à 1 gramme par jour et par tête de bétail, est le meilleur préservatif des maladies qui procèdent par contagion : Sang de rate, Cocotte, Maladie aphteuse, Erysipèle, Typhus, Morve, Variole des porcs, etc.

Des attestations nombreuses de Guérisons obtenues pour la Cocotte et le Rouget des porcs ont été reproduites dans le *Journal de l'Agriculture*.

La désinfection des étables, des écuries se fait instantanément au moyen d'un arrosage d'eau salicylée à 2 grammes par litre.

S'adresser à M. CERCKEL, administrateur de la *Compagnie de produits antiseptiques*, 26, rue Bergère, Paris.

Envoi sur demande de Prospectus et Brochures. — Prix du kil., 25 — Boîte de Ménage, 2 fr.

PLANTS AMÉRICAINS PÉPINIÈRES
des CEVENNES

ALBERT GOURDIN

SAINT-HYPPOLYTE-DU-FORT (GARD)

Fournisseur des Comices, des Ecoles et Champs d'expériences. Tarif n° 22, franco

LE CIDRE

PARIS, le 28 Mars 1889

SOMMAIRE

LE CIDRE : La reconstitution des vergers normands, A. TRUELLE. — Richesse saccharine et tannin des fruits de pressoir, LACAILLE. — Réfutation de quelques objections touchant la plantation des arbres à cidre, D^r LIEGEY.

LA FERME : Un nouveau gibier. — Le tarif douanier italien, ED. DE LA HESBAYE. — Causerie agricole pour l'Ouest, A. DE LA MORVONNAIS. — La pomme de terre à distillerie, AIMÉ GIRARD. — Destruction des Mans et des Hanneçons. — Question chevaline. — Conseils à la fermière. — Cours des Cidres.



La Reconstitution des Vergers normands

1^o — Les vergers tels qu'ils sont.

Depuis le temps que je m'occupe d'études sur les fruits de pressoir du pays d'Auge, il n'est guère de communes que je n'ai parcourues, il est peu de vergers que je n'ai visités, à la recherche des variétés qu'ils contiennent. Dans mes excursions, ce qui m'a le plus frappé partout où j'ai pénétré, c'est de constater que l'indifférence la plus complète a présidé à tout ce qui s'est fait et se continue journellement pour son entretien.

En effet, si l'on entre dans un de ces espaces plantés, qu'ils s'appellent clos, mesure ou verger, et si l'on y jette un coup d'œil, on voit tout d'abord, non seulement qu'aucune forme de plantation n'a été suivie, mais bien plus, que l'on n'a obéi qu'à la seule préoccupation de placer le plus grand nombre d'arbres possible. De là, d'une part, pour ne parler que des arbres et des fruits, tous les chancres dont les branches sont remplies par leur frottement les unes contre les autres, et la qualité de fruits incolores et acides qui, par l'absence du soleil, n'ont pu mûrir et développer en eux le sucre et le parfum ; et, d'autre part, en envisageant

le revenu total, la production de ces herbes sures que les bestiaux délaissent et qui pourrissent bientôt par suite de l'humidité engendrée par le manque complet d'aération.

Pour quelques arbres vigoureux que l'on constate çà et là et qui ne doivent leur vigueur qu'à l'excellence naturelle et à la jeunesse de leur variété, la moyenne partie a le tronc parsemé de champignons et de mousses, les branches recouvertes de lichens et souvent de gui. Ce spectacle attristant est surtout l'apanage de quelques variétés d'élite, mais dont les arbres alanguis, souvent vermoulus, presque toujours étayés, accablés sous le poids des ans, touchent presque la terre, où ils paraissent devoir disparaître pour toujours.

Les tout jeunes arbres, greffés depuis un ou deux ans, ont un épiderme dur souvent envahi par les lichens ; de leur tronc et leur collet partent de vigoureux bourgeons bien connus sous le nom de *gourmands*, et qui absorbent la sève au détriment des extrémités. Il ne saurait en être autrement, car le propriétaire qui les a plantés, obéissant souvent à une pensée sordide, a choisi dans la pépinière tout ce qui était inférieur afin de l'avoir à meilleur compte, ce en quoi il s'est trompé grandement, car on ne peut tirer que de médiocres résultats de pareils rejetons quand on ne se trouve pas obligé de les remplacer. En outre, beaucoup de ces arbres, dépourvus des armures dont on les doit entourer pour les mettre à l'abri de tout dommage, portent les traces des blessures qu'ils ont reçues de la corne ou de la dent des animaux et se trouvent sérieusement menacés dans leur croissance.

Si de cette inspection muette, mais qui parle tant aux regards cependant, on vient à interroger le propriétaire ou le fermier, on tombe dans une autre série d'étonnements. Demandez-vous le nom des variétés qui sont cultivées ? On vous citera avec peine trois ou quatre noms de pommes : Cimetière, Joly rouge, Bouteille, Bédan... autant pour les poires : Hecto, Ivoie, Mzirât, Grise... Sorti de là c'est fini, on n'en connaît pas d'autres. On sait très bien que, dans le clos, la mesure ou le verger, il y a un grand nombre de variétés, mais elles sont inconnues. Si, ne pouvant croire à une pareille ignorance et dans le but de pousser la chose à fond, vous réussissez à entraîner le propriétaire dans sa cour, et là, au pied de chaque arbre, vous le mettez, pour ainsi dire, au pied du mur, vous acquérez bientôt la triste conviction qu'il vous a dit la vérité : *il ne connaît pas les variétés qu'il possède !*

Au reste, la composition des vergers

est très irrégulière, très variable, et la majeure partie des arbres n'a pas de nom, pour cette bonne raison qu'ils proviennent d'égrains n'ayant jamais greffé. Moi qui, par suite de mes recherches, connais maintenant la presque totalité des variétés du pays d'Auge, j'ai eu dans le début, beaucoup de peine à y parvenir, précisément à cause de l'ignorance et de l'indifférence des cultivateurs. Pour eux, une seule chose est à considérer : *avoir des pommes*, et peu leur chaut de savoir à quelles espèces elles appartiennent. En réfléchissant un peu sur ce sujet, je crois pouvoir assigner aux vergers de cette contrée la composition moyenne suivante : sur cent pommiers il y a un tiers constitué par des variétés greffées connues : un autre tiers par des espèces également greffées, mais de nom inconnu ; enfin le dernier tiers est composé d'égrains dont les pommes, pour une cause plus ou moins plausible, ayant plu aux cultivateurs, ont acquis un droit de cité, ou mieux le droit d'abaisser encore le niveau de la qualité déjà trop peu élevée des fruits de pressoir ! J'ajoute à ce qui précède que tous ces arbres sont jetés pêle-mêle sans la moindre notion de la nature intime de chaque arbre : développement, rusticité, fertilité. Tel arbre de première saison est placé au milieu d'une demi-douzaine d'autres de deuxième ou troisième saison et *vice versa* ; tel autre, doué d'une vigueur remarquable, est encore enserré entre des voisins qui ne lui cèdent en rien sous ce rapport, et ce qui constituerait de précieuses qualités, devient des défauts au premier chef par suite de l'indifférence qui a présidé à la plantation et à la direction de ces arbres.

