

Le Cidre (Paris). 1889/04/04.

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.

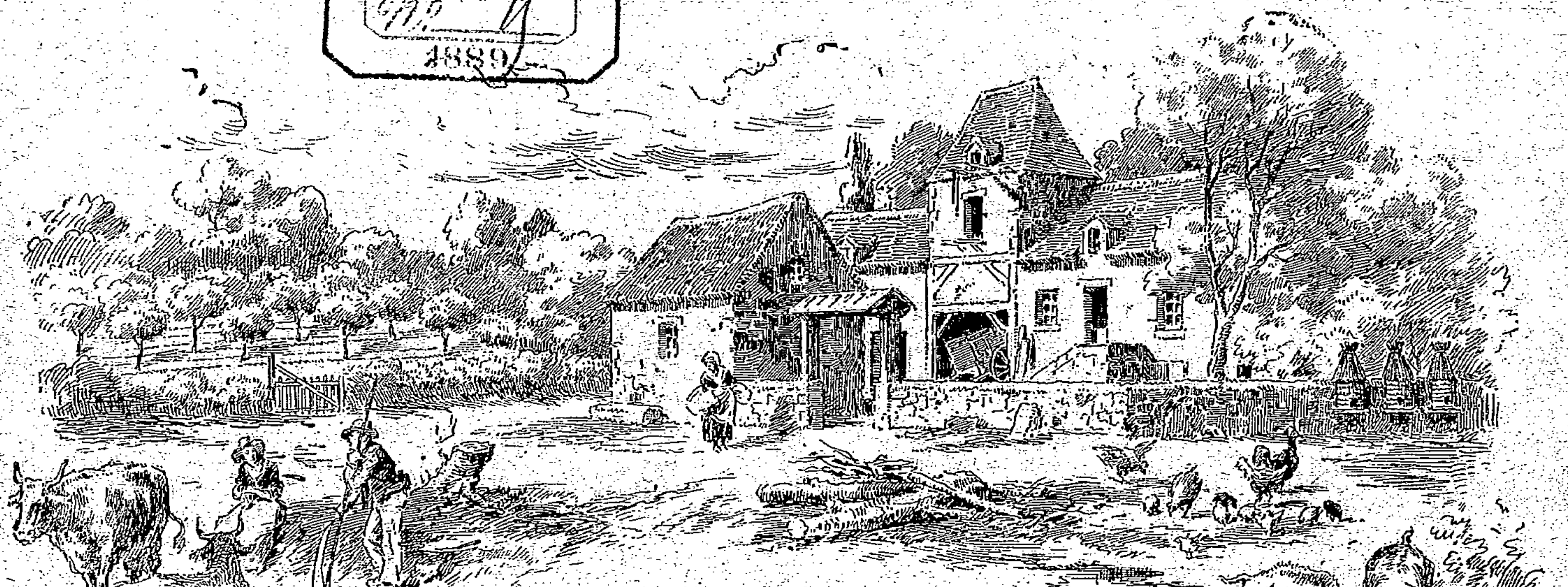
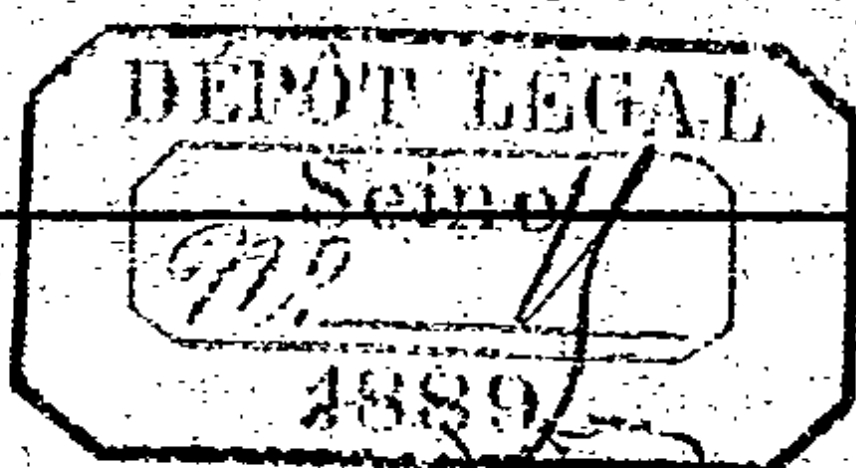
*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source Gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions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

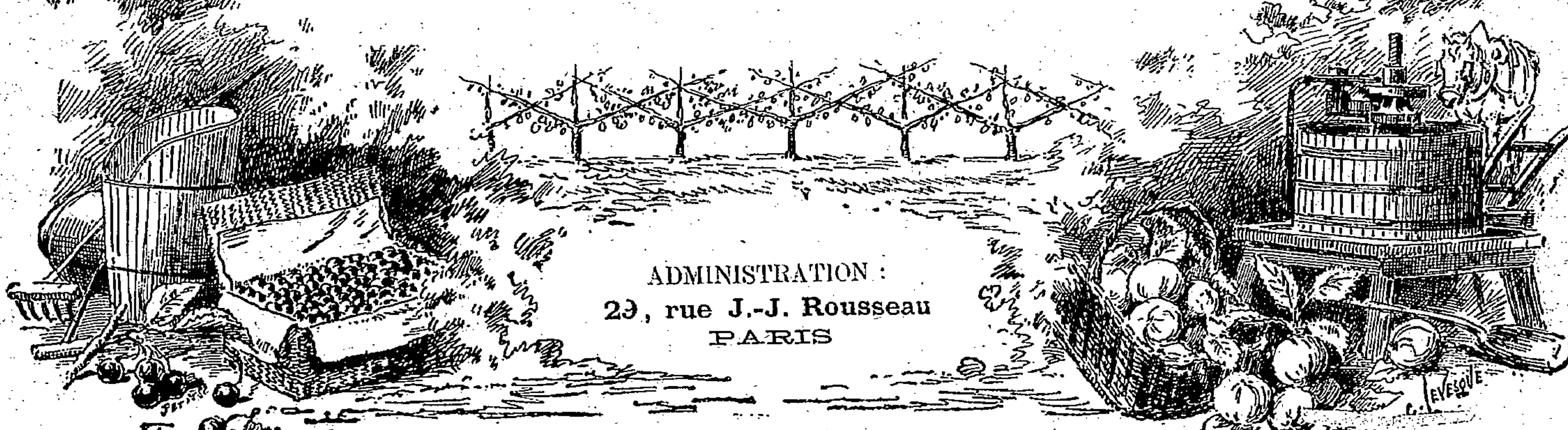
Organe des Pépiniéristes, Cultivateurs, Fabricants et Négociants
Revue agricole et horticole, paraissant le Jeudi

Directeur : Ed. JANSSEN, Ing^{rs}-Agronome

ABONNEMENTS

FRANCE.....	1 AN	10 fr.	6 MOIS	6 fr.
ÉTRANGER.....	—	12 fr.	—	7 fr.

ADMINISTRATION :
29, rue J.-J. Rousseau
PARIS



MAISONS RECOMMANDÉES

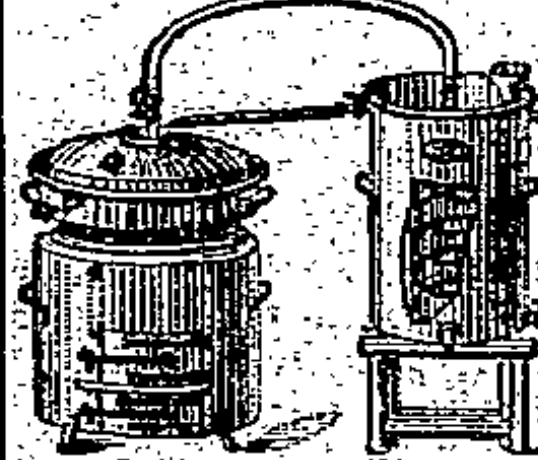
MM.

