

Le Cidre (Paris). 1889/07/04.

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.

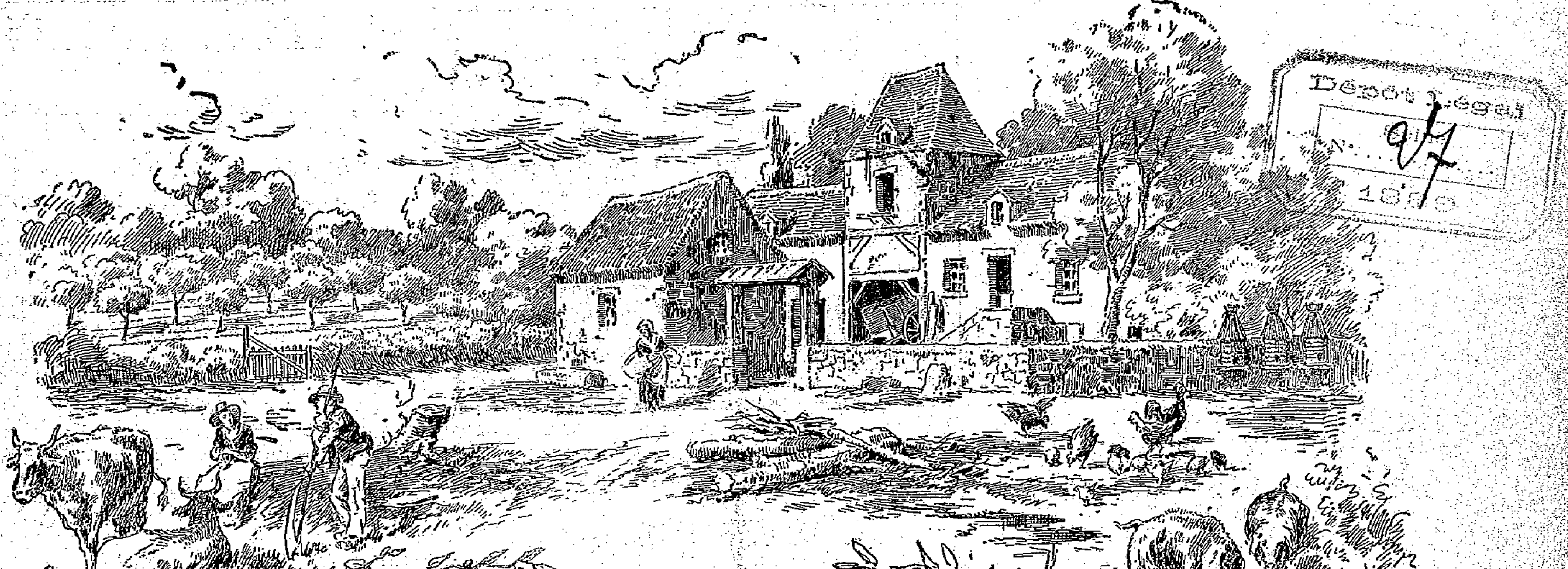
*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source Gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions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



Dépot légal
N° 97
1889

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	6 francs
ETRANGER.....	—	8 francs

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



CIDRE

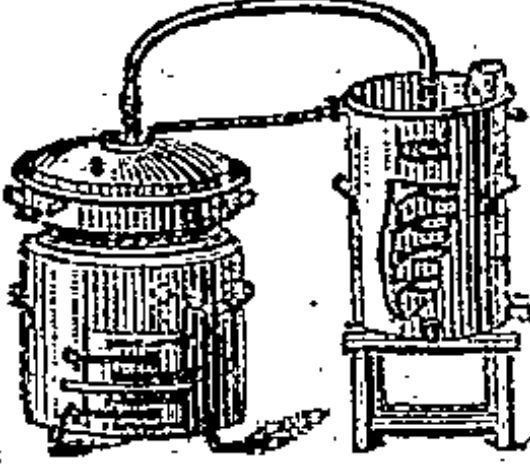
Cru Château St-Hilaire-s/-Rille (Orne)

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.

ALAMBICS
Appareils à Distiller et à Rectifier
NOUVEL ALAMBIC BRULEUR
Fixe ou Basculant (Brevetés. g. d. g.)
Système DEROY



Produisant de l'Eau-de-vie supérieure
SANS REPASSE ou PAR REPASSE,
à volonté, avec une économie considérable de
temps, d'eau et de combustible en distil-
lant des Vins, Cidres, Lies, Marcs, Fruits,
Moûts, etc. Sert aussi à cuire les aliments
pour les bestiaux.



Parfait Fonctionnement Absolument Garanti
1600 Appareils vendus après Essai
DEROY FILS AINÉ, Constructeur
75, 77, Rue du Théâtre (Grenelle) Paris
et à l'EXPOSITION, Palais des
Machines, Classe 50, Section des
Appareils de Distilleries. Envoi
franco du TARIF ILLUSTRÉ.