Mais, me dira-t-on, le tableau est poussé au noir ; nullement. Il y a, certes, de magnifiques vergers dans ce splendide pays d'Auge ; il y en a qui sont tenus et dirigés avec la plus grande intelligence, mais les excellentes variétés qu'ils possèdent sont le plus souvent noyées dans la foule des espèces médiocres qui montent de tous côtés comme une marée envahissante ! Oui, grâce à quelques espèces d'élite et à un sol incomparable en fertilité, le pays d'Auge maintient encore intacte sa vieille réputation de producteur de cidre de premier ordre ; mais si l'on n'y prend garde, l'heure de la déchéance ne tardera pas à sonner d'autant plus vite que les pays environnants se réveillent et poursuivent avec ardeur la réhabilitation de leurs vergers.

Sus donc aux espèces médiocres et haut la reconstitution des clos et des vergers normands.

(A suivre).

A. TRUELLE.

RICHESSE SACCHARINE ET TANNIN

DES FRUITS DE PRESSEUR

Il est bien démontré par la pratique que chaque variété de pommes ou de poires à cidre n'ont pas la même richesse saccharine, ni la même quantité de tannin par kilogramme de fruits.

Pour faire de bons cidres et poirés, susceptibles de bonne qualité et de bonne conservation, ces deux qualités sont de rigueur, (sans en exclure toutes les autres).

C'est pour cela que, si des variétés en possèdent une fois de plus que les autres, le prix doit en être doublé. Le jour que cette vérité sera bien connue de tous les intéressés, les mauvaises variétés disparaîtront des cultures, et chacun sera au courant des variétés qu'il cultive, ce à quoi on s'est trop peu intéressé jusqu' alors chez le cultivateur et le propriétaire.

Pendant il y a des variétés moyennes, dont la récolte est plus assurée que celle de la généralité des bonnes, qu'il sera toujours avantageux de cultiver, pour cette seule raison que, lorsqu'elles sont seules à donner des fruits, ces variétés deviennent l'élite et qu'on est fort aise de les avoir. Ce sont elles qui réalisent les plus bénéfices.

On oublie trop facilement que le sol et le sous-sol influent beaucoup sur la qualité des fruits à cidre et il n'est pas rare qu'un sol planté de variétés médiocres donne des fruits de bonne qualité et, par cette raison, de bonne boisson, et quelquefois d'un parfum très agréable, le cidre varie de qualité et de parfum selon les variétés et le sol qui le produit, les terrains chisteux, argilo-chisteux, argilo-siliceux, sont avantageux et cela dans la même localité. Ce qui est vrai pour le vin, l'est également pour le cidre ou poiré.

LACAILLE.

Réfutation de quelques objections

TOUCHANT LA PLANTATION DES ARBRES
A CIDRE SUR LES ROUTES

Ayant, dans mon mémoire sur la *Multiplication des Arbres à Cidres* préconisé, à divers points de vue, la plantation d'arbres fruitiers, à cidre particulièrement, sur les grandes voies et ailleurs je n'ai pu lire, sans un très grand intérêt, les articles que vient de publier le journal le *Cidre* à l'occasion d'une toute récente plantation d'arbres à cidre, dans le département de l'Oise. Je suis donc avec les partisans de ce genre

de plantation, c'est-à-dire avec la direction du journal et avec M. Delaville.

Je suis, par exemple, avec M. Delaville quand, dans sa critique des objections de M. Desmazures, il montre, en en indiquant le danger, ce que font les Allemands à nos portes. Cela concorde, avec ce que, dans une lettre, me dit un juge d'Epinal. « Les Prussiens, gens pratiques, ont dès leur arrivée en Alsace-Lorraine, partout abattu les peupliers qui faisaient de nos routes des avenues et les ont remplacés par des arbres fruitiers, qui, aujourd'hui, donnent des récoltes utiles ».

Mais, même en faisant abstraction de l'exemple des Prussiens, exemple qui est une leçon dont la France doit se hâter de profiter, on peut, je crois, montrer que les objections de M. Desmazures n'ont pas toute l'importance qu'elles semblent avoir au premier aspect.

La première de ces objections, c'est la dépense.

J'accepte, comme dépense, la somme de 25 millions pour toute la France. Elle est énorme, en effet, cette somme ! Mais il faudrait supposer que la plantation et l'entretien des arbres non nourriciers, dont presque toutes les routes sont plantées aujourd'hui, ne coûtent rien ou que peu de chose. Or, il est loin d'en être ainsi ; on pourrait même prouver qu'ils ne coûtent guère moins que la plantation et l'entretien des arbres à cidre. En effet, pour ceux-là, comme pour ceux-ci, après un prix d'achat presque équivalent, il faut, pour avoir chance de réussite ; un trou d'une certaine étendue, un apport de terre fertile, des tuteurs, des coussins de paille pour empêcher la pression trop dure de ceux-ci, des épines protectrices ou quelque chose d'équivalent réunion de moyens que, par exemple, je viens de voir employer à Choisy-le-Roi (Seine), sur un nouveau bout de route, pour la plantation d'arbres non nourriciers.

Dans la plantation des arbres à cidre sur les routes, il ne s'agit certainement pas de la destruction complète, simultanée des autres arbres existants, mais de la plantation des arbres fruitiers sur les nouvelles routes, les routes anciennes non plantées, et du remplacement, sur les autres, des arbres morts, défectueux ou trop gros, lesquels auraient une certaine valeur, au moins comme combustible.

En agissant de cette manière progressive, qui n'est cependant pas celle des Allemands, non seulement on ne grèverait pas le budget, mais on ferait son bénéfice.