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.

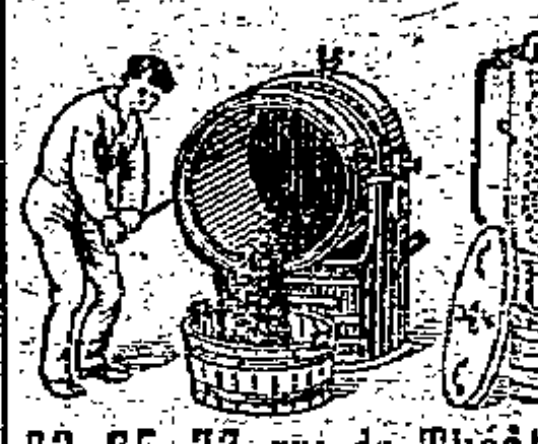
F.-H. Fondeur, constructeur. — Usine de l'Orme-du-Sart, à Viry, par Chauny (Aisne).

NOUVEL ALAMBIC BRULEUR



FIXE ou BASCULANT B^{ts} S. G. D. G.
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 AINÉ, Const.
73, 75, 77, rue du Théâtre (Gréville) PARIS. Envoi franco du Tarif illustré.

ABBAYE DE VARVANNES

(Seine-Inférieure)

HORS CONCOURS

à l'Exposition du Congrès pomologique de l'Ouest 1888

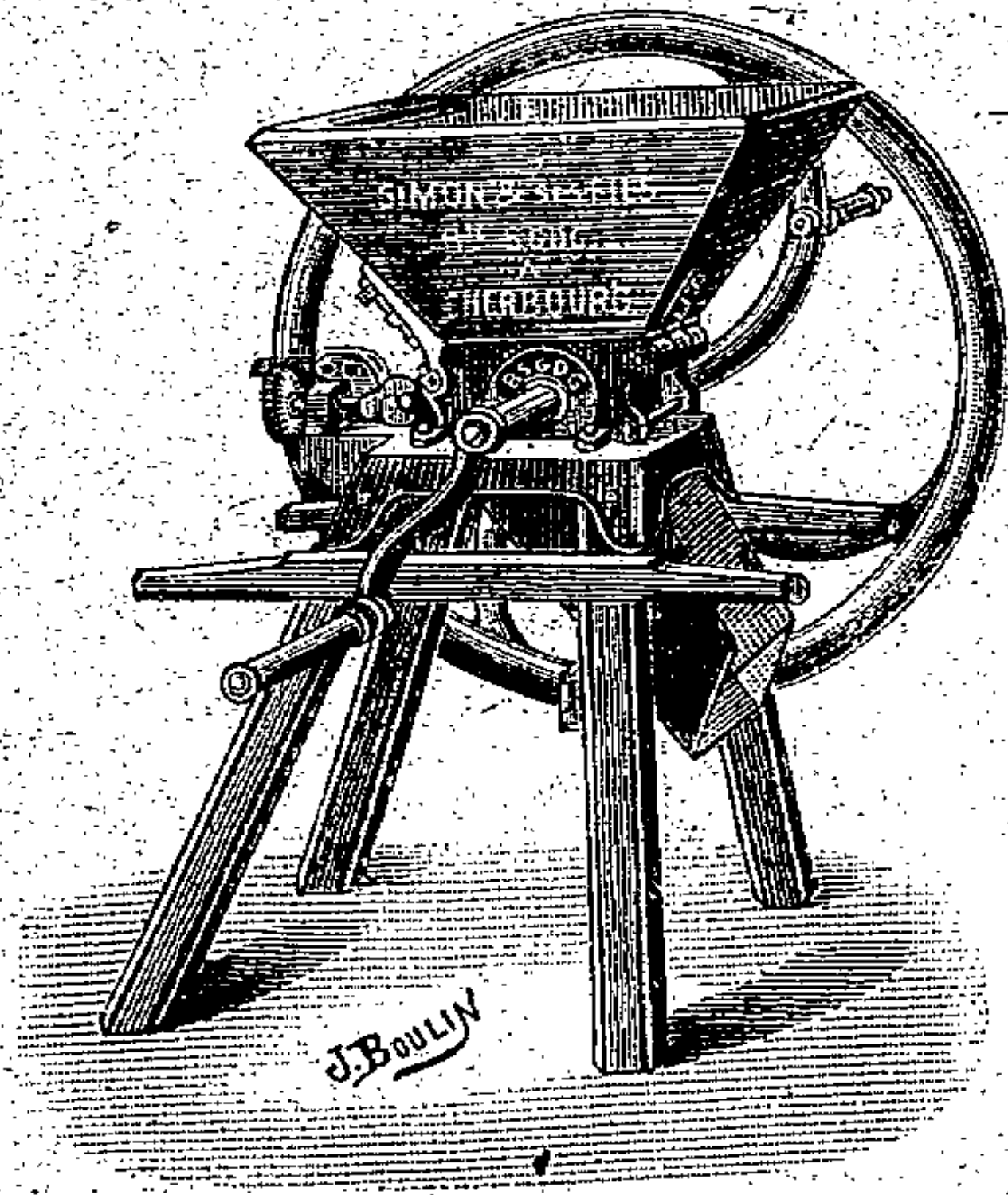
Fine Champagne Normande + 2 fr. 50 la bout.
— — — — — 3 50 —
— — — — — 4 50 —

En fûts pour laisser vieillir: 2 fr. 50 le litre

CIDRE MOUSSEUX

30 fr. la 1/2 Barrique (120 litres)

Ecrire au Directeur

SIMON & SES FILS
CHERBOURGNOUVEAUX BROYEURS DE POMMES
A CYLINDRE

à Bras, à Manège et à Vapeur

MATÉRIEL COMPLET POUR CIDRERIES

PRESOIRS et PRESSES à CIDRE

15. DIPLOMES D'HONNEUR

46 Médailles

EN VENTE PARTOUT

— 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

IMPORTANTE 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

PLANTS AMÉRICAINS PÉPINIÈRES
des CEVENNES

ALBERT GOURDIN

SAINT-HYPPOLYTE-DU-FORT (GARD)

Fournisseur des Comices, des Ecoles et Champs
d'expériences. Tarif n° 22, francoApplication de l'Acide carbonique liquide
A LA FABRICATION DU CIDRE

Envois par quantité de 10 à 15 kilos

S'adresser à M. le Directeur de la Compagnie des Produits antiseptiques, 26, Rue Bergère, Paris.

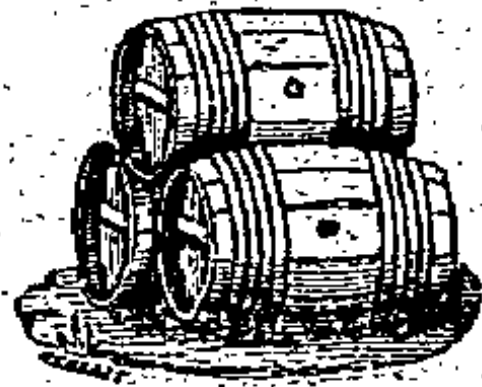
LE CIDRE

PARIS, le 4 Avril 1889

SOMMAIRE

LE CIDRE : Le traitement des cidres, J. NORMANT. — La reconstitution des vergers normands (suite), A. TRUILLÉ. — Pommes et cidre de la récolte de 1888.