HOTEL DU DAUPHIN

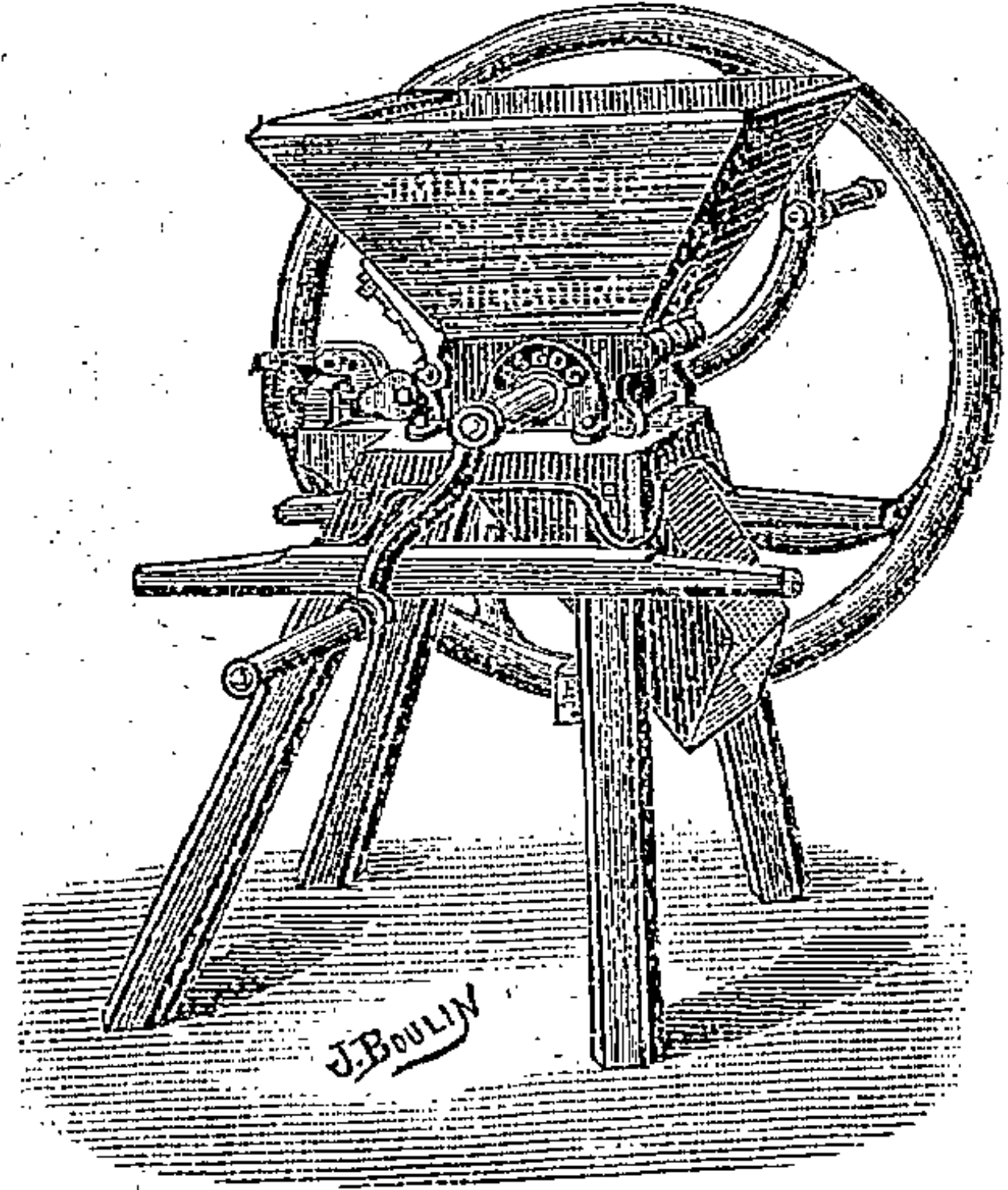
12, Rue Saint-Roch

Appartements et Chambres
confortablement meublés
Remis entièrement à neuf

Chambres depuis 3 francs jusqu'à 15 francs
Déjeuners et diners à la carte

Mme MARTIAL, propriétaire

— PARIS —

**SIMON & SES FILS**
CHERBOURG

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

MATÉRIEL COMPLET POUR CIDRERIES
PRESSEURS 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

A VENDRE

100,000 Jeunes Pommiers
S'adresser au bureau du journal.

ALIMENTATION**A. BLANCHON**

12, Rue Mandar. Paris

GROS & DEMI-CROS

Fromages, Beurre, Œufs. — Sa-
laisons et Conserves. — Légumes et
tous produits alimentaires.

LE MEILLEUR MARCHÉ DE PARIS

CIDRE DE NORMANDIE & DE BRETAGNE

DE PREMIÈRE QUALITÉ
Provenant directement des Propriétaires

F. H. FONDEUR

CONSTRUCTEUR

Usine à l'Orme-du-Sart
A Viry, par Chauny
AISNE

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

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.

LE CIDRE

PARIS, le 4 Juillet 1889

SOMMAIRE

LE CIDRE : Association pomologique. — Instruction pour les plantations à faire sur les routes et chemins, R. GÖTTE. — Les Maladies du Cidre, A. HAUCHECORNE. — La future Récolte des Pommes et l'Anthronome, A. DE LA MORVONNAIS. — Destruction rapide des Chenilles des Pommiers et Poiriers.

LA FERME : Traitement de la Maladie de la Pomme de Terre. — Moyen d'empêcher les Récoltes de fermenter au Grenier. — Le Calendrier de la Ferme. — Cours des Cidres.

ASSOCIATION POMOLOGIQUE DE L'OUEST
7^e CONGRÈSSéance du 1^{er} juillet 1889

PRÉSIDENCE DE M. Lechartier, PRÉSIDENT

La séance est ouverte à neuf heures un quart.

Prennent place au bureau : MM. Micheliu et Cornu, vice-présidents ; M. Houzé, inspecteur général honoraire de l'agriculture ; MM. Lenormand et Lou-treul, secrétaires.

M. Lechartier ouvre la séance par des remerciements adressés à tous les membres de l'Association qui assistent à la réunion et présente les excuses de M. Léon Say, président de la Société nationale d'horticulture de France, qui a bien voulu prêter la salle de cette Compagnie pour la tenue du Congrès pomologique dont il avait accepté la présidence d'honneur, mais qui, comme M. Tisserand, directeur général de l'agriculture, ne peut, à son grand regret, prendre une part effective à nos travaux. Leurs instants sont pris par les opérations des Jurys et des Commissions de l'Exposition universelle.

M. Lechartier se fait également l'interprète de divers membres de l'Association qui n'ont pu se rendre à Paris pour le Congrès, dont la date a été avancée d'une façon notable pour coïn-

cider avec celle des nombreux congrès dont les assises se tiennent tour à tour et même simultanément à Paris. Le vigoureux élan, donné, dit-il, depuis sept à huit ans par l'Association Pomologique de l'Ouest, a placé la question du cidre au véritable rang qu'elle doit occuper ; les Sociétés d'agriculture, les syndicats ont agi de leur côté, et ont imprimé à la fabrication et à la consommation du cidre une importance indéniable. Nous ne devons pas nous arrêter en si beau chemin, et nous devons, par un travail assidu de sélection, par des études continuelles, chercher à établir une liste des meilleures variétés de fruits cultivées dans les divers pays cidriers, et unir tous nos efforts pour que la fabrication d'une boisson qui tend à se répandre de jour en jour réunisse toutes les qualités désirables de saveur et de goût, et favorables à une large consommation.

Il dépose sur le bureau différents mémoires émanant de plusieurs membres de l'Association.

La première question posée aux membres du Congrès a eu trait à « l'utilité de l'établissement, dans chaque chef-lieu, d'une collection type des arbres produisant les meilleurs fruits à cidre du département, et les fruits les plus renommés dans les contrées voisines. »

M. Cornu dit que les Jardins botaniques des Ecoles Normales pourraient recevoir des plantes types, destinées à produire des graffons pour la dissection des bonnes espèces ayant une notoriété parfaitement acquise ; déjà des Sociétés et des Syndicats sont entrés dans cette voie.

MM. Michelin, Caubert, Lucet, Houzeau, Le Hérisson, Power, abondent dans ce sens.

M. Lacaille donne lecture d'une note qu'il a rédigée, et affirmant l'importance qu'il y aurait à former un verger type dans chaque contrée cidrière, pour maintenir la richesse agricole et aussi pour l'augmenter.

M. Cornu dépose sur le bureau le projet de vœu suivant :

« Le Congrès appelle l'attention de M. le Ministre de l'Agriculture sur l'opportunité qu'il y aurait à cultiver dans les Jardins botaniques des Ecoles Normales, fondés en vertu de l'arrêté de M. le Ministre de l'Instruction publique du 10 septembre 1886, les meilleures variétés de fruits à cidre, dans les pays cidriers. »

Ce vœu réunit l'unanimité des suffrages et est adopté par l'Assemblée.