Les arbres à cidre étant, dans leur jeunesse, entourés d'épines, seraient

respectés. Plus tard, lorsqu'ils auraient une certaine élévation, pourquoi seraient-ils plus assiégés que ne l'étaient, par exemple, les noyers devenus rares, mais qui étaient encore assez nombreux dans certaines contrées, dans les champs, sur les chemins, avant le cruel hiver de 1879-1880.

Pour bénéficier de ces plantations, on ferait pour les arbres à cidre, ce que l'on fait si souvent pour les terrains : on les affermerait. Les fermiers auraient tout intérêt à la conservation de ces arbres, en feraient la police.

En outre, on pourrait exiger d'eux l'élagage, l'échenillage, l'entretien, enfin, de ces mêmes arbres.

Je pense aussi que, sans trop nuire à ceux-ci, il serait possible de les élaguer suffisamment pour qu'ils ne se touchent point, ne gênent point la circulation des voitures, ni ne nuisent aux propriétaires riverains, lesquels, d'ailleurs, pour la plupart, naturellement, seraient les fermiers des arbres du voisinage.

En manière de conclusions, je dirai :

1° Tandis que les arbres non fruitiers ne rapportent à peu près rien, à part leurs débris, les arbres à cidre produiraient des sommes considérables à l'état, aux départements et aux communes.

2° De plus, en faisant marcher parallèlement la bonne fabrication du cidre, on aurait bientôt, et avec une abondance qui ne ferait que s'accroître ensuite, une boisson saine, au lieu de tant de ces liquides sophistiqués, aussi nuisibles à la santé morale qu'à la santé physique des populations.

3° Ce qui s'est fait dans l'Oise est un exemple à suivre.

D^r LIÉGEY.

LA FERME



UN NOUVEAU GIBIER

M. le docteur Noll, de Francfort, a signalé au président de la Société d'acclimatation un fait curieux, montrant qu'à côté de l'intérêt présenté par la

domestication des espèces d'animaux sauvages, il peut y avoir avantage, dans quelques cas, à ramener à l'état sauvage certaines espèces complètement domestiquées depuis longtemps.

Un propriétaire bavarois, désireux d'augmenter son gibier, avait essayé sur la frontière du Tyrol de placer en forêts des coqs et des poules domestiques pour les rendre sauvages.

L'expérience aurait, assure-t-on, pleinement réussi dans diverses localités de l'Espagne.

Pour arriver au but, pendant plusieurs mois, on continue à nourrir les volailles, mais les aliments sont déposés le plus loin possible des lieux où se trouvait l'ancien poulailler.

Les poules font des efforts persévérants pour essayer d'y retourner, mais on doit les repousser rigoureusement.

Après un peu de temps, les oiseaux s'habituent assez bien à l'état sauvage et apprennent à se défendre. Après quelques générations on est en possession d'un très bon gibier.

On a remarqué que les poules nées à l'état sauvage sont plus petites que celles qui naissent dans la basse-cour. Elles sont très sauvages et difficiles à chasser, car leur vol est des plus rapides. Le plumage devient plus gris à chaque génération et perd tout éclat, c'est d'ailleurs ce qui arrive à toutes les espèces d'animaux domestiques qui retournent à l'état sauvage.

On assure que ces poules vivant à l'état de liberté au bois ont la chair très savoureuse et d'un goût encore plus fin que celle des faisans.

Il n'est pas inutile d'ajouter que, pour mener à bien une semblable tentative, il faut avoir débarrassé très sérieusement la propriété des animaux destructeurs du gibier.

Le Tarif douanier Italien.

Voilà l'Italie qui veut s'efforcer de mettre fin à la guerre économique qui lui a si mal réussi avec la France.

Nous prévoyons que notre gouvernement sera bientôt sondé, s'il ne l'a été déjà.

A notre avis, il ne saurait hésiter sur l'attitude à prendre et la réponse à faire, quoique notre ministre des finances soit libre échangiste et personnellement très partisan d'une convention douanière avec l'Italie.

Y a-t-il urgence à conclure un traité de commerce avec l'Italie? Personne ne le soutiendra, sauf M. Rouvier, qui représente à la Chambre le département des Alpes-Maritimes. Cependant, en

dépit de la rupture, notre commerce extérieur n'a pas cessé de s'accroître.

La bijouterie et l'article de Paris demande une convention pour que l'Italie puisse recommencer à acheter des bagues et des bracelets. Qu'est-ce que ces achats comparés à leurs ventes de vins, d'huile et de bestiaux?

Il y a en France des viticulteurs par centaines de mille, qui ont dépensé jusqu'au dernier sou pour reconstituer leurs vignobles. Ils sont sur le point de récolter : faut-il les livrer à la concurrence étrangère? Il y a des éleveurs en grand nombre qui, pendant cinq ans, ont essayé vainement d'écouler à n'importe quel prix leur bétail. Aujourd'hui ils arrivent péniblement à échanger leur viande contre un peu d'argent. Leur mécontentement se dissipe; ils se reprennent à espérer. Faut-il leur dire que ces espérances ne sont que des illusions?

Nous ne nous occupons guère de politique et cependant il y a un côté politique dans cette affaire. Il signor Crispi s'est brouillé avec nous pour être agréable à son ami Bismarck. On croirait qu'il commence à se repentir et à faire l'aveu de son erreur! Oh que non. M. Crispi demeure fidèle à l'alliance allemande; il est toujours résolu à augmenter l'armée italienne. Seulement il trouverait bon de nous faire payer les frais de ses armements. Et il nous tend la main...

Sachons que M. Crispi transformerait notre argent en canons qu'il s'est engagé à tourner contre la France. Nous serions par trop naïfs de lui accorder quoique ce soit. Ainsi M. Rouvier, pas de traité de commerce avec l'Italie.

ED. DE LA HESBAYE.

CAUSERIE AGRICOLE Pour l'Ouest

Les travaux de la fin de février ont été interrompus par l'humidité du sol et les froids intenses du commencement de mars qui, en définitive, s'est signalé par les jours les plus froids que nous ayons eus dans l'Ouest, et nous voici à la veille du printemps, sans que les terres humides et atteintes par les gels aient réchauffé. On n'aperçoit rien encore des avoines et des blés qui ont pu être semés fin février; leur germination a été retardée dans le sol.

Il en résultera forcément un retard dans la récolte des céréales de printemps.