LA FERME : Le bétail. — Le sucrage, A. CATUSSE. — Question chevaline. — Calendrier de la ferme. — Conseils à la fermière. — Cours des Cidres.



LE TRAITEMENT DES CIDRES

Trouble. Graisse. Acidité

Dans certaines années le cidre reste trouble.

Ce défaut provient souvent d'une mauvaise fermentation, du peu de richesse en sucre. Il faut alors provoquer une nouvelle fermentation en ajoutant du sucre. Pour réussir sûrement, on doit élever la température du local et chauffer quelques litres de cidre que l'on introduit dans la masse en agitant avec une baguette.

La loi du 20 juillet 1884 a dégrevé d'une grande partie de leurs droits, les sucres employés au sucrage des moûts. Pour bénéficier des avantages de cette loi, il faut :

Adresser une demande sur papier timbré au directeur ou au sous-directeur des contributions indirectes, suivant l'arrondissement ;

Indiquer approximativement la quantité de sucre qu'on désire employer.

Le sucre cristallisé n° 3 doit être préféré ; il revient à environ 70 fr. les 100 kil.

Les employés de la régie le dénaturent chez le cultivateur en l'humectant avec du moût.

Dans les années humides, les pommes sont souvent pauvres en sucre, et le cidre n'est pas assez alcoolique pour se conserver ; on peut élever sa teneur en alcool de quelques degrés avec du su-

cre. 1 kil. 750 de sucre donne, dans un hectolitre, un degré d'alcool après fermentation.

On sait que pour activer la clarification des vins on les fait passer dans des filtres spéciaux, où ils laissent la majeure partie de leurs matières solides.

La même opération ne pourrait manquer d'être aussi bonne pour les cidres nouveaux qui, comme les vins du Midi, tiennent longtemps en suspension des matières solides ou mucilagineuses, difficiles à dissoudre ou à expulser.

M. Garnot, d'Avranches, annonce qu'il a opéré le filtrage de son cidre et que le résultat de cette opération a été excellent : son cidre est clair comme du vin blanc.

C'est surtout au moment de mettre le cidre doux en bouteilles que le filtrage est avantageux, parce que c'est le moyen d'obtenir une liqueur limpide, et exempte de tout dépôt au fond des bouteilles.

M. Garnot n'indique pas de quelle sorte de filtre il s'est servi pour tamiser son cidre. Il est probable que c'est le filtre qu'on emploie à filtrer les vins nouveaux du Midi, qui ont à peu près la même densité que les cidres à la fin de leur première fermentation.

Autre question : Si on soumet un cidre filtré au chauffage, signalé par M. Lechartier comme moyen de conservation, peut-être ce cidre ainsi chauffé serait-il exempt du goût de cuit qu'on reproche au cidre chauffé non filtré ? En effet, le goût de cuit doit s'attacher suivant toute probabilité, aux matières solides ou mucilagineuses en suspension dans le cidre. Ces matières éliminées, le goût de cuit doit être évité.

Ceci n'est qu'une probabilité à vérifier. Nous concluons donc à l'essai du filtrage du cidre pour hâter sa clarification et faciliter sa conservation à l'état doux, et à l'essai du filtrage du cidre avant de le chauffer.

Le noircissement attaque surtout les cidres qui proviennent des pommes récoltées dans des terres argileuses et colorées en rouge par l'oxyde de fer, mais il est dû aussi à la mauvaise fabrication. Ce sont, le plus souvent, les cidres chargés de matières organiques, d'impuretés, qui noircissent lorsqu'ils sont en présence de l'air.

Pour corriger le noircissement on a conseillé d'employer de l'acide tartrique à la dose de 20 grammes par hectolitre, ou du tannin à raison de 10 grammes par hectolitre ; on peut encore, dans le même but d'après M. Rozeray, additionner le cidre de 40 grammes de sulfite de chaux ou de 80 grammes de sulfite de soude par hectolitre.

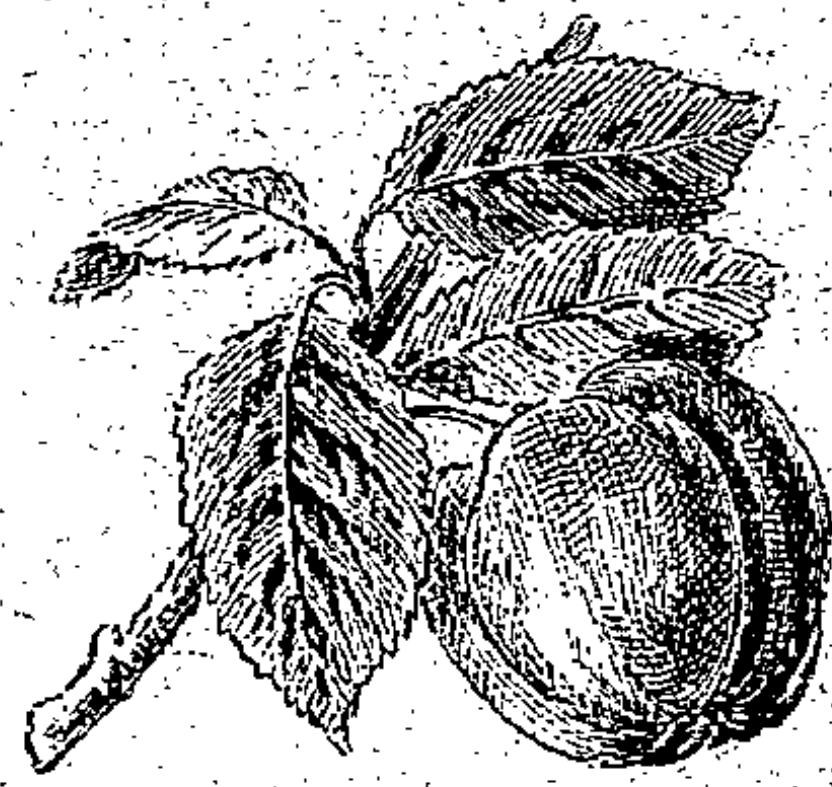
Lorsque les pommes manquent de tannin, le cidre devient gras, filant ; 1/4 de litre d'alcool par hectolitre suffit

quelquefois pour ramener le cidre à son état normal ; la graisse peut également être enlevée en ajoutant 25 grammes de cachou ou 10 grammes de tannin par hectolitre ou mieux une légère dose d'un produit tannifère approprié.

Lorsque le tonneau reste longtemps en vidange, on peut éviter l'acidité en mettant sur le cidre une couche d'huile d'olive de quelques millimètres d'épaisseur ou en employant la bonde automatique de Pasteur.

Si la maladie existe déjà, on peut la guérir en employant du tartrate de potasse à raison de 100 grammes par hectolitre.

J. NORMANT.



La Reconstitution des Vergers normands

II. — Les vergers tels qu'ils doivent être.

(SUITE)

Un verger doit être composé et dirigé de telle façon qu'il en résulte la mise en valeur la plus élevée des deux principaux éléments dont il se compose : arbres et herbes. On doit donc tendre par tous les moyens à accentuer le revenu de ces deux grands facteurs de la vraie valeur, sans cependant favoriser l'un au détriment de l'autre. Je ne m'occuperai ici que de la partie qui m'intéresse le plus : je veux parler des arbres.

Lorsqu'il s'agit de la reconstitution d'un verger, il n'y a rien à négliger : tous les renseignements ont leur importance car il ne faut laisser au hasard que ce qu'on ne peut lui enlever.

