

Le Cidre (Paris). 1889/09.

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.

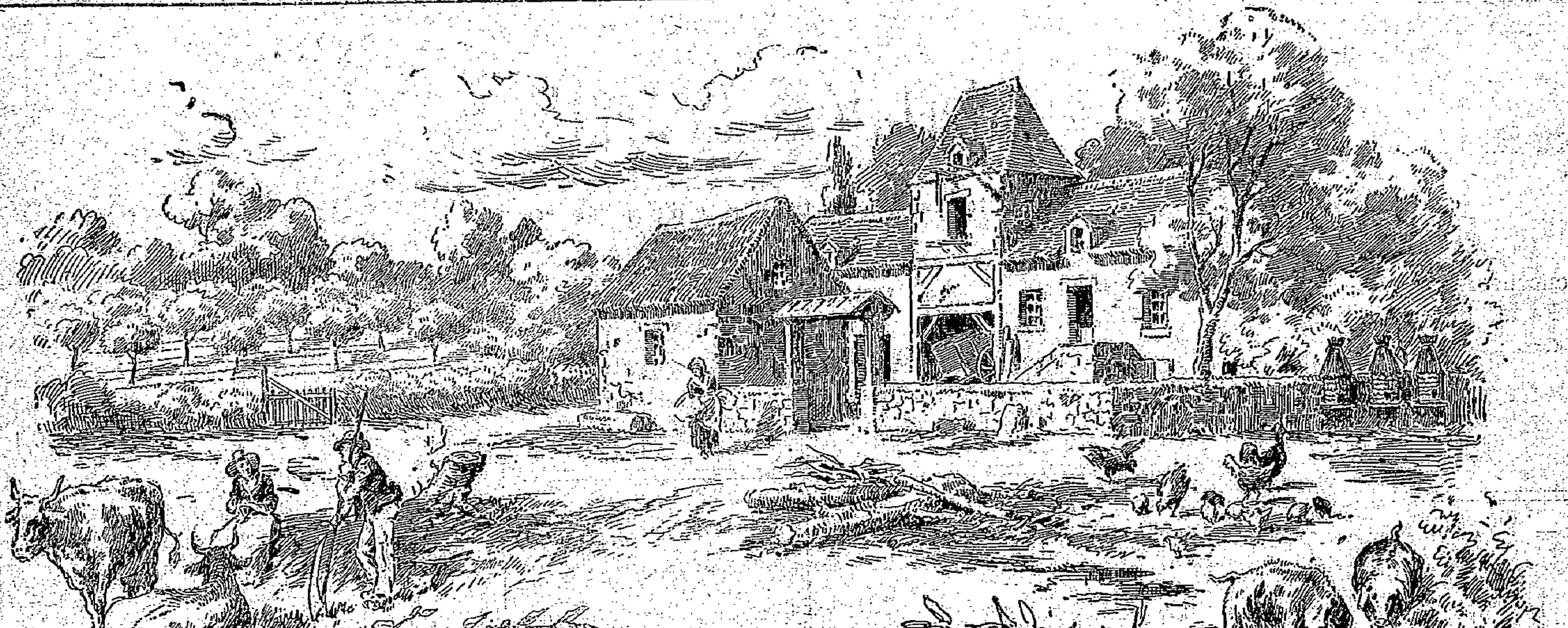
*des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source Gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions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

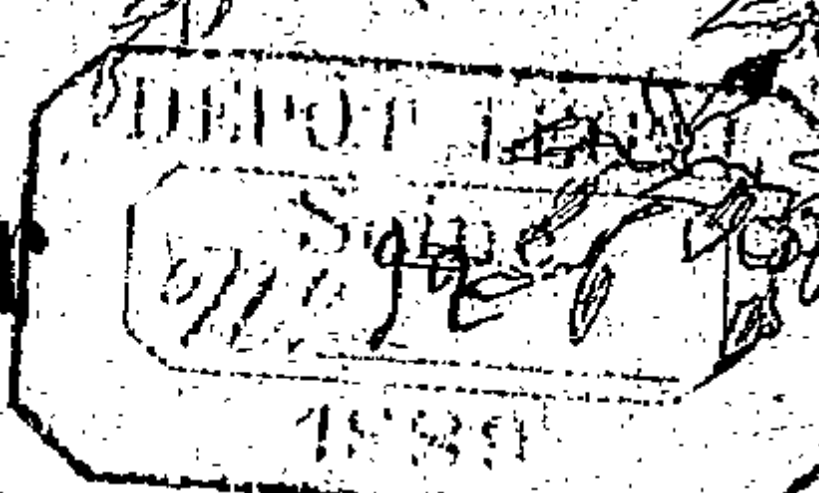
5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue par un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