M. Genreau, délégué du département de la Manche, dépose sur le bureau le projet de vœu suivant :

« L'Association pomologique de l'Ouest, considérant que le producteur qui dis-

tille chez lui les fruits de ses récoltes, use, dans son domicile inviolable, d'une faculté qui n'a rien de commun avec un privilège, et qui est inhérente au principe même de la propriété,

Emet le vœu du maintien de la loi du 14 décembre 1875 et proteste contre le projet de loi présenté le 30 octobre 1888 à la Chambre des députés.

Cette proposition mise aux voix est rejetée, l'Association pomologique de l'Ouest n'ayant pour mission que de faire des études et des recherches scientifiques, et non de traiter les questions commerciales ou financières se rattachant à la fabrication et à la consommation du cidre et de ses dérivés, ainsi qu'il résulte de délibérations prises lors des Congrès pomologiques du Havre et de Saint-Brieuc.

M. Jausen, directeur du journal *Le Cidre*, signale l'extension énorme d'importation des cidres américains en France. Rien qu'à la date du 23 juin dernier, le steamer transatlantique la *Bretagne* débarquait au Havre 700 fûts de cidre. Ceux-ci sont livrés à Paris au prix de 1 fr. 50 le gallon, c'est-à-dire les 4 litres 54. Il y a là une concurrence redoutable pour nos cultivateurs.

M. Power de Saint-Ouen Thiber-ville établit que l'Amérique a déjà fait de nombreux envois de cidre, ceux-ci ayant la propriété de rester doux probablement par l'addition de saccharine. Ces cidres sont également d'une limpidité parfaite.

M. Jausen dit que la manière de procéder pour la clarification des cidres en Amérique est la suivante :

Dans un grand fût, on place du sable provenant des carrières de mica ; ce sable est préalablement lavé, on y ajoute du cidre légèrement fermenté, ensuite l'on mélange le sable et le cidre soit avec un bâton, soit dans les grandes mines avec un moyen mécanique ; on laisse reposer et le cidre en sort aussi clair que du cristal.

M. Carré, maire de Ruperoux, dit qu'il y a lieu de résister à cette introduction par la production d'une bonne et généreuse boisson.

M. le président transmet aux personnes présentes une invitation à assister au Congrès international d'agriculture, qui se tiendra du 4 au 11 juillet, et les prie de se faire inscrire, afin qu'elles puissent recevoir des cartes spéciales.

La séance est levée à onze heures par la mise à l'ordre du jour du mardi 2 juillet de la question : « De la destruction des parasites du pommier. »



INSTRUCTION POUR LES PLANTATIONS

A FAIRE SUR LES ROUTES ET CHEMINS

Rédigée par ordre de la présidence supérieure d'Alsace-Lorraine par M. R. Goethe, directeur de l'École d'Arboriculture de Graffenburg, traduit de l'allemand par E. J.

(Suite)

Il est évident que les vieux arbres ont beaucoup trop épuisé le terrain pour que les nouveaux arbres puissent de suite prospérer du même endroit. S'il y a des raisons majeures qui obligent de planter aux mêmes endroits, il faut creuser des trous de 2 mètres de largeur et 1 mètre 50 de profondeur; ces trous sont à remplir d'une terre fraîche dans laquelle cette espèce d'arbres n'a pas encore vécu.

On suivra exactement le même procédé lorsqu'il s'agira de remplacer un arbre mort par un arbre de même espèce. Les trous destinés à recevoir l'arbre auront au moins 1 mètre en tous sens; plus le terrain est mauvais, et plus ces dimensions devront être augmentées. S'il s'agit de pruniers et si le terrain est de bonne qualité, il suffira d'un carré de 0^m80 de côté.

On pourra parfaitement s'en remettre au bon sens, à l'habitude des ouvriers pour déterminer la forme, ronde ou carrée, à donner à ces trous. La forme circulaire est plus en harmonie avec le développement futur du collet de la racine: la forme carrée présente une contenance un peu plus grande.

Pour ameublir le terrain sur une plus grande profondeur, il convient de piocher la terre au fond du trou et de l'y laisser.

Il serait préférable d'ouvrir les trous en automne et de ne planter qu'au printemps, pour que la terre extraite fût bien gelée pendant l'hiver. Mais comme ces trous gêneraient la circulation et offriraient du danger pour la sécurité publique, on est obligé de planter peu de temps après l'ouverture des trous. Dans tous les cas, on devrait attendre au moins quatre semaines avant de planter.

Selon qu'on s'est proposé d'effectuer la plantation, les trous sont à ouvrir avant l'automne ou avant le printemps. On veillera à ce que l'ouvrier mette en deux tas distincts la bonne terre supérieure et la mauvaise terre extraite du fond. Le trou sera comblé huit jours avant de planter, pour que la terre meuble puisse encore se tasser un peu. Il est entendu que les tuteurs se placent avant que le trou ait été comblé.

Pendant l'opération ci-dessus, il est essentiel de bien mélanger la bonne terre avec la mauvaise, lorsqu'elle est

jetée dans le trou. On réserve quelques pelletées de très bonne terre pour s'en servir au moment de planter; à défaut de celle-ci, il faudrait employer du compost. En général, on ne peut que recommander vivement l'établissement de ces tas de compost qu'on pourrait former avec les matériaux provenant des ébouements et du curage des fossés.

Si le terrain est en général de qualité médiocre, il est essentiel de le remplacer par de la bonne terre, pour que la plantation réussisse. Il arrive souvent que la couche supérieure est de bonne qualité et que le sous-sol est mauvais; dans ce cas, on peut y remédier en entourant le plant de bonne terre enlevée, ou couches supérieures des dépôts et en remplaçant cet emprunt par la mauvaise terre tirée du fond des trous.

Lorsque les routes sont tellement étroites qu'il faut planter les arbres tout près du bord, on aura soin d'établir des gares en demi-cercle, construites avec des gazons enlevés des fossés; ces gares préviendront le dessèchement complet du plant et permettront le développement ultérieur de l'arbre.

Dans les terrains habituellement humides, on recouvrira le fond du trou d'une couche de pierres qui formera un drainage naturel.

Les mottes de gazon qui auraient pu être découpées lors du creusement des trous, seront rejetées tout au fond du trou.

Les tuteurs doivent avoir une longueur de 3^m30 et une épaisseur de 0^m07 à 0^m08, mesurée à 0^m50 de distance à l'extrémité inférieure. Ils seront écorcés, sans branches et bien droits, pour éviter tout frottement.

A partir de la pointe inférieure et sur 1^m30 de longueur, ils seront bien flambés ou goudronnés; ce dernier procédé ne peut s'appliquer qu'à des bois complètement secs. Il est encore très utile de goudronner avant de flamber.

En imprégnant les tuteurs d'une solution de sulfate de cuivre, dans la proportion de 2 kilogr. par hectolitre d'eau, ils seront également bien préservés; mais ce procédé n'est applicable qu'aux bois verts.