On sait que lorsque leurs semences peuvent être faites de bonne heure et lèvent promptement, sans subir les intempéries que nous venons d'éprouver,

il est des blés et des avoines citées par l'*Echo Agricole*, d'après M. de Vilmorin, qui donnent des rendements et des poids naturels presque égaux aux céréales d'automne, tandis que semés en avril ils épiant à peine et donnent des poids insignifiants à la récolte d'ailleurs retardée.

Sans doute le temps peut s'améliorer, bien que la température printanière ne s'annonce pas et que le vent reste toujours au nord.

En définitive, les semences et les travaux agricoles vont subir un retard de près d'un mois.

Quant aux blés et avoines d'hiver, ils n'ont pas souffert, d'un avis commun général, si ce n'est dans les terres mouillées ou dans celles où ils n'ont pas rencontré les conditions nécessaires pour donner de la vigueur à la jeune plante. C'est à ces blés que conviendraient des superphosphates, des sulfates ou des nitrates; mais quand on n'a pu donner au sol, par les fumures végétales, les conditions de bonne fertilité, on ne recourt guère aux engrais complémentaires.

Nous sommes donc à un instant où l'on peut remarquer les défaillances et les mérites des cultivateurs.

Bien que nos blés, surtout ceux précoces, aient été de qualité très variée et que la moyenne de 75 kil. à l'hectolitre n'ait pas été atteinte, des demandes ont été faites dès le début de la campagne et on a expédié beaucoup sur la Normandie, la Sarthe, Paris, etc., de manière qu'il s'est fait un vide dans les existences et la meunerie ne trouve plus à s'approvisionner pour les mois de juin, juillet, etc.

Aussi, plusieurs négociants très importants de la place de Rennes ont-ils pris la détermination de faire venir des blés du dehors et on annonce des importations en blés anglais, russes, etc. On sait que quelques blés anglais, de Victoria, par exemple, ont une très belle apparence, mais peu de gluten.

Si les qualités répondent aux espérances de la meunerie, les importations vont prendre une grande importance, ce qui affirme complètement la démonstration : que, même dans les années mauvaises, les droits de douane sur les blés n'apportent aucun obstacle au commerce.

Les semences des orges ne sont point en retard; car souvent semées hâtivement, les gelées du matin les atteignent.

Quant aux pommes de terre de saison, il faut attendre la mi-avril.

Le Laboratoire de Paris, et son directeur, aujourd'hui si vivement attaqués, ont néanmoins entrepris une

campagne pleine d'intérêt, afin d'obtenir normalement en France les rendements les plus élevés en tubercules riches en fécule, but que les Allemands poursuivent, comme ils nous ont précédés dans la recherche de la betterave la plus riche en sucre.

Mais les expériences de M. Paul Géney ont un autre intérêt pour nos cultures.

Pour les pommes de terre de saison, c'est-à-dire celles qui ne sont pas classées comme pommes de terre précoces, le *magnum bonum* paraît se substituer à la pomme de terre Chardon qu'on rencontrait partout dans l'Ouest. Elle vaut mieux comme qualité et donne des rendements égaux et même supérieurs à la pomme de terre Chardon.

Elle est bien faite : ni trop petite, ni trop grosse.

A. DE LA MORVONNAIS.

La Pomme de terre à Distillerie

Deuxième communication faite à l'Académie des sciences par M. Schloësing, au nom de M. Aimé Girard.

Les causes qui déterminent l'abondance des récoltes de pommes de terre et leur richesse en fécule sont nombreuses.

En dehors des conditions météorologiques, il faut compter la profondeur des labours, l'emploi d'engrais appropriés, la date de la plantation, sa régularité, l'espacement des plants, etc. Au cours de mes recherches, j'ai précisé l'influence de ces diverses causes; mais j'ai reconnu aussi que leur importance ne saurait être comparée à celle que possède le choix du plant.

Bien des recherches ont été faites à propos de ce choix; elles ne paraissent pas avoir donné de résultats décisifs. C'est, en effet, et presque exclusivement de la grosseur du plant que les expérimentateurs se sont jusqu'ici préoccupés, en y rattachant quelquefois la considération du nombre d'yeux portés par chaque tubercule, alors qu'à ce choix doit intervenir surtout l'appréciation des qualités héréditaires des sujets.

Prévoyant l'importance prépondérante de ces qualités et après avoir, par une première culture comprenant 1,500 tubercules de poids sensiblement égal, reconnu que, malgré cette égalité, la récolte peut varier de 0 kil. 500 à 2 kil. par sujet, j'ai adopté un mode expérimental nouveau.

Pour établir la puissance productive des tubercules de différentes grosseurs, j'ai, pour dix variétés différentes, récolté, en 1886, un certain nombre de pieds dont chacun a été, séparément, conservé jusqu'à la plantation de 1887. Chaque pied a constitué alors une culture indépendante; tous les tubercules qu'il avait fournis ont été pesés et cultivés côte à côte; à l'automne, la récolte de chacun d'eux a été pesée à son tour.

J'ai ainsi reconnu que, pour chaque sujet, les tubercules étant rangés en série crois-

sante d'après leur poids, les petits, malgré une puissance productive quelquefois énorme, donnent des récoltes inférieures, tandis qu'au delà se rencontre une zone comprenant les moyens et les gros, et dans laquelle les récoltes, sauf quelques anomalies, ne varient que dans des limites rapprochées.

C'est ainsi, par exemple, qu'on voit, pour un pied de Jeuxy, composé de vingt tubercules pesant depuis 5 gr. jusqu'à 176 grammes, les neuf plus petits (de 5 gr. à 51 gr.) donner des récoltes variant de 158 à 725 grammes, tandis que les neuf tubercules suivants (de 56 à 100 gr.) donnent des récoltes toutes comprises entre 1 kil. 155 et 1 kil. 685.

De même, pour un pied de Gelbe rose, composé de 17 tubercules pesant depuis 6 gr. jusqu'à 164 gr., on voit les six plus petits (6 gr. à 40 gr.) donner des récoltes variant de 0 kg. 265 à 0 kg. 765, tandis qu'au delà 9 tubercules consécutifs (42 gr. 93 gr.) donnent des récoltes toutes comprises entre 0 kg. 900 et 1 kg. 360.

Les tubercules de faible poids, en un mot, malgré leur énergie productive, rendent peu; les tubercules moyens, c'est-à-dire ceux de 55 gr. à 75 gr., pour la Jeuxy, ceux de 40 à 60 gr., pour la Gelbe rose, ont un rendement comparable à celui des tubercules gros, c'est-à-dire pesant de 75 gr. à 100 gr. pour la Jeuxy, de 60 à 80 fr. pour la Gelbe rose.