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

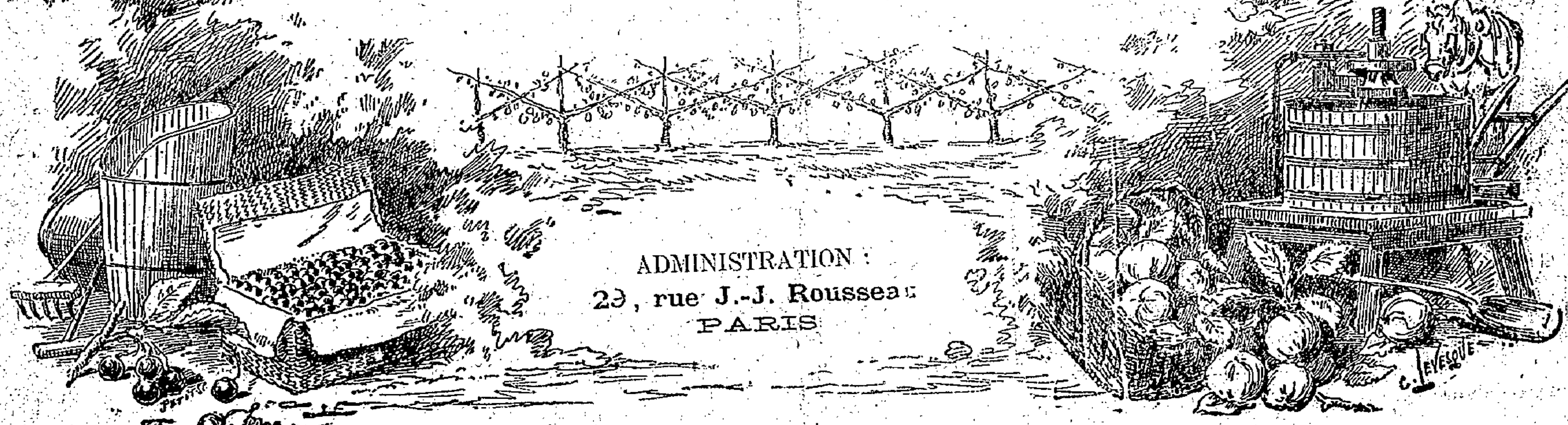
Organe des Pépiniéristes, Cultivateurs, Fabricants et Négociants
Revue agricole et horticole.



ABONNEMENTS

FRANCE.....	1 AN.	6 francs
ÉTRANGER.....	—	8 francs

ADMINISTRATION :
23, 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.**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

15 DIPLOMES D'HONNEUR

46 Médailles

EN VENTE PARTOUT

MASTIC L'HOMME-LEFORTPOUR
GREFFER A FROID
Cicatriser

les plaies des Arbres

GREFFAGE DE LA VIGNE

40, rue des Solitaires, PARIS

ALAMBICS

Appareils à Distiller et à Rectifier

NOUVEAU ALAMBIC BRULEUR

Fixe ou Basculant (Brevetés. s. 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

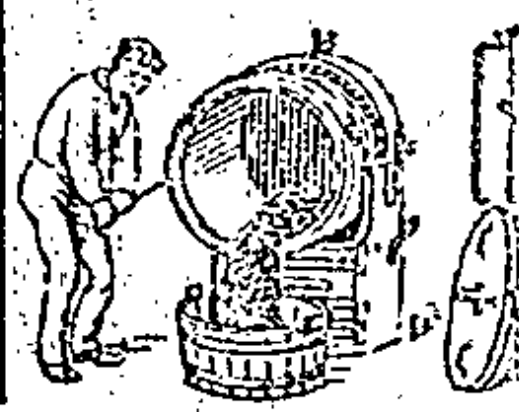
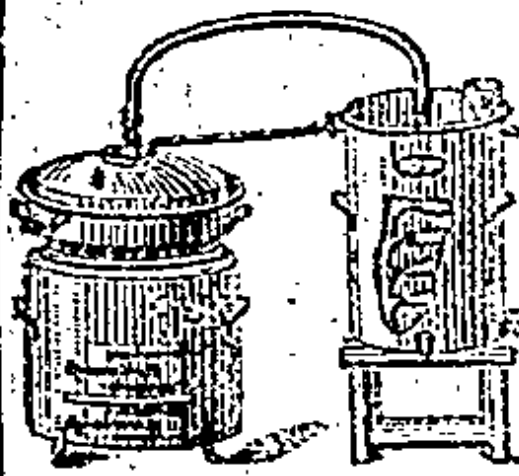
1600 Appareils vendus après Essai

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.Ne pas quitter l'Exposition avant
d'avoir été visiter**La Cité sous Henri IV**

— PETIT CHATELET —

Reconstitution très exacte d'un quartier
de Paris au XVI^e siècle**NOMBREUSES ATTRACTIONS**

Théâtre — Ballet — Pantomimes

TOUTES LES ATTRACTIONS SONT GRATUITES

80, Avenue de Suffren, 80
(CHAMP DE MARS)

Prix d'entrée : 1 fr. Prix d'entrée : 1 fr.

JARDIN DE PARIS

CHAMPS-ELYSEES

Derrière le Palais de l'Industrie

Mardi, Mercredi, Vendredi et Samedi

SPECTACLE-CONCERT, BALDIRECTION : **M. Zidler****ALIMENTATION****A. BLANCHON**

12, Rue Mandar, Paris

GROS & DEMI-CROSFromages, Beurre, Œufs. — Sa-
laisons et Conserves. — Légumes et
tous produits alimentaires.