Les tuteurs doivent s'arrêter sous la couronne du plant et ne jamais y pénétrer, parce que, dans ce dernier cas, les branches seront inévitablement endommagées. Il serait inutile de vouloir préserver la couronne du danger de rupture, en se servant d'un tuteur trop long, parce que la taille ultérieure et la forme à donner à cette couronne ne permettraient pas de lier celle-ci complètement. Un excellent moyen pour empêcher le vol des tuteurs consiste à clouer un morceau de latte en travers

du tuteur et à son pied, il est dès lors impossible de le retirer.

Les jeunes arbres auront 2 mètres de hauteur de fût, 0^m09 à 0^m11 de circonférence près du collet et une tige droite, saine et à écorce lisse. Il est indispensable qu'ils aient des racines nombreuses et garnies de chevelu, et qu'ils aient assez de branches (4 ou 5), pour former une belle couronne.

De jeunes arbres bien sains seront toujours préférés à d'autres plus vieux et plus développés, même s'ils n'ont pas encore complètement les dimensions prescrites. Plus un arbre est vieux, plus il vient difficilement après la transplantation.

En achetant les arbres, on examinera si les blessures provenant de l'enlèvement des pousses latérales sont bien cicatrisées. La transplantation de jeunes arbres provenant des forêts ne réussit qu'avec les cerisiers; les pommiers et les poiriers ne donnent ordinairement que des arbres tortus, rabougris et de croissance inégale.

Les arbres sauvages provenant de semis ne doivent être plantés que dans les situations exposées au froid et aux ouragans, si le fruit est mauvais, il faudra greffer le sujet.

Lorsqu'on est obligé de s'approvisionner à une pépinière étrangère, on aura bien soin de rejeter les arbres qui ont poussé dans de meilleures conditions de terrain et sous un climat plus chaud; de pareils arbres ne repoussent que difficilement et sont trop sujets à des maladies.

Si l'on reçoit des arbres commandés qu'on ne peut replanter de suite, on aura soin de les entreposer en bonne terre et assez profondément, pour qu'ils ne souffrent pas de la sécheresse. On soignera tout particulièrement les arbres qui arrivent en automne et qui ne peuvent être replantés qu'au printemps. On ne se servira jamais d'un terrain humide et compacte.

Lorsqu'à leur arrivée les arbres sont gelés, on déposera les ballots pendant quinze jours à trois semaines à la cave, sans les ouvrir; le dégel aura eu lieu sans dommage pour les arbres, qu'on pourra dès lors mettre en terre.

De la plantation proprement dite.

Si le sol est léger et chaud, on pourra planter sans hésitation tout aussi bien au printemps qu'en automne; dans un sol compacte on ne doit planter qu'au printemps. Les plantations d'automne devront être effectuées aussi tôt que possible, c'est-à-dire immédiatement après la chute des feuilles; il n'est pas indispensable d'arroser dans ce cas. Les plantations du printemps seront faites

dès que le sol est suffisamment sec ; l'arrosage est ici de rigueur.

Il ne faudra jamais planter pendant les temps de pluies ou dans un sol gelé.

Les fruits à noyaux, les noyers et les châtaigniers ne doivent être plantés qu'au printemps.

Avant de replanter, il faut tailler la couronne et les racines. Pour le pommier et le poirier on ne raccourcit que très peu les branches pour les mettre en harmonie avec les racines ; la véritable taille ne se fait que l'année suivante. Les cerisiers et les pruniers seront de suite taillés complètement et de telle sorte que la maîtresse-branchette ou flèche (le prolongement vertical de la tige), ainsi que les branches latérales, dont on conservera au plus 4 à des intervalles égaux, se trouvent raccourcies de moitié. La flèche sera coupée au-dessus du bourgeon situé au-delà du coude, afin de produire une tige aussi droite que possible ; les branches latérales seront coupées au-dessus des bourgeons situés au-dessous et vers l'intérieur.

Le noyer et le châtaignier ne seront pas taillés. Il n'y a pas de taille des racines proprement dite ; on se bornera à supprimer toutes les parties meurtries ou cassées et à rafraîchir les autres en les recepant jusqu'aux parties saines et de telle sorte que la surface coupée repose à plat sur le sol ; les racines fibreuses ne seront pas taillées, et ménagées autant que possible.

Lorsque les tuteurs sont placés et bien alignés, les trous presque remplis et les arbres taillés, on peut alors planter. Cette opération devrait toujours être faite par trois hommes.

Le premier maintient l'arbre à côté du tuteur, et de manière à placer le tuteur vers la chaussée et l'arbre vers le fossé. Si les racines sont très développées, au point qu'on risquerait de toucher le bord du fossé, on y remédie en tenant l'arbre à côté du tuteur. L'ouvrier qui tient l'arbre place une latte mince en travers du trou avant de planter, afin de se rendre compte de la hauteur à laquelle le collet doit être placé.

On doit se garder de planter trop profondément.

On appelle collet de l'arbre l'endroit où la racine se termine et où commence la tige ; cet endroit important est très facile à déterminer, en grattant légèrement avec l'ongle l'écorce de la racine et celle de la tige. L'écorce de la racine a un aspect bleuâtre ou rougeâtre, celle de la tige est de couleur verte. La partie où ces deux nuances se confondent s'appelle le collet ; elle ne doit être enterrée que de 2 ou 3 centimètres dans la terre, lors de la plantation, sinon

l'arbre ne pousse pas avec la vigueur nécessaire.

Le cantonnier placera la latte en travers du trou de plantation et maintiendra le collet exactement au niveau de cette latte ; pendant le remplissage du trou, il aura soin d'empêcher l'enfoncement de l'arbre.

R. GOETHE.

(A suivre).

LES MALADIES DU CIDRE

La pousse

On connaît sous ce nom une fermentation qui se développe dans les liquides alcooliques au printemps. On arrête cette fermentation en soutirant le cidre, le collant au cachou ou au tannin et le recevant dans un tonneau soufré.

A. HAUCHECORNE.



LA FUTURE RÉCOLTE DES POMMES et l'Anthonome

Les pommiers en Normandie et en Bretagne présentaient jusqu'à la fin de mai les meilleures apparences. C'étaient des bouquets de fleurs rosées qui, sous l'influence de quelques matinées de brouillard suivi du vent du Nord ou Nord-Est, se sont en général refermées sur un petit ver brun avec une bande blanche bordée de noir, pour tomber ensuite. Comme ce changement coïncide toujours avec une température assez élevée, les cultivateurs l'attribuent au mauvais vent qui, d'après eux, produit le ver qu'ils rencontrent au fond de la fleur.

C'est une erreur, mais, il faut bien le reconnaître, le vent est pour quelque chose dans la propagation des larves de l'anthonome ; car c'est le nom d'un insecte qui anéantit parfois les plus belles espérances, comme il paraît devoir en être en Ille-et-Vilaine, le département le plus producteur de cidre.