L'ensemble des connaissances nécessaires pour procéder d'une façon rationnelle à cette restauration peut être rangé sous deux chefs intimement liés, il est vrai, mais qui ont cependant leur raison d'être :

1° Connaissances pratiques ;

2° Connaissances théoriques.

Pour les rendre plus méthodiques, je les ai divisés en six paragraphes :

Du choix des arbres ;

De la plantation ;

Du choix rationnel des variétés à cultiver;

Des variétés à cultiver;

Dés principales variétés de poires à cultiver;

Des soins à donner aux vergers.

1° *Du choix des arbres.* — Lorsque l'exploitation que l'on dirige n'est pas assez importante pour comporter la création d'une pépinière établie d'après les règles spéciales, il faut avoir recours à un intermédiaire, c'est-à-dire à un pépiniériste. Le choix des arbres est délicat: il convient de donner la préférence à ceux qui ont l'épiderme vert brun, légèrement flexible sous le doigt, dont la hauteur du sol aux premières branches soit d'environ 1^m 80: Le choix aura lieu dans la pépinière au moment où les feuilles sont aux arbres, car, bien que le fait ne soit pas absolument prouvé, il y a avantage à prendre ceux dont les feuilles sont les plus larges, ce qui constitue déjà une sorte de sélection. On sait aussi par là comment classer l'arbre sous le rapport de la précocité. Les pommiers choisis seront marqués d'un signe distinctif et arrachés en temps opportun.

Pour la reconstitution d'un verger, il ne faut planter que des arbres *non greffés*, sur lesquels au bout de deux ans, lorsque les arbres seront bien repris, on greffera certaines variétés spéciales. Je sais que ce procédé compte autant d'adversaires que de partisans; et si, quant à moi, je me prononce en sa faveur, voici pour quelles raisons.

Lorsqu'on prend un pommier dans une pépinière, je parle bien entendu d'une façon générale, 1° on a de grandes chances pour ne point connaître la variété à laquelle il appartient; 2° l'arbre a été souvent greffé en pied; ce qui offre presque toujours plus d'inconvénients que d'avantages, car, grâce à ce procédé, on a pu utiliser de mauvais pieds d'arbres; ou bien, pour obtenir un sujet plus rapidement, on a mis un écusson ou une greffe de variété différente à celle de l'égrain. On m'a même affirmé que certains pépiniéristes écussonnaient sur des pieds médiocres une variété très vigoureuse, la Bouteille, par exemple. L'écusson pousse très vite, constitue un tronc magnifique pendant le temps qu'il reste dans la pépinière; puis, vient-on à le transplanter, on est tout surpris de voir les pousses s'arrêter, s'étioler et finalement mourir. Mais, dira-t-on, il existe des pépinières bien dirigées où l'on peut s'adresser en toute confiance; d'accord. Il en existe certainement, mais même dans celles-là, il y a toujours ce point bien important qu'il est bien difficile d'éviter à un pépiniériste, fût-il le plus consciencieux

du monde; il tient à la nature même des choses.

En effet, un pépiniériste récolte de ses semis des milliers d'égrains appartenant aux trois saisons, comment veut-on lui imposer l'obligation de les séparer intégralement selon chaque saison? Il les repique par carrés et, le moment venu, il les écussonne ou les greffe des variétés qu'il préfère et c'est alors qu'il arrive forcément que, les saisons se trouvant mélangées, une greffe ou un écusson de première saison se trouvent placés sur un égrain de troisième et *vice versa*. Il ne peut en être autrement, mais comme de cette alliance hétérogène il résulte un dommage plus ou moins grand au détriment et de l'égrain et de la greffe, on comprend facilement aussi qu'on cherche à l'éviter. C'est ce qui a lieu quand on plante des arbres non greffés, car, pendant le laps de temps qui s'écoule entre le moment de la plantation et celui du greffage, deux années généralement, en admettant même qu'on n'ait pas fait dans la pépinière la distinction des saisons, on peut la faire à coup sûr pendant cette période de temps.

Un des plus grands arguments que les partisans de la plantation immédiate des arbres greffés opposent à ceux de leurs adversaires, c'est la perte de temps que l'on éprouve quand on ne plante que des arbres non greffés. Je pourrais discuter cet argument et montrer qu'il est plus spécieux que sérieux, mais je l'accepte et j'estime pour le moment qu'il est fondé; toutefois, en bonne justice, cette perte de temps peut-elle entrer en ligne de compte d'une façon sérieuse avec les avantages qui résultent de la connaissance exacte des variétés que l'on greffe? Poser la question, c'est la résoudre. Donc, tout cultivateur aura soin de choisir ses arbres un an à l'avance et de préférer ceux qui auront les feuilles larges, l'épiderme vert brunâtre et souple sous le doigt.

A. TRUELLE.

(A suivre).

Pommes et Cidres de la Récolte de 1888

Les transactions relatives à la récolte des pommes à cidre touchent à leur fin.

L'année 1888 s'est présentée dans des conditions spéciales au point de vue de l'industrie du cidre. Sur beaucoup de points de la Bretagne et de la Normandie, la récolte a été presque nulle. D'autres localités ont été plus favorisées, mais la production

générale de la France a été bien inférieure à celle d'une année moyenne.

Au point de vue de la qualité, la récolte de 1888 ne vaut pas celle de l'année précédente.

Ces faits ont eu des conséquences de toutes natures.

Des cultivateurs ont eu à faire des achats de pommes, soit pour fabriquer la boisson nécessaire à la ferme, soit pour fournir à leur clientèle des villes le cidre qu'ils lui livrent chaque année. Dans beaucoup de cas, ces achats ont été faits à la légère, sans qu'on se soit inquiété d'une manière sérieuse de la provenance des pommes et de leur qualité. Beaucoup de marchés faits par des cultivateurs d'Ille-et-Vilaine ont causé bien de des déceptions et des pertes sérieuses. Le plus souvent on s'est contenté de stipuler que les pommes vendues seraient loyales et marchandes, et le destinataire a été bien désagréablement surpris de recevoir des wagons ne contenant que des pommes pauvres en sucre et tellement acides qu'il était impossible de les utiliser seules à la fabrication d'une boisson acceptable pour le consommateur.

Aussi est-il désormais nécessaire de prendre ses précautions; par exemple, on devra inscrire dans le marché qu'il n'entrera dans les pommes à recevoir qu'une fraction déterminée de pommes acides, (t même que la livraison sera faite en pommes douces ou amères. On s'adressera spécialement aux localités dont les pommes et les cidres ont une bonne réputation; on traitera avec les cultivateurs ou avec les syndicats qui les représentent et non avec des intermédiaires qui vont s'approvisionner dans les régions où les pommes sont au prix le plus bas et par conséquent de moindre qualité. S'il est possible, on désignera nettement les diverses qualités de fruits que l'on veut, on stipulera des pommes de seconde ou de troisième saison; suivant les circonstances on cherchera à s'assurer qu'elles ont été cueillies en temps opportun.