LE MEILLEUR MARCHÉ DE PARIS

CIDRE DE NORMANDIE & DE BRETAGNE

DE PREMIÈRE QUALITE

Provenant directement des Propriétaires

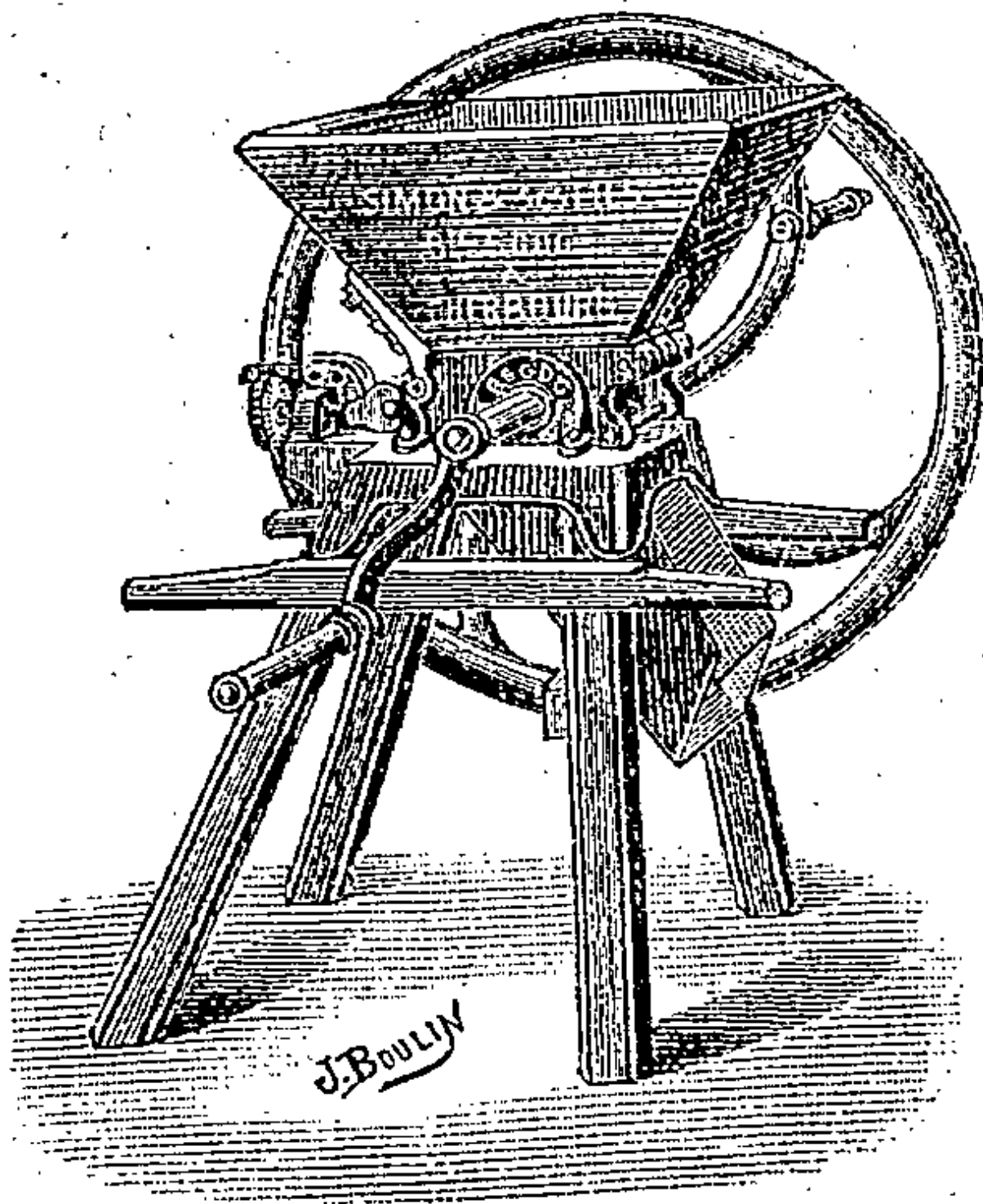
TELLIER-VILLION

23, Rue Jean-Jacques Rousseau

PARIS

POMMES, POIRES

de toutes provenances

**SIMON & SÈS FILS**

CHERBOURG

MATÉRIEL COMPLET POUR CIDRERIES

NOUVELLES PRESSES CONTINUES ROTATIVES

pour Cidres, Vins, etc.

au Manège et au Moteur

PRESSOIRS PERFECTIONNÉS

Catalogues illustrés franco sur demande

Application de l'Acide carbonique liquide

A LA FABRICATION DU CIDRE

Envois par quantité de 10 à 15 kilos

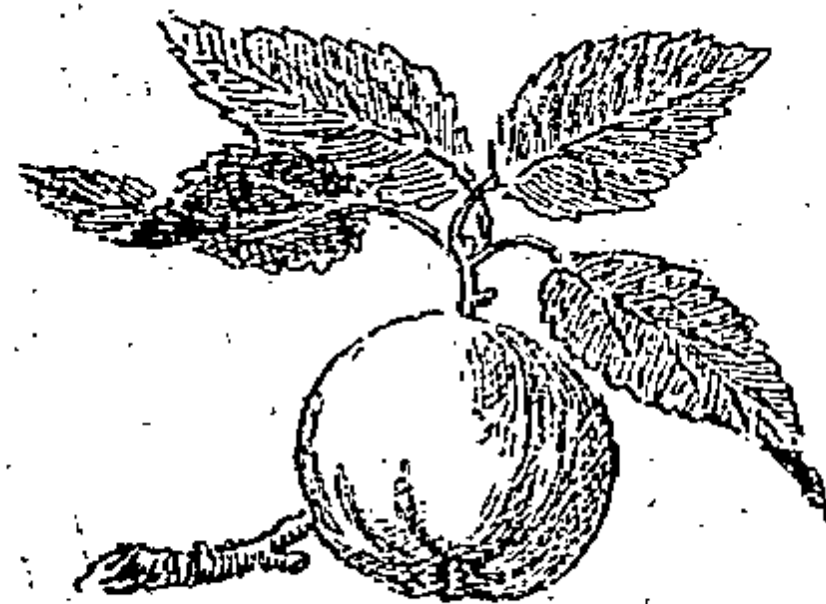
S'adresser à M. le Directeur de la *Compagnie des Produits antiseptiques*, 26, Rue Bergère, Paris.

LE CIDRE

PARIS, Septembre 1889

SOMMAIRE

- LE CIDRE : Pommes sèches d'Amérique. — Plantations des pommiers à cidre et autres arbres à fruits, par P. BRASSART. — L'importation des pommes. — Les pommes au Canada.
- LA FERME : Enseignement agricole. — La culture du Lin, par A. RENOARD. — La Cuscute et les Décuscuteuses. — Le Bétail. — Conseils à la ménagère. — Cours des cidres et des pommes, par ED. JANSSEN.



Pommes sèches d'Amérique

L'importation des pommes sèches d'Amérique a pris, ces dernières années, un développement extraordinaire.

En 1880, arrivaient au Havre une centaine de barils seulement; aujourd'hui nous arrivons au chiffre de 36,000 barils donnant un poids total de 4 millions 250,000 kilogr. (fruits secs) ce qui équivaut à 21 millions de kilogr. de pommes fraîches. Ces quantités représentent une valeur approximative de 1,250,000 fr.