En effet, suivant les observations judicieuses de M. Blanchet, professeur à l'école des Trois-Croix, les arbres qui ont débouffé par un temps calme et pluvieux ont peu souffert de l'anthonome, tandis que ceux dont la végétation s'est accomplie par un temps sec sont à peu près complètement perdus.

Ceci s'explique facilement : par un temps couvert ou pluvieux, l'insecte

reste sur les branches, il ne vole point, la ponte n'a pas lieu ; car c'est dans les boutons, qu'il perce de son long bec, qu'il dépose son œuf qui, en l'espace de huit jours, devient un petit ver qui ronge tout l'intérieur, ne respectant que les pétales qui l'abritent. Les boutons rongés ne peuvent se développer et la fleur est perdue. Mais si la fleur s'est épanouie par un temps humide et calme qui, suivant l'expression des cultivateurs, *la lave*, quand viendra le soleil et le vent, il partira à la recherche d'autres pommiers moins avancés. Il ne pond pas ses œufs dans des fleurs épanouies ; car sa larve n'y trouverait pas le couvert et les étamines et les pistils dont il se nourrit.

Il n'y a pas à penser à détruire la larve avec un insecticide, le remède serait pire que le mal, et pourtant l'insecte parfait ne paraît guère attaqué par les insecticides.

L'anthonome passant l'hiver sous les écorces, on a pensé que le meilleur remède consisterait à badigeonner les pommiers avec de la bouillie bordelaise qui, en nettoyant les écorces, détruirait ses refuges et le ferait périr en l'exposant aux intempéries ; mais, en attendant les bons effets de ce remède préventif, on doit toujours songer à la présente récolte et sous ce rapport M. Blanchet indique la tentative à laquelle il s'est livré, qui ne me paraît être d'une application possible qu'aux pommiers en verger et qui ne serait pas applicable à ceux qui s'élèvent au milieu des récoltes.

« Ayant remarqué, dit M. Blanchet, « que le matin, au moment où l'insecte « est engourdi, il tombe très facilement « quand l'on touche aux branches, j'ai « pensé aussitôt à faire la chasse aux « anthonomes en secouant les pommiers « sur une bâche préalablement étendue « sous l'arbre.

« L'expérience tentée a réussi au « delà de mes espérances. Un drap, « étendu sous un pommier prêt à fleurir, « était, après quelques secousses « imprimées aux branches, couvert « d'insectes. Il suffit ensuite de relever « les quatre coins de la toile et d'exterminer tous les insectes réunis sur un « très petit espace.

« L'expérience faite sur des pommiers « voisins complètement fleuris et d'autres dont le débouffage n'était pas « commencé, n'a pas donné un seul insecte. Il avait quitté les premiers et « n'avait pas encore envahi les seconds.»

On le voit, l'expérience faite par M. Blanchet est probante, mais l'application en est difficile. Néanmoins, les cultivateurs devront visiter leurs pommiers et tenter d'arrêter le mal.

DESTRUCTION RAPIDE DES CHENILLES des Pommiers et des Poiriers

Depuis deux ans, les haies vives de nos vergers sont ravagées par les chenilles, qui mangent entièrement les feuilles, puis attaquent ensuite les arbres fruitiers : pommiers, poiriers, pruniers etc.

Dès l'année dernière, M. Grébauval a essayé de détruire ces insectes par l'eau de chaux et par le tabac. Il n'a obtenu qu'un médiocre résultat.

Cette année, les chenilles étant venues en aussi grande quantité que l'année dernière, toutes les haies vives en étaient infestées et les pommiers et poiriers se trouvaient dans le même cas. Alors M. Grébauval étudia immédiatement un nouveau procédé et le mit à exécution, toujours en présence des élèves de sa première classe, afin de travailler dans l'intérêt de toutes les familles.

FORMULE

Eau..... 100 litres.
Pétrole..... 1 litre.
Savon..... 1 kilogr.

C'était le 11 juin, il introduisit dans un baquet 10 litres d'eau, y ajouta 0 litre 50 c. de pétrole et 1 kilogr. 5 de savon noir, remua le tout durant un quart d'heure, jusqu'à ce que le savon fut bien dissous, puis il aspergea les arbres atteints de cette liqueur; il remarqua avec plaisir que les chenilles tombaient sur le sol et succombaient quelques minutes après l'aspersion.

Il a remarqué qu'avec cette dissolution on peut détruire toutes les espèces de chenilles et de larves qui s'attaquent à nos plantes cultivées. Ainsi pour les larves recouvertes d'un duvet gras et laineux, il suffit d'ajouter au liquide une solution de cristaux de soude, qui donnera à la liqueur de savon un plus grand pouvoir dissolvant et évitera ainsi la formation de petites gouttelettes incapables de toucher le corps des insectes à atteindre.

Les chenilles, imprégnées de la liqueur de savon, meurent très rapidement en présentant les symptômes de l'asphyxie : les unes se tordent pendant quelques instants après l'aspersion, puis tombent raides mortes; d'autres, et c'est le plus grand nombre, après avoir traversé la liqueur ou en avoir été recouvertes sur la tête et sur le dos, se traînent péniblement pendant quelques minutes, levant la tête ou la frottant sous leur corps, avec leurs premières pattes comme pour se dégager d'une étreinte, puis elles se renversent sur le dos et restent bientôt sans mouvement et sans vie.

Cette action du savon est véritablement étonnante, car les larves de la pyrale sont très agiles et traversent avec dextérité des dissolutions renfermant des poisons extrêmement violents, tels que la strychnine, la nicotine.

Les procédés employés par M. Grébauval sont appelés, à mon avis, à rendre de grands services à nos cultivateurs, et au point de vue de la simplicité et de l'économie, nulle substance ne me paraît pouvoir rivaliser avec le savon.

Même, dans le cas d'augmentation de la dose de cette substance jusqu'à 4 kilo-

grammes pour cent litres d'eau, on n'aurait à faire qu'une dépense relativement peu élevée de matières premières et de main-d'œuvre.

Le savon blanc, dit de Marseille, coûtant bien moins cher que le savon noir et contenant beaucoup moins d'eau à poids égal, c'est lui qu'on devra vraisemblablement accepter de préférence.

LA FERME

Traitement de la Maladie de la Pomme de Terre

Cette année, du 15 mai au 10 juin, les pommes de terre avaient une belle apparence; mais les espérances de nos cultivateurs et même des particuliers qui, consomment beaucoup de pommes de terre dans leur intérieur, furent bientôt déçues.

La saison pluvieuse fit jaunir les tiges de pommes de terre, et il fallut en conclure que la maladie attaqua les tubercules qui n'étaient pas complètement formés.

En présence de cet état de choses, M. Grébauval, instituteur à La Feuillée, s'occupant d'une manière toute particulière de l'enseignement pratique de l'agriculture et de l'horticulture, chercha, dans l'intérêt général des familles, quel moyen il pourrait employer pour obvier à cette maladie.