Dix essais tout semblables ont, avec d'autres variétés, abouti aux mêmes résultats. Si donc, dans le choix du plant, le cultivateur doit rejeter les tubercules petits, il est inutile qu'il recherche les gros; les moyens lui donneront, à moindres frais, une récolte aussi belle.

Renouvelés en 1888, sur une échelle plus grande, les essais qui précèdent m'ont permis d'établir, sans conteste, les qualités héréditaires des sujets; c'est en comparant le rendement de tubercules de même poids provenant de pieds les uns forts, les autres faibles, que j'y suis parvenu.

Les données si nombreuses sur lesquelles s'appuie la démonstration de ce fait capital ne sauraient trouver place ici; je me contenterai d'en citer quelques-unes.

Un pied pauvre de *Magnum bonum* (0 kil., 225) comprenait des tubercules de 21 gr. à 30 gr.; ceux-ci ont, à la récolte, donné treize fois le poids du plant; un autre pied, très riche celui-là (2 kil., 240), comprenait des tubercules de même poids: la récolte qu'ils ont fournie représentait trente fois le poids du plant.

De même, un pied pauvre de Jeuxy (0 kil. 498) comprenait des tubercules de 100 gr.; ceux-ci ont rendu six fois le poids du plant; un pied riche (1 kil. 855) comprenait des tubercules du même poids; ceux-ci ont rendu près de onze fois le poids du plant.

Je pourrais multiplier ces exemples, je pourrais montrer encore des plantations importantes comprenant jusqu'à 100 tubercules de poids égal, fournissant des récoltes plus abondantes lorsque ceux-ci provenaient de pieds forts que lorsqu'ils provenaient de pieds faibles.

Toutes ces données figurent dans mon Mémoire; leur nombre est assez grand, et la netteté, malgré quelques exceptions, en

est assez marquée pour qu'il n'existe aucun doute sur la possession par les différents sujets de qualités productives personnelles et transmissibles à leur descendance.

Les conditions suivant lesquelles le plant doit être choisi dérivent de ces observations; c'est aux tubercules moyens que le cultivateur doit s'adresser, et ces tubercules, il les doit demander aux sujets à grande énergie productive. Mes recherches d'ailleurs lui apportent un moyen pratique pour reconnaître ces sujets.

Des constatations répétées m'ont permis d'établir expérimentalement qu'entre la richesse de la récolte prochaine et la vigueur des parties aériennes qui la préparent, existe une relation voisine de la proportionnalité au pied de tout sujet à riche végétation, se forme une récolte abondante. De là, pour opérer la sélection, un procédé très simple; celui-ci consiste à marquer dans le champ les pieds faibles qu'on veut rejeter si l'ensemble de la culture est beau, les pieds forts que l'on veut conserver, au contraire, si ce sont eux qui forment l'exception.

C'est de la réunion des conditions diverses que j'ai résumées dans cette note que dépend la solution du problème consistant à obtenir normalement, en France, des rendements à l'hectare de 20,000 kilog. à 25,000 kilog., en pommes de terre riches à 16-17 pour 100 de fécule anhydre.

La question se ramène, en somme, à consacrer à cette culture des terres de bonne qualité, à les labourer profondément, à leur donner une fumure appropriée à leur composition, à y planter enfin, de bonne heure, en lignes, à espacement bien régulier, des tubercules de grosseur moyenne pris parmi ceux qu'a fournis, sur la culture entière, la sélection des sujets à grand rendement, sujets que caractérise et désigne la vigueur de leur végétation aérienne.

Aimé GIRARD.

La Destruction des Mans et des Hannetons

Le dernier fascicule, qui vient de paraître, du *Recueil des Actes administratifs* de la préfecture de la Seine-Inférieure, publie divers documents concernant la destruction des mans et des hannetons.

C'est d'abord l'arrêté préfectoral, pris en suite de la délibération du conseil général en date du 27 février dernier. Cet arrêté porte que des primes seront accordées pour la destruction des mans et hannetons, sur le pied de :

10 fr. par 100 kil. de mans.

8 fr. pour 100 kil. de hannetons.

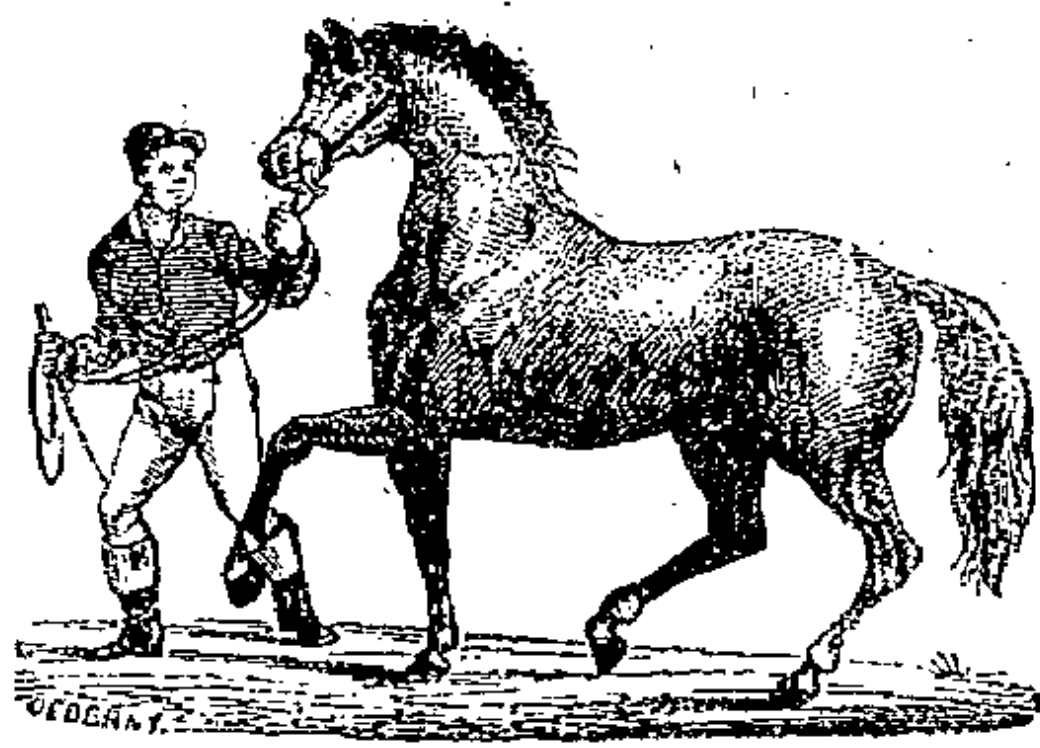
Il ordonne ensuite la constitution, dans chaque commune, d'une commission locale pour présider aux opérations et constater le droit aux primes. Il prescrit enfin les mesures à prendre pour l'enfouissement des insectes dans des fosses ayant au moins un mètre de profondeur, chaque couche de vers blancs ou de hannetons devant être recouverte par une légère couche de chaux vive.