L'extension de ce commerce peut aisément s'expliquer par l'irrégularité des récoltes de pommes en France. L'industrie des fruits secs a fait, en Amérique, des progrès immenses. Les fruits séchés par les nouveaux procédés ont un très bel aspect: c'est ce qui les fait préférer, dans notre commerce, aux fruits secs d'Allemagne et d'Autriche.

Leur supériorité, en effet, est incontestable; avec ces produits naturels on peut fabriquer une boisson, façon cidre, d'un goût et parfum exquis, ainsi que d'un prix minime. Réduites à un état de sécheresse convenable, c'est-à-dire dépouillées de toute leur humidité naturelle, les pommes peuvent non seulement être exposées aux inconvénients des voyages, mais encore être conservées des années entières sans subir la

moindre altération. Leur rendement est surprenant.

On obtient 200 kilogr. de pommes sèches avec 1,000 kilogr. de pommes fraîches ou vertes. Le fabricant, d'autre part, n'a qu'à ajouter quatre parts d'eau à un fruit sec, le laisser macérer vingt-quatre heures pour voir la pomme revenir à son état primitif ou normal; on peut le mettre ensuite sous le pressoir comme tout autre fruit.

Vu l'état des récoltes, les pommes sèches seront, cette année, bien meilleur marché que les pommes fraîches.

La dernière cote des pommes sèches d'Amérique est de 42 fr. les 100 kilogr. pris au Havre, ce qui équivaut à 84 fr. les 1,000 kilogr. de pommes fraîches. En comparant ces prix on constatera facilement l'énorme différence en faveur des fruits secs.

Comme nous l'avons donné à entendre plus haut, la récolte des pommes a été excessivement pauvre au Canada et aux Etats-Unis, ce qui provoquera certainement la hausse.

Nous nous tiendrons entièrement à la disposition des intéressés pour tous les renseignements qui pourront leur être utiles.

Plantations de Pommiers à cidre

ET AUTRES ARBRES FRUITIERS

Le nombre des variétés de pommiers à cidre est considérable, mais il s'en faut de beaucoup que toutes soient également recommandables. Les conditions que doivent remplir les variétés à choisir sont particulièrement les suivantes :

1° Que les produits soient abondants chaque année;

2° Que les fruits soient de bonne qualité, c'est-à-dire, qu'ils présentent en proportion convenable, les éléments qui concourent à la formation de bon cidre;

3° Enfin, que la tête de ces arbres adopte de belles formes, plutôt pyramidales que rondes ou déprimées, car ces dernières formes ombragent davantage les pâturages ou récoltes, puis leurs branches sont plus à portée de la dent des bestiaux. Les pommiers dont les noms suivent offrent particulièrement des formes pyramidales.

« Amer-doux-blanc, Belle-fille, Doux-Agnel, Railé-varin, de la première saison.

» Amère de Berthecourt, Argile-grise, Barbarie, Benard, Bonne-sortie, Buis-

son-serré, Croix-de-Bouelle, Doux-évêque, Fréquin-rouge, Long-bois, Martin-fessard, Médaille-d'or, Sève-gram et Tendre-blanche, de la deuxième saison.

» Argile-rouge, Bedan, Bramtos, double-blonde, Douce-bretonne, Grimpehaut, Peau-de-Vache, Rouget et Tardfleury, de la troisième saison. »

Pour faire de bon cidre, il ne suffit pas seulement de choisir des pommes de bonnes espèces que nous signalons en partie ci-dessus et dans le chapitre suivant sur les greffes en fente, puis dans celui de la cueillette et de la conservation des pommes, il faut encore que le terrain soit propice, à bonne exposition et tel que nous l'avons indiqué au chapitre de la culture du pommier, en un mot que ce terrain constitue un bon cru et ne soit pas ombragé.

Pour être classée au premier rang, une pomme doit être sucrée, amère et parfumée; — sucrée, parce que le sucre est le principe qui, dans la fermentation, se transforme en alcool et donne au cidre une de ses premières qualités; — amère, parce qu'elle contient, en ce cas, une substance tannique qui contribue à la clarification et à la conservation du cidre, en précipitant les principes mucilagineux et lui donne des propriétés hygiéniques; parfumée, cette qualité rend le cidre agréable au goût et à l'odorat.

Dans les terres grasses et profondes le cidre que les pommiers produisent avec leurs fruits est alcoolique, généreux et se conservant bien; dans celles schisteuses, granitiques, pierreuses et calcaires, bien exposées au soleil, le cidre est délicat, mais peu durable et susceptible de subir leurs propriétés alcalines, en contractant une saveur *sui generis*. Les pommes provenant d'arbres croissant dans des terrains ombragés, bas ou trop humides donnent un cidre épais et s'aigrissant facilement; celles qui viennent de terrains argilo-ferrugineux sont ordinairement de mauvaise qualité, donnent un cidre qui noircit à l'air et dès lors contracte un goût désagréable. Le meilleur provient des récoltes de pommiers croissant dans des terres de consistance moyenne amendées par des composts à base végétale où le silex se trouve mêlé et à bonne exposition. On préfère généralement des fruits de deuxième saison, ayant les qualités indiquées ci-dessus.

Les fruits de vieux pommiers donnent un cidre meilleur que ceux des jeunes, d'espèces semblables. Une bonne végétation influe aussi beaucoup sur la qualité des fruits et, par suite, sur celle du cidre.

P. BRASSART,

A Fléchin (Pas-de-Calais).

L'IMPORTATION DES POMMES

Dans un mémoire présenté à la Société centrale d'agriculture de la Seine-Inférieure, M. Caux décrit les observations qu'il a faites avec un grand soin sur un wagon de pommes étrangères. Il en résulte, d'après M. Caux, que ces pommes à cidre doivent être rejetées, malgré leur bas prix, parce qu'elles ne peuvent servir qu'à fabriquer un cidre médiocre.