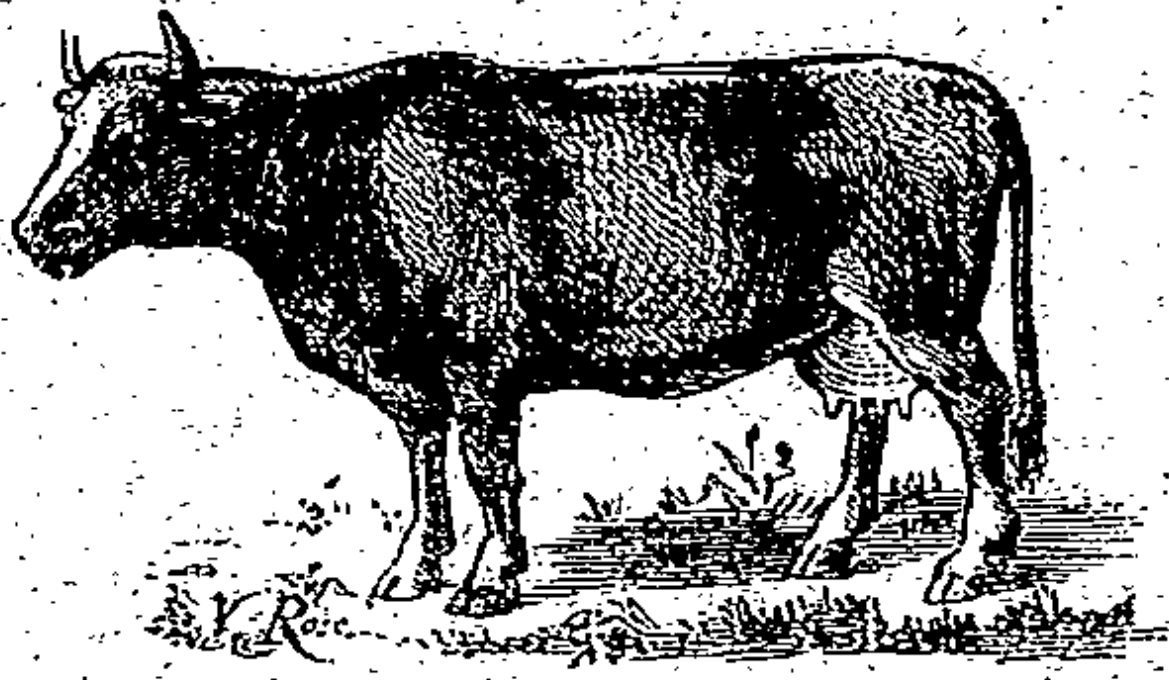
Tandis que la récolte en France était inférieure à la moyenne, l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, la Russie se trouvaient en présence d'une quantité de pommes surabondante. Profitant de ce fait que les fruits à cidre peuvent entrer en France sans payer de droits de douane, ces pays en ont envoyé sur nos marchés des quantités suffisantes pour produire une baisse considérable dans les prix de vente. On a pu voir, à la fin d'octobre, les pommes valoir moins cher sur le marché de Paris que dans les Côtes-du-Nord.

Ajoutons que l'Angleterre en a reçu de notables quantités venues d'Amérique et qu'il ne serait pas plus difficile de les transporter dans les ports français.

Ces pommes étrangères ont fourni des moûts contenant 93 à 105 grammes de sucre par litre.

Ces faits sont instructifs et ils nous prouvent que, même pour les pommes à cidre, il faut compter avec les autres nations et que nous devons travailler à améliorer la qualité de nos fruits de pressoir en même temps que nous étendons nos plantations.

LA FERME



LE BÉTAIL

La question du bétail est certainement une des plus importantes en agriculture, à cette époque surtout où le cultivateur, ne trouvant plus des prix rémunérateurs dans la vente des céréales, a dû augmenter son élevage. Nous savons que, de ce côté également, les cours ne laissent pas grand bénéfice, mais ils servent souvent à compenser les pertes éprouvées par une mauvaise récolte de grains, comme cette année, par exemple.

Notre intention n'est d'ailleurs pas de rechercher aujourd'hui les causes d'avilissement des prix, mais d'exposer brièvement le mouvement d'importation et d'exportation dont on peut se rendre compte en détail par l'examen du tableau ci-dessous.

La situation qui se dégage de l'ensemble est relativement satisfaisante puisque les excédents de l'importation sur l'exportation tendent à diminuer et ne s'élèvent plus en 1888 qu'à 25 millions de francs, en chiffres ronds, contre 30 millions en 1887 et 96 millions en 1886. L'amélioration sans être aussi marquée qu'en 1887 s'est néanmoins continuée.

Au chapitre des importations, nous avons à constater en 1888 une augmentation sur les chevaux hongres et juments dont 10,718 ont franchi notre frontière contre 8,309 en 1887 et 9,509 en 1886; de même pour les bœufs, dont l'importation s'élève à 29,509 contre 21,624 en 1887; il est vrai que c'est encore une notable diminution sur 1886, année pendant laquelle nous en avons introduit 40,810. L'importation des vaches présente une amélioration progressive: 20,587 en 1888 contre 34,287 en 1887 et 48,282 en 1886. Nous ferons la même remarque pour les porcs, dont nous n'avons tiré de l'étranger que 27,130 l'année dernière contre 56,989 en 1887 et 66,901 en 1886.

En ce qui concerne les moutons, on se serait tenté de considérer, au premier abord, le mouvement comme défavorable. Nous voyons, en effet, qu'en 1887, l'importation n'était que de 1,253,467 têtes et présentait une forte diminution sur 1886 où l'on en avait introduit 1,623,463, elle est remontée en 1888 à 1,509,872. En examinant la provenance de ces animaux, nous trouvons même que l'importation allemande a fait de nouveaux progrès et est en 1888 de 530,409 contre 494,835 en 1887. Mais il faut tenir compte de la forte augmentation de nos moutons d'Algérie: 735,487 en 1888

contre 440,024 en 1887 et 463,466 en 1886. Or, on a tort, selon nous, de ne pas relever nos importations algériennes sous une rubrique spéciale et l'on ne devrait pas les comprendre dans le mouvement général parmi les importations étrangères. L'Algérie est une richesse nationale et les produits de son sol peuvent être considérés comme tels. En somme, c'est en faveur de 1888 une différence, dans les importations de moutons algériens, de 285,163 sur 1887 et comme l'augmentation totale des importations relevées en douane en 1888 sur 1887 n'est que de 256,405, ce serait donc, en réalité, en faveur de 1888 une diminution totale de 39,058 têtes; la situation, de ce chef, est, par conséquent, plutôt meilleure.

On aurait pu croire qu'en raison des droits douaniers dont on a frappé le bétail sur pied en mars 1887, les importations de viandes fraîches, qui ont à supporter un droit relativement moindre, seraient allées en croissant, comme le cas s'est produit en 1887 comparativement à 1886; il n'en a rien été, les chiffres sont restés à peu près les mêmes: 11,214,403 kil. en 1888, contre 11,580,948 en 1887 et 9,470,598 en 1886.

En récapitulant toutes nos importations comprises dans le tableau ci-dessous, on voit qu'elles ont produit une somme de 133,141,659 fr. en 1888, contre 127,395,770 en 1887. Ce serait donc un mouvement défavorable à notre production indigène, si nos exportations n'étaient venues plus que contrebalancer ce surcroît d'importation.

Nous trouvons, en effet, que nos exportations en 1888 atteignent 107,833,923 fr., contre 96,861,139, en 1887. Il y a donc amélioration; elle porte surtout sur les chevaux exportés, 31,500 têtes en 1888 contre 27,123 en 1887 et 22,705 en 1886; sur les mules et mulets, 22,105 en 1888 contre 18,231 en 1887 et 20,311 en 1886; sur les porcs, 101,650 en 1888, contre 41,402 en 1887 et 39,895 en 1886. Les exportations de bœufs ont fléchi; de 29,411 têtes en 1887, elles tombent à 24,836 en 1888.