Le *Recueil* publie également une circu-

laire de M. le préfet aux maires du département, circulaire contenant des instructions spéciales.

Plus loin se trouve reproduit le texte de la loi du 24 décembre 1888 touchant la destruction des insectes, cryptogames et autres végétaux nuisibles à l'agriculture.

Enfin, des instructions prescrivant de procéder à l'échenillage, à l'échardonnage et à l'éguiage. Pour l'échardonnage et la destruction du gui, il n'y avait aucune disposition légale les prescrivant. Mais, en conformité de la loi du 24 décembre 1888, M. le préfet, pour répondre aux vœux de plusieurs sociétés agricoles, a pris des arrêtés qui devront être exécutés. L'échardonnage devra toujours être effectué avant l'épanouissement de la fleur, et l'éguiage avant la formation des baies qui renferment la semence, et, de préférence, dans l'hiver ou avant la pousse des feuilles.



LA QUESTION CHEVALINE

LE CHEVAL DE TRAIT. — LE CHEVAL DE TROUPE

L'Exposition universelle mettra, nous n'en doutons pas, en lumière, non seulement les mérites de nos races chevalines, mais encore les progrès de la production, dus, selon nous, aux encouragements donnés à l'élevage par la loi organique de 1874.

Non seulement nous n'importons pas depuis 1882, mais encore nous exportons pour plus de 30 millions de chevaux de gros trait et de chevaux améliorés par le sang.

La question chevaline est peut-être, cependant, celle sur laquelle on s'entend le moins.

Les uns, se plaçant au point de vue de la culture et des lourds transports, se prononcent pour l'élevage du cheval de gros trait, les autres pour l'élevage du cheval de trait léger et des transports rapides, que permettent nos routes de toute catégorie, parvenues à l'état d'entretien.

Sans doute l'allure du pas a dû rester la seule employée jusqu'à ce que la vicinalité permit l'usage de voitures légères et l'allure du trot qu'on encourage avec raison depuis quelques années.

L'élevage du cheval de gros trait n'en

reste pas moins très en faveur, et doit rester, selon ses partisans, en dehors de l'influence du sang. L'on veut établir une distinction très nette de nos diverses races et pouvoir délivrer des diplômes extraits de livres généalogiques.

Une des sections de la Société des Agriculteurs de France s'est mise à l'œuvre, et a partagé toutes les parties du territoire français, où se fait l'élevage du cheval de trait, en un certain nombre de sections correspondant chacune à un centre spécial de production et des stud-books sont ou devront y être établis : 1^o section ardennaise ; 2^o section boulonnaise ; 3^o section nivernaise ; 4^o section normande ; 5^o section du Maine ; 6^o section bretonne ; 7^o autres sections à déterminer.

Il faut le dire, ce sont les succès de la race percheronne en Amérique qui ont fait établir dans le Perche un stud-book, aujourd'hui fermé, et dont les certificats sont très en vogue en Amérique où le marché, pour les chevaux de gros trait, se partage en deux : Chicago pour les chevaux français, New-York pour les chevaux anglais.

C'est donc plus un intérêt commercial qu'un intérêt d'élevage qui a présidé à l'établissement du Stud-Book percheron : Le Yankee veut du gros et achète au poids d'énormes chevaux qui ne valent pas assurément ceux de l'ancienne race du Perche ; mais les éleveurs trouvant du bénéfice se sont lancés dans cette production, sans s'inquiéter si lorsque l'engouement des Américains aura tourné ailleurs, il ne restera plus dans le Perche que quelques mastodontes, ne donnant plus l'idée de l'ancienne race, trotteuse et énergique, qui conduisait sur les routes pavées nos anciennes diligences.

En Angleterre, si un nom générique caractérise une race de trait comme le Clyderdale, le Schiret, on y pousse la spécialisation au plus haut point et on caractérise le cheval de brasseur, le cheval de labour, etc.

En France, si l'Etat intervient dans la production chevaline en faveur des chevaux de gros trait, en entretenant quelques reproducteurs de cette race dans ses dépôts, c'est surtout au point de vue de la défense du territoire, et de l'élevage du cheval d'armes qu'a été conçue la loi de 1874. L'Administration des haras a pour but de fournir aux éleveurs les étalons qui doivent produire le cheval demi-sang, parce que c'est dans cette catégorie que se remonte l'armée. Les remontes, en effet, n'achètent plus que des chevaux ayant du sang et une plus grande taille ; elle ne peut plus se servir de l'ancien cheval de trait qu'elle utilisait avant 1870. Un mécompte s'est forcément produit

dans les contrées où l'on n'élevait le cheval qu'au point de vue du commerce et de l'attelage, mais pas au point de vue de l'armée.

L'éleveur s'inquiète fort peu de savoir si son animal est conformé pour porter un cavalier.

(A suivre.)

CONSEILS A LA FERMIÈRE

Cèpes à la bordelaise

Détachez les queues des cèpes qui doivent être frais ; lavez-les vivement à grande eau et essuyez-les dans un linge avec soin, afin qu'il ne reste point d'humidité. Hachez les queues avec du persil et de l'ail et mettez les cèpes dans une sauteuse avec quelques cuillerées d'huile d'olives fine ; faites sauter à feu vif en ajoutant le hachis mis de côté, salez, poivrez, ajoutez encore du jus de citron et servez chaud.

Le Gérant : WUNDERLICH.

CHEMIN DE FER DU NORD

Les communications entre Paris et Londres sont assurées dans chaque sens par quatre services rapides, savoir :

1^o Par Calais et Douvres

Les départs de Paris ont lieu à 8 h. 22 et 11 h. 15 matin (1^{re} et 2^e classe), et 7 h. 45 du soir (1^{re} classe seulement), et les arrivées à Londres à 4 h. 50, 7 h. 15 du soir et 5 h. 45 du matin.