Il opéra alors dans son jardin personnel, en présence de ses élèves.

Il avait quatre rangs de pommes de terre, dites le « Comice d'Amiens ». Ces quatre rangs comptaient 80 pieds; il opéra alors sur 40 pieds et laissa les autres intacts, afin de pouvoir constater la différence qui surviendrait entre les pieds traités et les autres.

M. Grébauval se rappela que les sels de cuivre ont une grande influence sur la maladie de la vigne : « le mildew » et sur « l'anguillure » de la betterave; il essaya alors de combattre la maladie de la pomme de terre par les sels de cuivre.

FORMULE

Eau..... 100 litres.
Sulfate de cuivre.. 400 grammes.
Prix : 20 centimes.

« Il fit une dissolution de 50 grammes de sulfate de cuivre dans 12 litres 5 d'eau (soit 4 grammes par litre) dans un petit fût défoncé; il agita le tout jusqu'à parfaite dissolution des cristaux. Il obtint ainsi un liquide d'une belle couleur bleue.

Ensuite M. Grébauval introduisit la dissolution dans un entonnoir et arrosa les deux rangs de pommes de terre : c'était le 23 juin; il répéta son opération au bout de trois semaines, le 13 juillet.

Résultats obtenus :

Le vendredi 27 juillet, M. Grébauval arracha ses pommes de terre et obtint le rendement suivant :

Nombre de pieds	Tuberc. récoltés	Tuberc. malades	Proportion 0/0
40 pieds traités....	551	7	1 1/2
40 pieds non traités	538	192	57

En présence de ce résultat, M. Grébauval a conclu que son traitement était efficace

et a immédiatement prié ses élèves, dont une section de vingt avait suivi ses opérations, de communiquer cette expérience aux familles et aux cultivateurs, sans leur intérêt personnel, pour les années pluvieuses qui pourront survenir.

La dépense est bien minime; elle est à la portée de toutes les bourses. Le sulfate de cuivre vaut au plus 50 cent. le kilogramme, soit une dépense de 1 fr. 20 c. par hectare de pommes de terre, pour lequel deux opérations de chacune 300 litres de dissolution suffisent.

En tout 300 litres \times 2 = 600 litres d'eau.

4 gr. \times 600 = 2,400 grammes de sulfate de cuivre, ou 2 kilogrammes 4×50 centimes = 1 fr. 20.

Moyen d'empêcher les Récoltes de fermenter

AU GRENIER OU EN GRANGE

L'année 1888, que nous traversons, a été mauvaise, dans ce sens, que l'hiver a été long et rigoureux. Et qui lui a succédé! Un temps pluvieux, de sorte que le cultivateur a été forcé de faire ses semailles de mars : avoine et orge, pendant l'humidité.

D'un autre côté, la terre n'a pu être entièrement dépouillée des mauvaises herbes qui ont étouffé une partie de nos céréales, même une partie de nos blés d'automne.

Ces céréales sont faibles ou au moins médiocres, mûrissent bien lentement et difficilement. Cependant il faut les couper et les rentrer.

Qu'arrive-t-il dans ces années humides? on fauche les céréales à peine mûres; la paille est encore à demi verte, et le cultivateur pressé par le mauvais temps, par la saison avancée même, rentre son grain avec une paille qui n'est pas entièrement morte et s'expose à voir cette paille fermenter lorsque sa récolte sera entassée dans le grenier ou dans la grange.

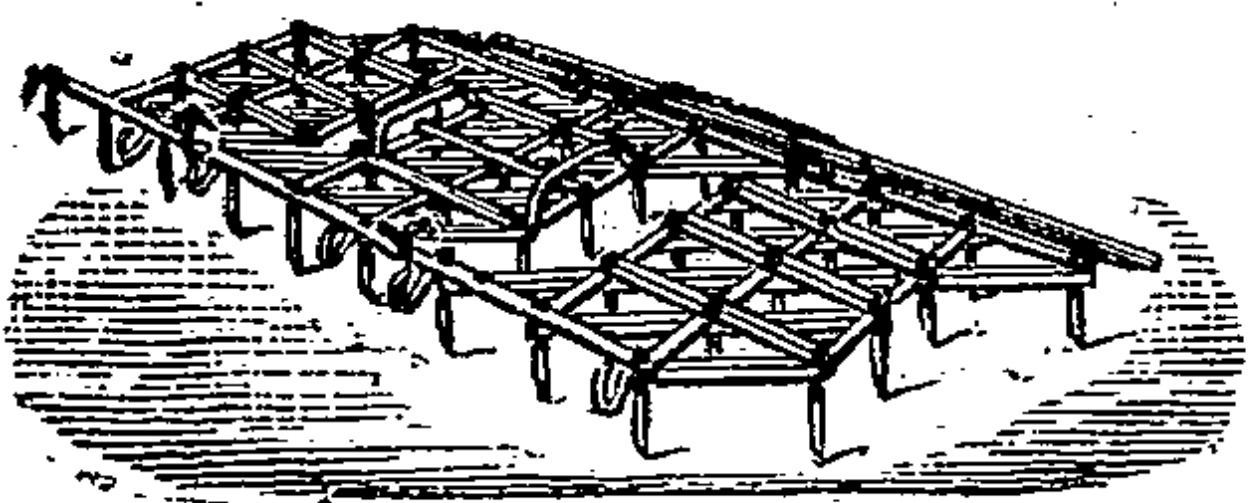
Comment éviter cette fermentation, me direz-vous? Je connais un moyen pratique qui a produit d'excellents résultats. Le voici :

« Quand le tas, dans la grange ou dans le grenier, est arrivé à deux mètres environ d'élévation, j'ai placé horizontalement des bouches d'aspiration, qui consistent à placer des lignes de petits fagots d'assez gros bois pour résister à l'aplatissement d'un bout du tas à l'autre bout. L'air échauffé est facilement aspiré à deux mètres de chaque côté de ces lignes; quand le tas est encore rehaussé de 1 m. 50 à 2 mètres, je refais la même opération, et ainsi de suite. »

Par ce moyen, on est sûr de retrouver les denrées plutôt améliorées que détruites, quand on s'en sert; de plus, le moyen ne coûte rien, puisqu'on retrouve son bois au détasement.

Lorsque le grain battu est déposé dans le grenier, si l'on ne veut pas le remuer souvent, afin d'éviter de nouveau un échauffement qui pourrait se produire (je parle de gros tas de blé ou d'avoine), on peut avantageusement établir les mêmes bouches d'aspiration, mais à tous les mètres de hauteur.