On peut constater que nos importations, de beaucoup les plus notables, sont celles des moutons, puisqu'en 1888 elles se chiffrent par 57,375,136 fr., contre 47,631,746 fr. en 1887 et 66,561,983 en 1886. Or, on sait que la plupart de ces moutons étrangers sont dirigés sur Paris, au marché de la Villette. Voici, par provenance, les arrivages sur ce marché pour 1887 et 1886, les chiffres n'ayant pas encore été publiés pour 1888.

	1887	1886
	Têtes	Têtes
Allemagne.....	474.978	485.224
Autriche-Hongrie....	117.413	222.016
Belgique.....	176	1.861
Espagne.....	165	131
Hollande.....	691	375
Italie.....	21.892	28.231
Russie.....	56.209	148.088
Suisse.....	>	1.861
Total.....	671.524	887.787

soit une diminution en 1887 sur 1886 de 216,263 têtes.

On s'étonnera comme nous qu'il soit entré 56,209 moutons russes au marché de la Vil-

lette en 1887 et 148,088 en 1886 alors qu'on ne retrouve nullement ces quantités dans notre tableau extrait des documents des douanes, puisqu'elles ne peuvent être comprises parmi les importations « diverses » qui ne s'élèvent en 1887 qu'à 51,990 têtes et 76,121 en 1886.

C'est là une simple observation qui montre bien que nos relevés administratifs ne sont pas exempts d'erreur. En raison du contrôle rigoureux exercé au marché de la Villette, nous supposons que l'erreur vient des douanes.

LE SUCRAGE

Voici le texte d'une nouvelle circulaire de M. Gatusse, directeur général des contributions indirectes relative au sucrage des vendanges:

Circulaire n° 546. — Sucres. — Application de l'article 3 de la loi du 29 décembre 1888. — Perception d'une redevance de 1 franc par 100 kilogrammes de sucre employé au sucrage des vendanges.

L'article 3 de la loi de finances du 29 décembre 1888, portant fixation des recettes et des dépenses de l'exercice 1889, est ainsi conçu:

« Pour couvrir le Trésor du surcroît de dépenses que peut nécessiter l'application du régime institué par l'article 2 de la loi du 29 juillet 1884, chaque dénaturateur de sucre sera tenu de verser une redevance dont le montant est fixé à 1 franc par 100 kilogrammes de sucre mis en œuvre.

« Cette redevance sera payée au moment même de la dénaturation et avant la décharge de l'acquit-à-caution. »

La même loi met à la disposition de l'administration un crédit de 300,000 fr., qui est destiné à accorder des indemnités aux agents déplacés ou employés temporairement pour la surveillance des opérations de sucrage. Dans la pensée du législateur, ce crédit permettra de faire suivre, d'une manière plus efficace que par le passé, l'emploi des sucres expédiés pour le sucrage et de prévenir le retour des abus qui se sont déjà produits sur un trop grand nombre de points.

Promulgué au *Journal officiel* du 30 décembre dernier, cette loi est devenue exécutoire le 1^{er} janvier 1889. La redevance de 1 franc par 100 kilogrammes est dès lors exigible sur les sucres qui, à partir de cette date, ont été ou seront employés au sucrage des vins, cidres et poirés, sous le régime de la taxe réduite de 24 francs. Comme pour cette dernière taxe, le calcul de la redevance doit être établi, non sur le poids brut des sucres mis en œuvre, mais sur la quantité qu'ils représentent en raffiné.

Sauf en ce qui concerne quelques tardives fabrications de cidre, qui ne comporteront sans doute pas l'emploi de fortes quantités de sucre, les opérations de sucrage étaient terminées avant le 1^{er} janvier dernier. C'est donc seulement à l'occasion de la prochaine récolte que la mesure édictée par la loi nouvelle présentera un réel intérêt et que le crédit alloué pour

renforcer le personnel chargé d'assister aux opérations de sucrage pourra être utilisé.

Afin de mettre l'Administration à même répartir ce crédit suivant les besoins de chaque département, les directeurs devront, avant le 1^{er} août prochain et, s'il y a lieu, chaque année à la même époque, soumettre, en double expédition, sous le timbre du bureau compétent de la première division, des propositions d'organisations indiquant :

1^o Les points sur lesquels des sections spéciales devront être temporairement établies;

2^o La composition de chacune de ces sections, le nombre et l'importance présumés des opérations qu'elles auront à surveiller;

3^o Le nombre d'agents titulaires du département susceptibles d'être détachés dans ces sections;

4^o Le nombre de préposés temporaires nécessaires pour compléter l'effectif de ces mêmes sections;

5^o Le nombre d'auxiliaires pouvant être recrutés dans le département;

6^o Le nombre d'auxiliaires qui, n'étant pas occupés dans le département, consentiraient à concourir au service dans un département voisin;

7^o Enfin, l'indemnité journalière qui paraîtrait devoir être allouée tant aux agents déplacés qu'aux préposés temporaires.

Statuant sur l'ensemble des propositions dont il s'agit, l'administration fixera, dans la limite du crédit mis à sa disposition, le contingent des agents temporaires à mobiliser et le taux des indemnités à allouer soit aux préposés temporaires, soit aux employés déplacés.

D'accord avec le service de la comptabilité publique, il a été réglé que la dépense résultant du paiement de ces indemnités sera classée sous le titre « Indemnités aux agents chargés des opérations de sucrage » et qu'elle figurera à une ligne 134 *quater* que l'on ouvrira au bordereau 91.

Les allocations attribuées aux agents déplacés ainsi qu'aux préposés temporaires, seront payées mensuellement au moyen d'états d'emargement n^{os} 93 A spéciaux dont le montant sera porté en dépenses à la fin de chaque mois.

Quant au produit de la redevance, lequel sera récapitulé à la fin de chaque trimestre sur des états spéciaux auxquels on affectera la formulé n^o 22 du service des sucres, il sera encaissé sous la dénomination de « redevance de 1 franc par 100 kilogrammes de sucre employé au sucrage » et inscrit à une nouvelle ligne qui portera le n^o 51 *bis* du bordereau 91.

Aux termes du deuxième paragraphe de l'article 3 de la loi du 29 décembre 1888, le paiement de la redevance doit toujours précéder l'apurement de l'acquit-à-caution qui aura accompagné les sucres et être opéré au lieu même de la dénaturation. Pour l'accomplissement de cette prescription, on procédera de la manière suivante;

DÉNATURATION A DOMICILE. — Dans les localités dépendant de la circonscription d'une recette ambulante, la redevance sera

encaissée immédiatement par le receveur, chaque fois qu'il aura assisté à la dénaturation des sucres.

Lorsque le receveur ne sera pas présent, et ce sera toujours le cas dans les recettes sédentaires, l'agent qui aura assisté à la dénaturation remettra, d'une part, au redevable un avertissement 77 sur lequel sera établi le décompte de la redevance, et d'autre part, au comptable un relevé nominatif des sommes dues.

Si le comptable est receveur ambulant, il percevra ces sommes chez les dénaturateurs à son premier passage dans la localité et profitera de la circonstance pour exercer, à l'égard des sucres dénaturés par simple malaxage, le contrôle autorisé par l'article 13 du décret du 22 juillet 1885. Si le comptable est receveur sédentaire, c'est à son bureau que les viticulteurs ou récoltants, dûment avertis par le service, devront aller verser immédiatement le montant de la redevance portée à l'avertissement 77.

Dans tous les cas, l'acquit délivré pour accompagner les sucres ne sera retiré que par le comptable, qui annotera au dos de cette expédition la mention du paiement de la redevance (somme, numéro et date du registre 74) et c'est seulement alors que l'acquit pourra être déchargé.