« Notre wagon de pommes, dit M. Caux, acheté au prix de 84 fr. les 1,000 kil., nous a été livré, franc de port, en gare de Sotteville-lès-Rouen, le 5 novembre dernier. Il contenait 10,000 kil. D'après l'affirmation de notre vendeur, la marchandise nous a été expédiée de Budapesth; elle doit être considérée, par conséquent, comme étant de provenance et de production de la Hongrie.

« Si l'on n'envisage que l'époque à laquelle il a fallu les pressurer, les variétés de pommes que nous avons reçues peuvent être assimilées à nos espèces, dites demi-tendres, ou de deuxième saison.

« Rien d'anormal quant à leur poids, qui était de 40 kil. l'hect.

« Lors de leur dépôt en tas, dans notre magasin, nous avons constaté de prime abord le manque complet de maturité. L'ensemble de la livraison se composait de fruits absolument verts, très durs et très gros; la moitié seulement se rapprochait de la grosseur moyenne ordinaire.

« Un autre détail très important à noter et qui mérite d'être fortement souligné, c'est le degré d'acidité d'une grande partie de la fourniture, qui contenait plus d'un tiers de son volume en pommes sèches; le reste était en fruits à suc doux amer.

« Malgré le mélange de variétés très multiples, nous n'avons trouvé au goûter aucune espèce qui puisse être classée parmi les pommes à suc doux et sucré. Un assez grand nombre avait une saveur douteuse, non accentuée, qui n'était ni acide ni douce, ni amère, ce qui nous porte à penser que ces fruits devaient provenir de pommiers non greffés. »

LES POMMES AU CANADA

La dernière récolte de pommes a été très importante au Canada, mais il n'est pas présumable qu'elle ait profité beaucoup aux producteurs et aux vendeurs. L'abondance des fruits a fait tenir les prix très bas et ils n'étaient pas

non plus élevés sur les marchés importateurs.

Néanmoins, pour écouler les stocks, on a dû faire de fortes exportations, souvent à un cours qui laissait l'expéditeur en perte sur le prix d'achat.

C'est surtout sur l'Angleterre que le Canada et les Etats-Unis ont dirigé leur surplus de production et, ainsi qu'on peut le voir par le tableau suivant, jamais l'exportation n'avait atteint un chiffre aussi élevé que celui de la dernière campagne :

Exportations sur l'Angleterre

	Barils
1888-89.....	1.401.382
1887-88.....	608.588
1886-87.....	811.410
1885-86.....	893.375
1884-85.....	787.785
1883-84.....	81.532
1882-83.....	395.594
1881-82.....	239.252
1880-81.....	1.328.805

Sur les 1,401,382 barils exportés sur l'Angleterre, 794,420 l'ont été sur Liverpool, 270,058 sur Glasgow et 266,616 sur Londres.

Les ports d'expédition et les quantités expédiées étaient les suivants : Boston, 380,185 barils; New-York, 481,756 barils; Montreal, 291,692 barils; Portland, 143,518 barils; Halifax, 95,122 barils; Annapolis, 9,119 barils.

En tout, on a exporté rien que sur l'Angleterre, pendant la dernière campagne, 539,451 pommes du Canada, contre 218,019 en 1887-1888 et 295,931 en 1886-87.

Les quantités expédiées sur la France ne sont pas relevées; mais elles augmentent chaque année. A en juger par les importations anglaises, le Canada et les Etats-Unis tendent à prendre nos débouchés, puis notre arboriculture se trouve menacée même pour nos propres marchés.

LA FERME

ENSEIGNEMENT AGRICOLE

Ecoles Pratiques d'Agriculture

Les examens d'entrée de l'Ecole pratique d'Agriculture et de Laiterie de Coigny auront lieu le 2 octobre.

Comme toutes les autres Ecoles du même genre, elle est destinée à former de bons chefs de culture et à donner une bonne instruction professionnelle aux fils de cultivateurs, propriétaires et

fermiers qui se destinent à la carrière agricole.

Coigny est situé dans la presqu'île du Cotentin, en plein pays d'herbages. Aussi, en dehors des travaux ordinaires d'une ferme, les élèves sont-ils à même de suivre, plus qu'ailleurs, particulièrement la création, les soins d'entretien divers des herbages, la fabrication du beurre, au moyen des appareils de laiterie aujourd'hui si répandus.

Un point bien important, sur lequel nous devons attirer l'attention des familles, c'est la réglementation des travaux faite d'une manière très entendue, et dont il est juste de remercier l'administration de l'agriculture.

Ces travaux théoriques et pratiques, de courte durée chacun, arrivent à la suite l'un de l'autre comme un délassement; pas de surmenage d'aucun genre, aussi cette vie de travail bien réglé, au milieu de l'air vivifiant des campagnes, est-elle très favorable à la santé et au développement des jeunes gens.

Notre pays a besoin, plus que jamais, de travailleurs, d'hommes forts et robustes. Les Ecoles pratiques sont dans les meilleures conditions pour les lui donner.

On trouve le programme à la préfecture et au siège de l'Ecole à Coigny, par Prétôt (Manche).

LA CULTURE DU LIN

Mode de culture. — Le lin se sème au printemps en mars, quand le temps le permet, ou en avril. Il succède généralement à l'avoine ou au blé; quelquefois aussi au trèfle, aux betteraves ou au tabac.

Travail du sol. — Après l'enlèvement de la récolte précédente, on déchaume le sol à l'extirpateur. Plus tard, avant l'hiver, on donne un labour profond. Au printemps certains rendent un léger labour; d'autres se contentent de relever la terre à l'extirpateur: cela dépend un peu de la nature du sol et du temps qu'il fait. Puis, on emploie d'abord l'extirpateur en long, en travers, en biais, et enfin la herse et le rouleau alternativement jusqu'à ce que la terre soit bien ameublie. Alors on sème la graine et on la recouvre par deux hersages croisés. On laisse sécher la terre pendant un jour ou deux; puis on passe une dernière fois le rouleau. En cas de pluie on supprime ce dernier roulage.