CALENDRIER DE LA FERME



JUILLET

Travaux agricoles d'extérieur

Attelages. — Les travaux sont pressants; l'intensité des chaleurs oblige de ne faire travailler les attelages que le matin et le soir, les laissant au repos dans le milieu de la journée. — Donner les seconds labours aux jachères, herser aussi souvent que la nécessité s'en fait sentir. — Déchaumer après colza, escourgeon et seigle d'hiver. — Préparer les terres destinées à recevoir après le seigle une récolte dérobée telle que sarrasin, avoine, moutarde blanche en mélange pour fourrage vert, mais surtout de navets pour l'hiver, dont la semaille peut être retardée jusqu'au 15 août. — Emploi des attelages à la traction des faucheuses, des moissonneuses, des houes à cheval. — Rentrer les fourrages, les colzas, les navettes, les seigles; transporter l'herbe pour l'alimentation des animaux en stabulation. — Conduire le fumier sur les jachères.

Main-d'œuvre. — Terminer la fauchaison et le fanage des prairies artificielles de première coupe; continuer la récolte des prairies naturelles, s'efforcent de ne laisser le foin que le moins longtemps possible à l'action des rosées et du soleil, afin de lui conserver sa belle apparence, son arôme et ses qualités nutritives. — Commencer la seconde coupe des luzernes et la récolte des seigles, à laquelle doit bientôt succéder le sciage des blés. — Dans les exploitations progressives, partout où la chose est possible, la faucheuse remplace la houe pour la coupe des fourrages et la moissonneuse lui est substituée pour la récolte des céréales; mais un grand progrès réalisé dans les exploitations les plus déshéritées, c'est la substitution de la faux armée à la faucille pour le sciage des céréales.

On donne les seconds binages aux plantes sarclées et, comme il est reconnu qu'un binage vaut un arrosage, on doit apporter à cette opération la plus grande célérité; à cet effet, on doit employer la houe à cheval qui fait vite et économise la main-d'œuvre.

On fera bien encore de brûler les herbes à racines traçantes extraites des jachères par la herse du mois précédent. Tout en incinérant le chiendent, l'avoine

à chapelets, le paturin traçant, etc., sans oublier de détruire la cuscute.

Semilles. — On continue à semer les maïs fourrages, soit pour être consommés immédiatement en automne, soit pour les ensiler.

On sème encore les mélanges pour fourrage vert en culture dérobée de sarrasin, moha, avoine, moutarde blanche, destinés à être employés à l'automne.

La principale semaille à effectuer du 15 juillet au 15 août est celle des navets pour l'hiver. — Cette semaille tardive donne des plants qui n'ont pas atteint leur maturité avant l'hiver, et qui continuent à végéter pendant la saison froide, sans craindre les atteintes de la gelée. — Les panais et les carottes semés au potager à la même époque jouissent de la même immunité.

Récoltes. — On termine la récolte des premières coupes de prairies artificielles et on commence celle des deuxièmes coupes de luzerne. — On continue à faire les foin des prairies naturelles; on rentre les colzas, les navettes d'hiver; on moissonne le seigle, l'escourgeon, l'avoine d'hiver; dans la deuxième quinzaine du mois, on commence la moisson du blé, de l'orge, de l'avoine. — On doit avoir le soin de mettre ces céréales en moyettes afin de permettre leur dessiccation lente et complète sans avoir à craindre les effets désastreux des pluies. — Les moyettes de gerbes sont préférables et sont très faciles à exécuter; elles sont très efficaces si leur diamètre moyen ne dépasse pas sensiblement la hauteur de la moyette, dont la partie supérieure doit être maintenue par un lien, et le capuchon fait de trois gerbes réunies par une ligature.

On commence également la rentrée des luzernes en graine.

CHEMINS DE FER DE L'OUEST
ABONNEMENTS SUR TOUT LE RÉSEAU

La Compagnie des chemins de fer de l'Ouest fait délivrer, sur tout son réseau, des cartes d'abonnement nominatives et personnelles, en 1^{re}, 2^e et 3^e classes.

Ces cartes donnent droit à l'abonné de s'arrêter à toutes les stations comprises dans le parcours indiqué sur sa carte et de prendre tous les trains comportant des voitures de la classe pour laquelle l'abonnement a été souscrit.

Les prix sont calculés d'après la distance kilométrique parcourue.

La durée de ces abonnements est de trois mois, de six mois ou d'une année.

Ces abonnements partent du 1^{er} et du 15 de chaque mois.

Billets d'Aller et Retour à prix réduits

La Compagnie des chemins de fer de l'Ouest délivre, de Paris à toutes les gares de son réseau situées au-delà de Mantes, Rambouillet, Houdan et Gisors, des billets d'aller et retour, comportant une réduction de 25 0/0. La durée de validité de ces billets est fixée ainsi qu'il suit :

Jusqu'à 75 kil. inclus, 1 jour; de 76 à 125, 2 jours; de 126 à 250, 3 jours; de 251 à 500, 4 jours, au-dessus de 500, 5 jours.

Les délais indiqués ci-dessus ne comprennent pas les dimanches et jours de fête; la durée des billets est augmentée en conséquence.

Le Gérant : WUNDERLICH.

PARTIE COMMERCIALE

COURS DES CIDRES

Les cidres sont en voie de hausse, les demandes très actives.

Paris. — 33.50 à 38.50 l'hectolitre rendu.

Eure et Seine-Inférieure. — On cote :

Cidres doux nouveaux, 16 à 21 francs l'hectolitre.

Bons recoupés, de 15 à 17 fr.

Vieux cidres, de 10 à 12 fr.

Poiré à distiller de 11 à 14 fr.

Orne. — Les meilleures qualités se cotent jusqu'à 32 fr. l'hectolitre par 220 litres.

1 fr. la bouteille par caisse de 25. Marque Saint-Hilaire.

Nantes. — Les cours des cidres demeurent toujours à peu près aussi élevés. On cote les cidres en fûts de 20 fr. à 25 fr. la barrique.

A Beaumont-le-Roger, dans l'Eure, le cidre, très rare, se vend de 16 à 20 fr. l'hectolitre; le poiré nouveau, 13 fr.

Caen. — Le cidre de l'année absolument pur se paie de 20 à 22 fr. l'hect. Le cidre en bouteille vaut 0.80 à 1 fr. la bouteille par caisse de 25 bouteilles.

Châteaubriant. — On cote depuis quinze jours 32 et 35 fr. la barrique rendue à Châteaubriant. Le cidre vaudra avant peu 40 fr. les 230 litres. La récolte de pommes est regardée comme nulle.

Dans les environs de Mortigné-Garchaud (Ille-et-Vilaine), on cote dans les 38 à 40 fr. la barrique.

Evreux. — Cidres doux nouveaux, 16 à 21 fr. l'hectolitre; bons recoupés, 15 à 17 fr.; vieux cidres, 10 à 12 fr.; poiré à distiller, 11 à 14 fr.