DÉNATURATION DANS LES DÉPÔTS. — Les acquits-à-caution ayant servi à légitimer l'introduction des sucres dans les dépôts continueront, comme par le passé, à être déchargés aussitôt après la reconnaissance de l'identité des chargements par le service et leur prise en charge au compte des dépositaires. Mais ces derniers deviendront responsables du paiement de la redevance sur toutes les quantités employées *chez eux* à des opérations de malaxage. Ces quantités seront émargées dans une colonne spéciale du registre 50 A.

A chaque opération de malaxage, des acomptes seront versés à la caisse du receveur de la circonscription et, lorsque les opérations de sucrage seront terminées, il sera établi un décompte final, dont le résultat sera reporté à l'état de produit spécial n^o 22 A, et le versement complémentaire de la redevance sera effectué.

Les dépositaires devront être informés en temps utile des obligations qui leur incombent, afin qu'ils puissent fixer en conséquence le prix de vente de leurs sucres aux récoltants.

Il est à peine besoin de faire remarquer que le calcul de la redevance dans les dépôts ne doit porter ni sur les manquants constatés à la clôture du compte, manquants qui sont passibles de la taxe complémentaire de 36 fr., ni sur les quantités enlevées en nature et avec acquit-à-caution à destination d'un récoltant d'une fabrique ou d'un entrepôt.

Veillez, je vous prie, vous pénétrer des dispositions qui précèdent, afin d'en assurer, le cas échéant, la complète exécution. Recevez, etc.

Le Conseiller d'Etat, Directeur Général,
A. CATASSE.



LA QUESTION CHEVALINE

LE CHEVAL DE TRAIT. — LE CHEVAL DE TROUPE

(Suite)

En général, si les produits obtenus par les cultivateurs ne conviennent pas en grande partie à l'armée et se voient refusés, cela tient assurément à ce que les reproducteurs dont ils sont issus ne possèdent pas eux-mêmes les formes qui font le bon cheval d'armes, et qu'ils leur ont présenté des poulinières manquant de conformation.

Ajoutons que l'éleveur ordinaire ne prépare pas ses chevaux et les présente tels qu'ils sont, souvent conduits par un lourdeau qui, ne sachant comment s'y prendre, bien loin de faire briller son cheval, lui ôte au contraire toute allure. L'éleveur marchand, ou simplement le marchand, agit tout autrement et prépare ses chevaux par un régime approprié et les fait présenter par des trotteurs vigoureux qui donneraient des allures à la plus grande rosse.

Un certain nombre d'hommes de cheval se sont occupés, en ces dernières années, à initier, par des traités spéciaux, les cultivateurs à la pratique et à la connaissance du cheval d'armes et à montrer les rapports qui existent entre le cheval d'armes et la production chevaline.

Il est certainement des conditions sur lesquelles on ne peut passer, la taille moyenne, de 1^m55 à 1^m60. Il en est d'autres également qui ne doivent pas, avant tout, échapper aux éleveurs et qui sont de la compétence la plus ordinaire. Telles sont les défauts de conformation : « Encolure trop courte et chargée, garot empâté et bas, dessus plongé, rein défectueux, croupe trop avalée ou trop étroite, aplomb défectueux, tare prononcée, mauvais pieds. »

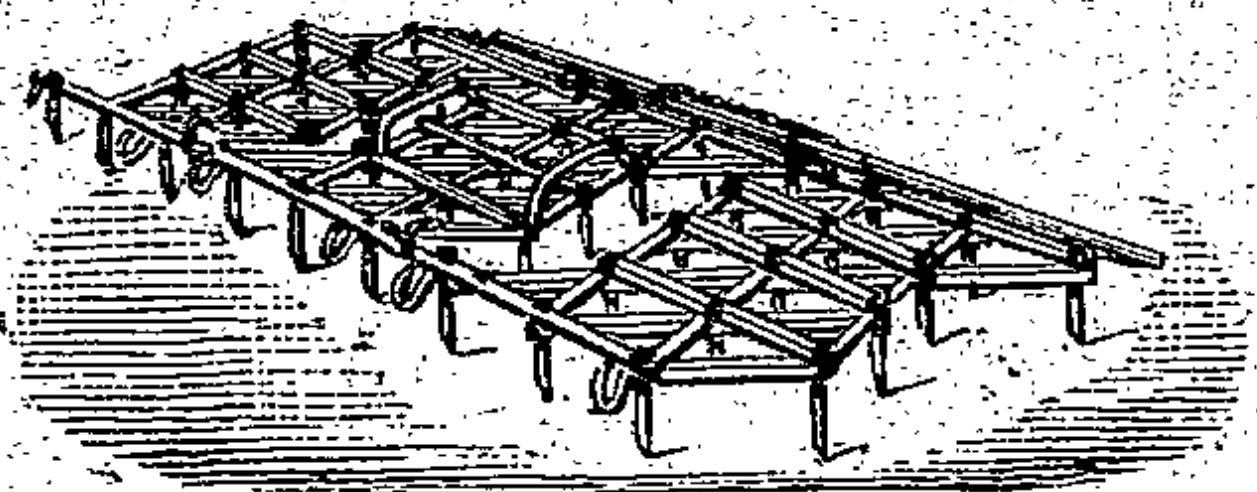
Il faut convenir que l'élevage du poulain est pour beaucoup dans les produits défectueux.

Après leur sevrage, disait avec raison l'*Echo agricole* du 6 juin dernier, il faut aux poulains une nourriture fortifiante et choisie et, après six mois, on doit augmenter progressivement la ration d'avoine. Plus le poulain est bien

soigné et largement nourri plus il atteindra un prix élevé. L'avoine donne non seulement la taille et la force et fait ressortir les muscles; mais elle aide encore à la physiologie générale du cheval.

Enfin, on a trop l'habitude, en France, de conserver les poulains entiers jusqu'à quatre ans; c'est de dix-huit à vingt mois que l'opération doit être faite.

CALENDRIER DE LA FERME



Travaux Agricoles d'extérieur

Attelages. — Le mois d'avril est l'un des plus pénibles pour les attelages, par suite de la multiplicité des travaux à exécuter à pareille époque. Si l'arrivée des semailles de printemps occasionne un surcroît de travail, on peut atténuer les mauvais effets sur les animaux de traits, en additionnant leur ration ordinaire de son frisé qui les rafraîchit, les tient en état et prévient les maladies inflammatoires.

Les labours préparatoires et d'ensemencement, les hersages, les roulages occupent presque exclusivement les attelages pendant ce mois; on conduit aussi les derniers fumiers pour les betteraves et les pommes de terre. Mais on sait quel tort on fait aux betteraves à sucre en fumant ainsi tardivement.

Main-d'œuvre. — On termine la plantation des peupliers et des essences forestières. On arrache les topinambours. On plante la garance et le houblon. — Epannage du plâtre sur les prairies artificielles et des engrais commerciaux sur les céréales et les prairies naturelles. — Etendre les taupinières sur toutes les prairies. — Profiter d'un temps sec pour extirper les plantes à racines traçantes des terres destinées à recevoir les semailles de printemps.

Commencer à écharbonner les blés d'hiver et l'escourgeon. — Emettre les seigles et les blés. — Détruire les mauvaises herbes, comme la rougeole, le muscari, l'ivraie, la moutarde sauvage.

Semailles. — Terminer la semence d'orge, de luzerne, de sainfoin, de lupuline, de graminées fourragères. — Con-

tinuer celle de la betterave, du panais fourrager, de la carotte, des bizailles. — Commencer à semer les maïs fourragés, la moutarde blanche pour graine. — Planter la pomme de terre, le houblon, la garance, le topinambour.