Les départs de Londres sont fixés à 8 h. 20 et 11 h. du matin (1^{re} et 2^e classe), et à 8 h. du soir (1^{re} classe seulement), et les arrivées à Paris à 5 h. 40, 7 h. 25 soir et 5 h. 50 du matin.

2^o Par Boulogne et Folkestone

Le départ de Paris a lieu à 9 h. 40 du matin (1^{re} et 2^e classe), et l'arrivée à Londres à 5 h. 40 du soir.

Le départ de Londres est fixé à 9 h. 40 du matin (1^{re} et 2^e classe), et l'arrivée à Paris à 5 h. 57 du soir.

PARTIE COMMERCIALE

COURS DES CIDRES

Ille-et-Vilaine. — Rennes (entrée non comprise), 22 à 26 fr. la barrique. — La Guerche-de-Bretagne, le Syndicat agricole, 18 à 20 fr. l'hectolitre.

Le Havre. — 14 à 16 fr. l'hect.

PRIX COURANT GÉNÉRAL

Des Marchandises en gros sur la place de Paris
(Droits d'octroi non compris)

FARINES, GRAINS, GRAINES

Cours de Paris pour ventes en gros par lots
d'au moins 100 quintaux.

| | | |
|---|-------|---------|
| Farine de gruau.....100k. | 37 37 | à 43 |
| — premières..... | 33 75 | à 37 25 |
| — 2 ^{mes} et 3 ^{mes} | 28 | à 32 |
| — bisés..... | 22 | à 27 |
| — de seigle..... | 19 | à 22 |
| — de maïs..... | 21 | à 24 |
| — d'orge..... | 19 | à 22 |
| Blé indigène..... | 23 | à 26 50 |
| Seigle..... | 14 50 | à 15 50 |
| Escourgeons..... | 19 50 | à 20 |
| Orges nouvelles..... | 16 | à 21 |
| Avouines noires de Brie..... | 19 25 | à 19 50 |
| — de choix..... | 19 | à 19 25 |
| — 1 ^{re} qté..... | 18 75 | à 19 |
| — Centre..... | 18 25 | à 18 50 |
| — Champagne..... | 18 25 | à 18 50 |
| — B ^{les} Beauce grises..... | 18 25 | à 18 50 |
| — Beauce d'Etampes..... | 17 75 | à 18 25 |
| — B ^{les} Beauce noires..... | 18 50 | à 18 75 |
| — Libau noires..... | 17 | à 17 25 |
| — Odessa noires..... | 17 | à 17 25 |
| — Suède noires..... | 17 50 | à 17 75 |
| Gros son 1 ^{re} case..... | 13 | à 13 25 |
| Sons gros..... | 12 50 | à 12 75 |
| 3 cases mélangées..... | 11 | à 12 |
| Sons fins..... | 10 50 | à 11 |
| Recoupettes..... | 11 | à 12 |
| Remoulages blancs n ^o 1..... | 16 | à 18 |
| — blancs n ^o 2..... | 15 | à 16 |
| — bis..... | 13 | à 14 |
| — bâtards..... | 12 | à 13 |
| Sarrasin..... | 13 50 | à 14 |
| Petit blé..... | 15 | à 18 |
| Féculé sèche..... | 39 | à 44 |
| Chenevis..... | 26 | à 30 |
| Pois Jarras..... | 24 | à 28 |
| Millet blanc..... | 19 | à 22 |
| Alpiste..... | 28 | à 29 |
| Mais..... | 12 50 | à 15 50 |
| Vesces..... | 22 | à 26 |
| Flageolets chev ^{rs} l'hect. 1/2..... | 60 | à 74 |
| Chartres..... | 28 | à 30 |
| Liancourt..... | 42 | à 44 |
| Soissons..... | 45 | à 46 |
| Plats du Midi.....100k. | 25 | à 31 |
| Suisses rouges..... | 27 | à 27 50 |
| Cocos roses..... | 28 50 | à 29 |
| Nains..... | 25 | à 28 |
| Lentilles..... | 54 | à 71 |
| Pois..... | 26 | à 32 |
| Graine de lin..... | 24 | à 28 |
| Féveroles..... | 18 | à 20 |
| Trèfle violet, bonne qté..... | 105 | à 110 |
| — extra..... | 125 | à 140 |
| Luzerne Prov ^{re} , b ^{re} qté..... | 170 | à 175 |
| — extra..... | 180 | à 200 |
| — d'Italie..... | 155 | à 175 |
| — Pays et Poitou (s. qté)..... | 90 | à 120 |
| Minette..... | 50 | à 90 |
| Trèfle blanc et hybride..... | 115 | à 160 |
| Ray-grass d'Italie..... | 45 | à 50 |
| — anglais..... | 37 | à 40 |
| Sainfoin double et simple..... | 24 | à 32 |
| Vesces de printemps..... | 22 | à 28 |
| Mais gros jaune..... | 22 | à 24 |
| — moyen jaune..... | 17 | à 19 |
| — blanc..... | 16 | à 18 |
| Colza..... | 32 | à 35 |

HALLES CENTRALES DE PARIS

BEURRES EN MOTTES

| | | |
|---|------|--------|
| Fermiers d'Isigny. Extra..... | 6 | à 7 50 |
| — Choix..... | 4 50 | à 5 |
| — Bons..... | 4 20 | à 4 60 |
| — Ordinaires..... | 3 50 | à 4 |
| — Défectueux..... | 2 60 | à 3 |
| Fermiers de Gournay. Choix..... | 3 50 | à 4 |
| — Bons..... | 2 80 | à 3 40 |
| — Ordin..... | 2 40 | à 2 60 |
| Marchands de Vire. 1 ^{re} qté..... | 2 50 | à 2 80 |
| — 2 ^e qté..... | 2 20 | à 2 40 |
| Mds du Gâtinais. 1 ^{re} qté..... | 2 90 | à 3 30 |
| Mds de Bretagne. 1 ^{re} qté..... | 2 80 | à 3 |
| Marchands d'Isigny. 1 ^{re} qté..... | 4 | à 4 40 |
| — 2 ^e qté..... | 3 50 | à 3 60 |
| Laitiers product. div. 1 ^{re} qté..... | 3 | à 3 40 |
| — 2 ^e qté..... | 2 80 | à 2 90 |