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	42
— premières.....	33 25	à	37
— 2 ^{mes} et 3 ^{mes}	27	à	31
— bisés.....	22	à	27
— de seigle.....	20	à	22
— de maïs.....	21	à	24
— d'orge.....	19	à	22
Blé indigène.....	21 75	à	23 75
Seigle.....	14	à	14 50
Escourgeons.....	17	à	17 50
Orges nouvelles.....	16	à	21
Avoines noires de Brie.....	19 75	à	20
— — de choix.....	19 50	à	19 75
— — 1 ^{re} qté.....	19 50	à	20
— — Centre.....	18 50	à	19
— — Champagne.....	18 50	à	19
— B ^{les} Beauce grises.....	18 75	à	19
— Beauce d'Etampes.....	17 50	à	18 50
— B ^{les} Beauce noires.....	17 50	à	19
— Libau noires.....	18	à	18
— Odessa noires.....	18	à	18
— Suède noires.....	16	à	18
Gros son 1 ^{re} case.....	12 50	à	13
Sons gros.....	12	à	12 25
3 cases mélangées.....	9 75	à	11 25
Sons fins.....	8 75	à	9 50
Recoupettes.....	9 50	à	11
Remoulages blancs n°1.....	16	à	18
— blancs n°2.....	15	à	16
— bis.....	13	à	14
— bâtards.....	12	à	13
Sarrasin.....	13 75	à	14
Petit blé.....	14	à	18
Fécule sèche.....	38	à	43
Chenevis.....	26	à	30
Pois Jarras.....	23	à	25
Millet blanc.....	19	à	21
Alpiste.....	26	à	28
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 Provenç ^e , 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
Mais gros jaune.....	20	à	22
— moyen jaune.....	16	à	17
— blanc.....	15	à	16
Colza.....	32	à	35

HALLES CENTRALES DE PARIS

BEURRES EN MOTTES

Fermiers d'Isigny. Extra.....	4 60	à	5 80
— — Choix.....	3 60	à	4 20
— — Bons.....	3 30	à	3 50
— — Ordinaires.....	2 60	à	3 20
— — Défectueux.....	2 30	à	2 40
Fermiers de Gournay. Choix.....	3 10	à	3 30
— — Bons.....	2 70	à	3
— — Ordin.....	2 40	à	2 60
Marchands de Vire. 1 ^{re} qté.....	2 20	à	2 60
— — 2 ^e qté.....	2	à	2 10
Mds du Gâtinais. 1 ^{re} qté.....	1 80	à	2 20
Mds de Bretagne. 1 ^{re} qté.....	1 80	à	2 20
Marchands d'Isigny. 1 ^{re} qté.....	3 20	à	3 60
— — 2 ^e qté.....	3	à	3 10
Laitiers product. div. 1 ^{re} qté.....	2 10	à	3 50
— — 2 ^e qté.....	1 90	à	2

FROMAGES

Brie fermiers. Les 10. H ^{ie} marq.....	à		
— — Gd moule.....	30	à	36
— — Moy.....	6	à	25
— — Petit.....	8	à	12
Brie laitiers. Petit moule.....	8	à	4
Bondons. Le cent. 1 ^{er} choix.....	10	à	14
— — 2 ^e choix.....	4	à	6
Camembert. Le cent. 1 ^{er} choix.....	25	à	30
— — 2 ^e choix.....	15	à	15
Façon Coulomm. Le 100. 1 ^{er} ch.....	30	à	36
— — 2 ^e ch.....	20	à	25
Livarot, les 30. 1 ^{er} choix.....	80	à	85
— — les 36. 1 ^{er} choix.....	75	à	80
— — 2 ^e choix.....	30	à	40
Gournay. 1 ^{er} choix.....	15	à	18
— — 2 ^e choix.....	8	à	10

ŒUFS

Normandie extra..... le mille.....	85	à	106
Picardie extra.....	85	à	110
— — ordinaire.....	68	à	82
Touraine gros.....	74	à	84
— — ordinaire.....	64	à	72
Beauce.....	78	à	92
Orne.....	65	à	78
Châtellerault.....	72	à	74
Bretagne.....	55	à	62
Vendée.....	60	à	66
Auvergne.....	55	à	58

LÉGUMES

Artichauts d'Algérie. Le cent.....	7	à	8
Choux-fleurs de Bretagne. Le 100.....	12	à	20
— — du Midi. Le 12 ^{me}	4	à	6
Cresson. Le panier.....	6	à	15
Pissenlits blancs. Les 100 kilos.....	70	à	80
— — verts.....	25	à	35
Pois verts d'Algérie.. Les 100 k.....	12	à	15
Tomates.....	70	à	130
Carottes.....	50	à	
Oignons.....	6	à	10
Echalottes.....	200	à	250
Ail.....	40	à	45
Asperges. Paris..... Les			
— 12 bottes.....	8	à	12
— Romorantin.....		à	
— La Rochelle.....		à	
— de Blois.....		à	
— Châtellerault.....		à	
— — d ^e plates.....		à	
Asperges en vrac. Châtellerault.....	30	à	40
Morilles..... Le kil.....	2	à	3
Champignons.....	50	à	1 40

POMMES DE TERRE

Hollandes 1 ^{er} choix. 100 k. 13 ..	à	14	
— — 2 ^e choix.....	8	à	9
Magnum bonum.....		à	
Rondes hâtives.....	8	à	
Rouges saucisses.....	12	à	
— — extra.....	9	à	
Early-rose.....	7	à	8
Vosgiennes.....	8	à	
Chardonnnes.....	7	à	

FRUITS

Fraises d'Hyères La corbeille. 150 à 250			
— d'Espagne.....	1	à	2
Pomm. s. beauté. Canada.....	18	à	40
— — Rouges.....	12	à	18
— — Blanch.....	10	à	12
Abricots d'Espagne C 20 fruits.....	2	à	3
Cerises, selon beauté.....	20	à	100

VOLAILLE

Canetons de Rouen .. Pièce	2 50	à	4
— — De Nantes.....	4 50	à	6 50
Canards de ferme. Gros.....	2 50	à	3
— — Petits.....	2	à	3
Pigeons mâconnais.....	1 50	à	1 75
— — Bizets.....	> 70	à	1 50
Dindes de Houdan. Gros.....	9	à	14
— — Petits.....	6	à	8
Coqs-dindes com ^e . Gros.....	11	à	15
— — Petits.....	6	à	13
Poulets de Normandie.....	4	à	5
— — du Berry.....	3	à	4 20
— — de Nantes.....	3	à	4 50
Oies nouvelles.....	4	à	5
Pintades de France.....	3 50	à	4 25
Lapins dom. Gros.....	3	à	3 50
— — Moyens.....	1	à	2 50
— — Dépouillés.....	1 75	à	2 50
Lapins de garenne.....	2 25	à	3 75

FOURRAGES

	1 ^{re} qté	2 ^e qté	3 ^e qté
Paille de blé.....	45	à	38
— — de seigle.....	44	à	38
— — d'avoine.....	32	à	27
Foin.....	56	à	48
Luzerne.....	54	à	49
Regain.....	48	à	42

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'an-
née) : par trains partant tous les soirs (di-
manches 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.Paris. Impr. des Halles et de la Bourse de Commerce
(Wunderlich), 33, rue J.-J. Rousseau. — (524)