Engrais. — On emploie généralement un engrais chimique complet à dominante de potasse et renfermant en outre, à l'état immédiatement soluble, azote, acide phosphorique et magnésium.

On emploie aussi des tourteaux moulus, mais on s'en trouve moins bien, les tour-

teaux n'étant pas un engrais complet pour le lin.

L'engrais chimique s'épand, soit huit ou quinze jours à l'avance, sur le dernier labour, soit immédiatement avant de préparer la terre à l'extirpateur, la herse et le rouleau.

Le tourteau, étant d'une décomposition plus lente, doit être épandu plus longtemps à l'avance.

La dépense en engrais varie de 100 à 200 fr. par hectare, selon l'état de la terre.

Origine de la graine. — On sème généralement de la graine de Riga; exceptionnellement des graines de Pekoff, de Hollande, etc.

Maladies du lin. — Le lin n'est sujet, d'une façon courante, qu'à une maladie appelée vulgairement brûlure, contre laquelle aucun remède curatif n'est connu. Les autres maladies dites champignon, jaune, rouge, cabotage, etc., ne sont que rares et accidentelles.

Rouissage. — Le lin se rouit à l'eau, ou sur terre à la rosée. Il y a deux méthodes de rouissage à l'eau :

1^o Au ballon, à l'eau courante et entre deux eaux, comme l'on fait à Bousbecques et tout le long de la Lys, à Flines-les-Raches et à Hasnon. Les lins sont mis à l'eau deux fois, avec séchage et repos entre deux. C'est la méthode la plus coûteuse et celle qui donne au lin son maximum de valeur. Les lins rouis de cette façon se vendent en Angleterre pour la plupart et un peu aussi aux fabricants français de fils à coudre.

2^o Le rouissage à la botte flottante. Les bottes sont plongées dans l'eau, puis surnagent à la surface. On les retourne tous les jours jusqu'à complet rouissage, puis on étend les lins sur près ou éteules pour les faire sécher et blanchir; après quoi, on les rentre.

Le rouissage à terre à la rosée consiste à étendre les lins sur terre ou sur près, et à les retourner à la perche deux ou trois fois pendant le cours du rouissage et pour qu'il se fasse régulièrement. Le lin devient brun. Ce rouissage est le moins coûteux, mais c'est celui qui donne le moins de valeur au lin.

Il y a aussi les rouissages chimiques et à l'eau chaude. Mais aucun d'eux n'a jamais donné satisfaction.

Teillage. — Il y a deux procédés de teillage: le teillage manuel et le teillage industriel.

Le teillage manuel se fait encore à la sape ou échang, dans certaines localités; dans d'autres il se fait avec des machines à pédales. Dans ces deux cas, l'ouvrier peut travailler chez lui. Le teillage industriel se fait à l'aide de volants ou roues garnies de lames en bois remplaçant la sape; les roues sont mues par une machine à vapeur; l'ouvrier n'a plus à faire usage ici que de sa dextérité et de son habileté.

Prix de vente de la graine. — La graine se vend, depuis 4 à 5 ans, de 25 à 26 fr. les 100 kil.

Prix de la paille. — Les prix sont très variables. Lorsque la paille de lin est de

parfaite qualité et couleur et peut être employée aux rouissages au ballon, elle peut se vendre de 12 à 20 fr. les 100 kil. Il n'y a guère que les lins fins des environs de Lille qui atteignent les plus hauts prix.

La paille qui ne convient qu'aux rouissages flottants ou à la rosée, ne se vend que de 8 à 10 fr. ou 11 fr. les 100 kilogrammes, souvent même moins cher.

Prix de la filasse. — De 75 à 100 fr. les 100 kil., rouis à terre.

De 100 à 150 fr. les 100 kil., rouis à la botte flottante.

De 150 à 300 fr. les 100 kil., rouis au ballon.

Produit brut. — De 300 à 1,000 fr. l'hectare pour le cultivateur.

A. RENOUARD.

SALAISSON DES FOINS

On a peut-être un peu trop exagéré les bons effets que le sel ordinaire (chlorure de sodium) produit sur l'hygiène des animaux; mais tout en faisant la part des exagérations, il est néanmoins bien reconnu que les animaux, principalement ceux des espèces bovine et ovine, s'entretiennent mieux et plus économiquement, lorsqu'on joint à leur provende une certaine dose de sel. Tous les cultivateurs reconnaissent que le sel améliore les fourrages avariés, car, lorsqu'ils ont des foins de mauvaise qualité, ils les salent pour les faire accepter par le bétail; or, si le sel améliore les fourrages avariés, il doit évidemment être meilleur encore lorsqu'on l'emploie avec des fourrages de bonne qualité. Mais en culture on recule souvent, faute de calculer, devant les plus minimes dépenses, surtout lorsqu'elles sortent des habitudes et qu'on n'en voit pas la rentrée immédiate, car le sel n'est pas cher, puisqu'on peut l'avoir dans les ports de mer au prix de 2 fr. 50 cent. les 100 kil., ou au prix de 5 fr. les 100 kil., dénaturé avec un mélange de tourteaux de graines.