Récoltes. — On commence à couper le seigle vert dès la fin d'avril; c'est une excellente nourriture, d'autant plus précieuse qu'elle arrive quinze jours avant la luzerne. On coupe également à cette époque la navette et le colza d'hiver. — Terminer l'arrachage des topinambours, précieuse racine qui n'est pas assez utilisée en agriculture.

Travaux Agricoles d'intérieur

Main-d'œuvre. — Terminer le battage des grains. — Faire l'essai de la faculté germinative des semences par les procédés que nous avons indiqués plusieurs fois. Le cultivateur peut s'éviter ainsi bien des mécomptes.

Bétail. — Faire consommer le reste des betteraves, les remplacer ensuite par les topinambours en attendant le seigle vert. — Les moutons vont au pâturage d'une manière régulière. — On sèvre les agneaux nés en janvier. Les topinambours continuent à fournir l'alimentation de la porcherie.

La basse-cour fournit les sujets de remplacement: on a déjà des poulets et des oisons. On continue à faire couver les poules, les dindons, les oies, les canards. Ces jeunes élèves, qui sont à présent une source certaine de profits, demandent beaucoup de soin dans les premiers temps.

Direction. — Diriger et surveiller les labours, semailles et tous les autres travaux relatifs à la culture du sol. — Continuer la vente des animaux gras et des graines. — Inscrire exactement les diverses dépenses de main-d'œuvre et les quantités de semences employées aux semailles. — Visiter les terres inondées et faire reensemencer les parties détruites, soit en céréales de printemps, soit en racines, soit en fourrages d'été comme vesce, maïs, bisailles.

CONSEILS A LA FERMIÈRE

Caneton.

Le caneton ou jeune canard est celui que l'on doit préférer pendant l'été. Ce sont les canetons de Nantes et de Rouen qui sont les plus estimés. On les prépare aux petits pois, soit frais, soit conservés, comme les pigeons; rôtis ils sont

délicieux. C'est de septembre à avril qu'on mange le canard auquel le caneton succède à cette époque.

Le Gérant: WUNDERLICH.

CHEMINS DE FER DE L'OUEST ET DU LONDON BRIGHTON

Services de Paris à Londres par Rouen, Dieppe et Newhaven, en 10 heures

Départ tous les jours (gare Saint-Lazare)

1^o Service de jour (pendant la saison d'été. Traversée en 3 h. 3/4; par trains de marée rapides à heures variables.

Voyage simple: 1^{re} classe: 42 fr. 50; 2^e classe: 31 fr. 25.

Aller et retour: 1^{re} classe: 71 fr. 25; 2^e classe: 51 fr. 25.

2^o Service de nuit (pendant toute l'année): par trains partant tous les soirs (dimanches compris), à 8 h. 50:

Voyage simple: 1^{re} classe: 42 fr. 50; 2^e classe: 31 fr. 25; 3^e classe: 22 fr. 50.

Aller et retour: 1^{re} classe: 71 fr. 25; 2^e classe: 51 fr. 25; 3^e classe: 40 fr.

Les relations entre Paris et Bruxelles et retour sont assurées par quatre services d'express dans chaque sens:

Les départs de Paris ont lieu à 8 h. 15 du matin, 3 h. 50, 6 h. 20 et 9 h. 45 du soir, et les arrivées à Bruxelles à 1 h. 55, 10 h. 25, 11 h. 52 du soir et 5 h. 18 du matin.

Les départs de Bruxelles sont fixés à 7 h. 30, 9 h. 15 du matin, 1 h. 20 et 6 h. 40 du soir, et les arrivées à Paris à midi 33, 1 h. 58, 6 h. 45 et 11 h. 53 du soir.

Wagon-salon et wagon-restaurant au rain partant de Paris à 6 h. 20 du soir et de Bruxelles à 7 h. 30 du matin.

Wagon-restaurant au train partant de Paris à 8 h. 15 du matin et de Bruxelles à 5 h. 50 du soir.

PARTIE COMMERCIALE

POMMES A CIDRE

Paris, 30 mars.

On paie les pommes de 14 à 16 fr. l'hect. au Havre et de 8 à 9 fr. à Rouen.

Les prix du cidre sont fermes; les meilleures qualités de l'Orne se cotent jusqu'à 30 fr. l'hectolitre par pièce de 220 litres et 1 fr. la bouteille par caisse de 25 bouteilles. Le cidre mousseux, dans la Seine-Inférieure, se paie jusqu'à 30 fr. la demi-barrique (120 lit.). A Rennes, on cote le cidre ordinaire de 22 à 26 fr. la barrique (entrée non comprise). A la Guernée-de-Bretagne, le syndicat agricole note les cours de 18 à 20 fr. l'hectolitre. Au Havre, on signale les cours de 14 et 16 fr. l'hect.

Rouen (Seine-Inférieure), 29 mars.

105 hectolitres de pommes ont été apportés et vendus à raison de 9 à 10 fr. l'hectolitre (y compris les droits du Trésor et ceux de la ville de 1.19 par 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	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
Avoinés 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°1	16	à	18
— blancs n°2	15	à	16
— bis	13	à	14
— bâtards	12	à	13
Sarrasin	13 50	à	14
Petit blé	15	à	18
Fécule sèche	39	à	14
Chenevis	26	à	30
Pois Jarras	24	à	28
Millet blanc	19	à	22
Alpiste	28	à	29
Maïs	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 ^{ce} , b ^{ne} 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
Maïs 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 80
— Choix	4 50	à	5
— Bons	4	à	4 40
— Ordinaires	3	à	4
— Défectueux	2 40	à	3
Fermiers de Gournay. Choix	3 50	à	4 10
— 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 10	à	2 40
Mds du Gâtinais. 1 ^{re} qté	2 70	à	3
Mds de Bretagne. 1 ^{re} qté	2 80	à	3
Marchands d'Isigny. 1 ^{re} qté	3 90	à	4 40
— 2 ^e qté	3 20	à	3 80
Laitiers product. div. 1 ^{re} qté	2 90	à	3 30
— 2 ^e qté	2 70	à	2 80

FROMAGES

Brie fermiers. Les 10. H ^{te} marq	60	à	65
— Gd moule	40	à	45
— Moy.	25	à	30
— Petit	12	à	18
Brie laitiers. Petit moule	8	à	10
Bondons. Le cent. 1 ^{re} choix	12	à	14
— 2 ^e choix	8	à	10
Camembert. Le cent. 1 ^{re} choix	50	à	60
— 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	8	à	10

ŒUFS

Normandie extra. le mille	75	à	90
Picardie extra	75	à	96
— ordinaire	58	à	72
Touraine gros	64	à	68
— ordinaire	56	à	60
Beauce	64	à	70
Orne	56	à	64
Châtelleraut	60	à	62
Bretagne	50	à	55
Vendée	54	à	58
Auvergne	50	à	53

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	7
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	à	15
— 2 ^e choix	9 50	à	11
Magnum bonum	8 50	à	9
Rondes hâtives	8 50	à	9
Rouges saucisses	10	à	11
— extra	..	à	..
Early-rose	6 50	à	7 50
Vosgiennes	7 50	à	8
Chardonnas	6 50	à	7 50

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'Ardeche	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

VOLAILLE

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
Côqs-dindes com ^{es} . 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	3	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
Gilletts 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	47	45
— de seigle	49	46	45
— d'avoine	33	32	30
Foin	61	58	56
Luzerne	63	60	57
Regain	58	55	50