FROMAGES

| | | |
|--|----|------|
| Brie fermiers. Les 10. H ^{te} marq..... | 45 | à 55 |
| — Gd moule..... | 40 | à 50 |
| — Moy..... | 25 | à 30 |
| — Petit..... | 12 | à 18 |
| Brie laitiers. Petit moule..... | 6 | à 8 |
| Bondons. Le cent. 1 ^{er} choix..... | 12 | à 15 |
| — 2 ^e choix..... | 6 | à 8 |
| Camembert. Le cent. 1 ^{er} choix..... | 50 | à 65 |
| — 2 ^e choix..... | 30 | à 40 |
| Façon Coulomm. Le 100. 1 ^{er} ch..... | 37 | à 42 |
| — 2 ^e ch..... | 20 | à 25 |
| Livarot, les 30. 1 ^{er} choix..... | 80 | à 95 |
| — les 36. 1 ^{er} choix..... | 80 | à 90 |
| — 2 ^e choix..... | 50 | à 60 |
| Gournay. 1 ^{er} choix..... | 18 | à 22 |
| — 2 ^e choix..... | 01 | à 12 |

ŒUFS

| | | |
|------------------------------------|----|-------|
| Normandie extra..... le mille..... | 78 | à 95 |
| Picardie extra..... | 80 | à 100 |
| — ordinaire..... | 60 | à 76 |
| Touraine gros..... | 68 | à 74 |
| — ordinaire..... | 60 | à 66 |
| Beauce..... | 74 | à 78 |
| Orne..... | 60 | à 72 |
| Châtellerault..... | 65 | à 67 |
| Bretagne..... | 52 | à 56 |
| Vendée..... | 55 | à 62 |
| Auvergne..... | 52 | à 55 |

LÉGUMES

| | | |
|---------------------------------------|-----|-------|
| Artichauts d'Algérie. Le cent..... | 15 | à 22 |
| Choux-fleurs de Bretagne. Le 100..... | 25 | à 40 |
| — du Midi. Le 12 ^{me} | 5 | à |
| Cresson. Le panier..... | 12 | à 30 |
| Pissenlits blancs. Les 100 kilos..... | 70 | à 80 |
| — verts..... | 25 | à 35 |
| Pois verts d'Algérie. Les 100 k..... | 60 | à 70 |
| Endives..... | 60 | à |
| Carottes..... | 50 | à |
| Oignons..... | 17 | à |
| Echalottes..... | 150 | à 170 |
| Ail..... | 40 | à 50 |

POMMES DE TERRE

| | | |
|---|------|------|
| Hollandes 1 ^{er} choix. 100 k. 12..... | 12 | à 15 |
| — 2 ^e choix..... | 9 50 | à 11 |
| Magnum bonum..... | 9 50 | à |
| Rondes hâtives..... | 8 50 | à 9 |
| Rouges saucisses..... | 11 | à |
| — extra..... | | à |
| Early-rose..... | 7 50 | à |
| Vosgiennes..... | 7 50 | à 8 |
| Chardonnas..... | | à 8 |

FRUITS

| | | |
|--|----|------|
| Poires beurr. Aremberg. Les 100 k..... | à | .. |
| — Magnifiques..... | à | .. |
| Poires s. beauté. Cresanes..... | à | .. |
| — Doyenné..... | à | .. |
| — Curé..... | à | .. |
| Pomm. s. beauté. Canada..... | 18 | à 40 |
| — Rouges..... | 12 | à 18 |
| — Blanch..... | 10 | à 12 |
| Noix s. beauté. De Brives..... | 25 | à 40 |
| — Périgord..... | 25 | à 40 |

TRUFFES

| | |
|-------------------------|---------|
| Du Gard..... Le k. 12 | à 14 |
| De l'Ardèche..... | 12 à 14 |
| De Montagne..... | 14 à 16 |
| Du Périgord, extra..... | 18 à |
| — grosses..... | 14 à 16 |
| — moyennes..... | 12 à 13 |
| — petites..... | 8 à 10 |

VOLAILE

| | |
|--|-------------|
| Canetons de Rouen. Pièce 8..... | à 9 |
| — De Nantes..... | 6 à 7 |
| Canards de ferme. Gros..... | 4 50 à 5 50 |
| — Petits..... | 3 à 3 50 |
| Pigeons mâconnais..... | 1 10 à 1 60 |
| — Bizets..... | 1 à 1 40 |
| Dindes de Houdan. Gros..... | 15 à 20 |
| — Petits..... | 9 à 16 |
| Coqs-dindes com ^s . Gros..... | 14 à 18 |
| — Petits..... | 12 à 13 |
| Poulets de Houdan. Gr..... | à |
| — Petits..... | à |
| Poulets de Touraine..... | 5 à 6 |
| — du Berry..... | 3 75 à 4 50 |
| — de Nantes..... | 6 à 7 |
| Oies grasses..... | 7 à 10 |
| — dépouillées..... | à |
| Pintades de France..... | 3 50 à 4 25 |
| Lapins dom. Gros..... | 2 50 à 4 |
| — Moyens..... | 1 50 à 2 |
| — Dépouillés..... | 1 25 à 3 50 |
| Lapins de garenne..... | 2 25 à 2 75 |

FLEURS

| | | |
|---------------------------------------|------|--------|
| Violettes russes..... Le bouquet..... | 0 05 | à 0 12 |
| — bleues..... | 0 05 | à 0 10 |
| Réséda..... | 0 07 | à 0 15 |
| Anthemis..... | 0 15 | à 0 30 |
| Giroflées..... | 0 10 | à 0 20 |
| Anémones..... La douz..... | 0 10 | à 0 25 |
| Narcisses blancs..... | 0 20 | à 0 50 |
| — jaunes..... | 0 05 | à 0 20 |
| Jacinthes..... | 0 05 | à 0 02 |
| Œillets sur tiges..... | 0 50 | à 0 80 |
| — sans tiges..... | 0 20 | à 0 30 |
| Roses extra..... | 1 25 | à 2 25 |
| — 1 ^{er} choix..... | 0 60 | à 1 |
| — 2 ^e —..... | 0 20 | à 0 40 |
| — (rebut)..... Le panier..... | 0 | à 0 |
| Mimosa..... | 0 75 | à 1 50 |

FOURRAGES

| | 1 ^{re} qté | 2 ^e qté | 3 ^e qté |
|--------------------|---------------------|--------------------|--------------------|
| Paille de blé..... | 50 | 48 | 45 |
| — de seigle..... | 49 | 46 | 44 |
| — d'avoine..... | 36 | 33 | 31 |
| Foin..... | 61 | 58 | 56 |
| Luzerne..... | 63 | 60 | 57 |
| Regain..... | 58 | 55 | 50 |