Une des meilleures manières d'employer le sel pour les animaux, c'est de le répandre sur les fourrages au moment de leur mise en meules ou en greniers; mais il ne faut pas le répandre par couches comme le font beaucoup de cultivateurs, parce qu'alors une partie de fourrages est trop salée, tandis qu'une autre ne l'est pas assez; il faut donc que le fourrage soit salé régulièrement dans la proportion de 3 à 4 kil. par 1,000 kil. pour le foin. Mais s'il a été mal récolté, s'il a été lavé par la pluie, ou vasé, ou bien rentré trop humide, on peut sans inconvénient tripler cette dose. Quelques auteurs ont indiqué des quantités beaucoup plus fortes, et sont même allés jusqu'à des chiffres qui nous font supposer qu'ils ne se sont pas toujours rendu compte des indications qu'ils donnaient: ainsi il est admis que pour un bœuf de travail la dose convenable est de..... 60 gr.
Une vache à lait..... 60
Un bœuf à l'engrais..... 18 à 150
suivant son poids et la période d'engraissement.

Un porc à l'engrais..... 30 à 60 gr
Un cheval, une jument, un
mulet..... 30
100 moutons..... 150 à 200
et le double à l'engraissement, soit de..... 300 à 400

Or, en admettant comme poids moyen d'un bœuf 500 kil., et sa consommation, en équivalent du foin, à 3 1/2 0/0 du poids vif, nous trouvons qu'il faut pour un bœuf, dans ces conditions, l'équivalent de 17 kil. et demi de foin par jour, contenant 60 grammes de sel, soit environ 3 kil. 438 grammes par 1,000 kil. de fourrage.

Cette dose pourrait sans inconvénient être forcée pour le bœuf, mais elle est déjà forte pour le cheval, et il vaut mieux, s'il le faut, compléter la dose de sel nécessaire à l'alimentation dans les autres aliments que de trop saler les fourrages.

Employé de cette manière, le sel, qui est avide d'humidité, s'empare de celle que le foin dégage, la dissout et pénètre le fourrage tout en empêchant la fermentation.

Pour employer le sel sur les fourrages, on le pulvérise grossièrement et on l'épand à la main le plus régulièrement possible.

Les effets salutaires de ce condiment ne sont pas contestés, tandis qu'on a souvent nié son utilité, lorsqu'il est donné en nature.

Les effets du sel sont surtout sensibles sur des foins aqueux ou mal récoltés. Rozier rapporte, et des foins semblables ont été souvent observés, que du foin très détérioré par la pluie, saupoudré de sel au moment de la récolte, a eu la préférence du bétail sur du foin de bonne qualité, mais qui n'avait pas été salé.

En résumé, le fourrage salé possède des propriétés toniques incontestables; il prévient beaucoup de maladies, entre autres les affections putrides, et il constitue le meilleur préservatif contre la cachexie aqueuse (*pourriture*) des moutons.
(*Journal des Campagnes.*)

LA CUSCUTE ET LES DÉCUSCUTEUSES

L'été et l'automne auront été incontestablement favorables aux cultures fourragères, et cette circonstance est la cause du relèvement du prix du bétail, qu'on signale tant en France qu'en Angleterre, où les dernières coupes de trèfle et de luzerne, ainsi que les navets, les rutabagas, etc., sont splendides. Aussi, suivant les avis que nous recevons du comté de Suffolk, les jeunes animaux à cornes sont très chers, tandis que les agneaux valent 25 francs de plus par tête que l'an passé.

En France, les dernières coupes de luzerne et de trèfle sont très belles; mais on signale encore, dans certaines localités, la présence de la cuscute ou teigne (*cuscuta europea*), laquelle est l'ennemi le plus redoutable de ces légumineuses qui forment encore la base la plus solide de l'élevage.

Le plus souvent, le cultivateur en

répand la semence en même temps que celle de la luzerne et du trèfle, et elle se multiplie ensuite par ses filaments.

Les tiges de la cuscute sont en effet filiformes, d'un jaune rougeâtre, rampant sur le sol, s'enroulent autour des tiges qu'elle rencontrent et s'y attachent par leurs suçoirs.

Quant à la propagation par la graine, il est facile de s'en défendre, par suite de la différence de la grosseur des graines de luzerne et de trèfle et de celle de la cuscute : il suffit de cribler.

Plusieurs constructeurs qui exposent à la classe 74, au quai d'Orsay, MM. Marot, Clert-Pernollet, et à Poissy, MM. Rosé frères, fabriquent des décuscuteuses, qui donnent toute satisfaction.

La détermination de la cuscute, dans les graines achetées, peut se faire par ailleurs, par une analyse de contrôle à une station d'essai : il suffit d'envoyer un échantillon de 200 grammes de la graine vendue ; mais c'est là une mesure préventive.

A la vérité, il vaudrait mieux prévenir le mal que d'avoir à le combattre.

On avait pensé, il y a quelques années, à rendre obligatoire la destruction de la cuscute, et cette question avait eu même l'honneur d'une discussion à la Société centrale, cette cinquième section de l'Académie. Il s'agissait de prendre à cet égard les mêmes mesures que pour l'échenillage, c'est-à-dire que chaque agriculteur eût été par suite contraint de débarrasser de cuscute tous ses champs envahis par elle, sous peine de procès-verbaux. Mais autant en emporte le vent, et, d'ailleurs, il y a aujourd'hui tant de choses obligatoires qui n'obligent personne, que les sanctions législatives, en pareilles matières, sont à peu près sans effet.

La cuscute, lorsqu'elle existe sur un domaine, est vraiment un ennemi perfide. Ainsi lorsque les animaux vont au pâturage sur des luzernières envahies, ou même dans des champs d'ajoncs, comme en Bretagne (car la cuscute s'attache aussi aux tiges épineuses des ajoncs), les graines de la cuscute qu'ils mangent traversent leurs intestins, sans être digérées, et ils la répandent ensuite sur leur passage.

L'emploi du râteau à cheval a souvent contribué à étendre les ravages de la cuscute, au point de nécessiter, par exemple, le défrichement de la luzerne et du trèfle, à bref délai.

Le moyen le plus efficace d'éviter la cuscute est de semer de la graine décuscutee ; mais lorsque cette teigne existe dans les trèfles et les luzernes, on peut la détruire par divers procédés dont les plus usuels sont les suivants :

1° Couper la luzerne ou le trèfle au ras du sol, enlever avec soin tous les filaments des tiges et les brûler.

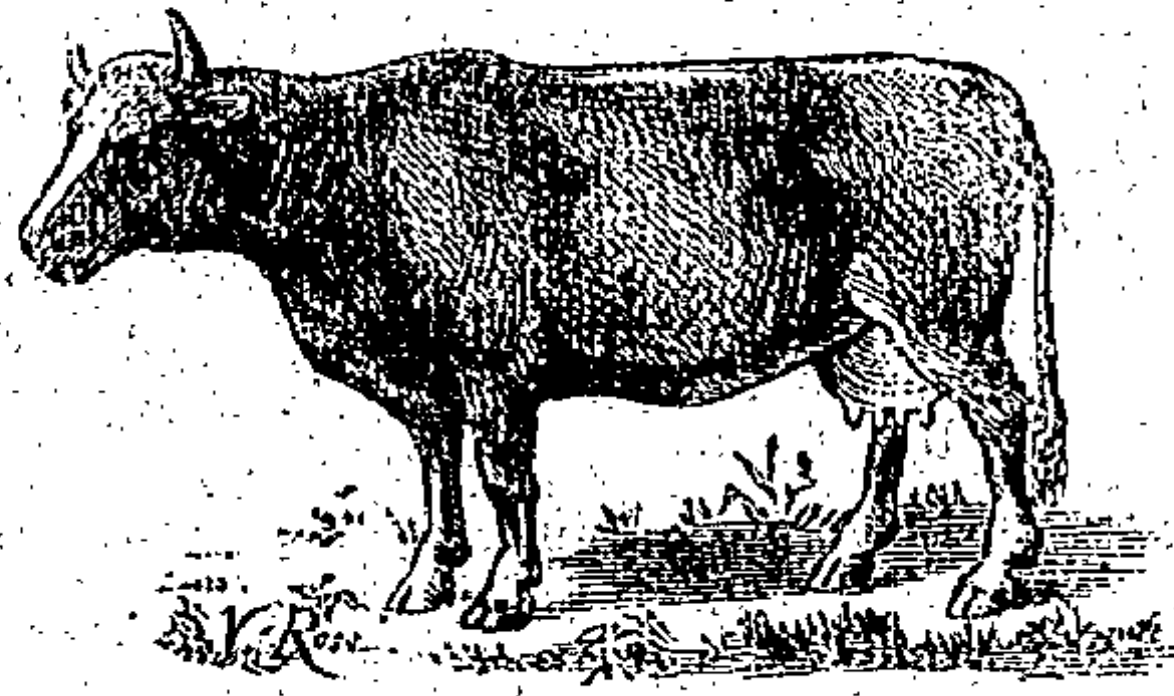
2° Faucher de près les pièces envahies, les recouvrir d'une couche de paille de 20 centimètres d'épaisseur et brûler.

3° Escobuer les parties infestées et incinérer les fragments ;

4° Faire dissoudre 2 k. 500 grammes de sulfate de fer. Peu de temps après cette opération, on voit les filaments de cuscute noircir et la plante meurt.

Ce qu'il y a d'essentiel, c'est d'opérer les traitements aussitôt que la cuscute se développe. Le parasite, en effet, enfonce ses suçoirs dans le tissu de la plante nourricière, étend ses ramifications, puis fleurit et fructifie ; c'est-à-dire fournit des graines. Malheur à celui qui laisse tomber la semence de cuscute sur le sol, son champ en est alors infesté.

A. DE LA MORVONNAIS.



LE BÉTAIL

La Vache. — A l'heure actuelle, où les céréales ne rapportent plus qu'un bénéfice restreint, et quelquefois des pertes à l'agriculteur, on s'occupe de plus en plus du bétail, tant au point de vue de la boucherie qu'au point de vue de la laiterie. La vache, d'ailleurs, a le triple avantage de servir comme viande de boucherie, comme bête de somme et de fournir le lait qui donne lieu à des industries diverses et lucratives.

Malheureusement, quand on veut élever des vaches dans un but ou dans un autre, on ne s'occupe pas assez de la race qui est la plus appropriée à ce but et souvent, quand on a de bonnes vaches, on ne leur donne pas toujours les soins voulus.

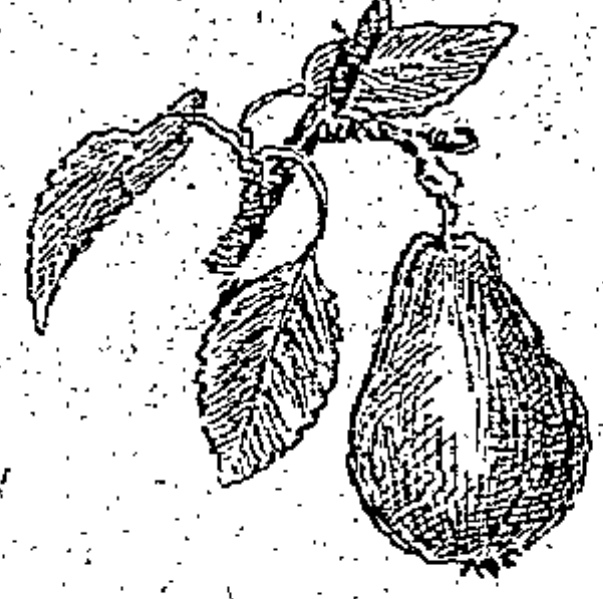
Un livre bien fait, à la portée de tous, s'imposait donc pour guider l'acheteur et l'éleveur. Ce livre vient de paraître sous le titre : « *La Vache et ses produits* » (veau, lait, viande, travail, fumier). Nous ne ferons pas l'éloge de l'auteur, M. Auollet, parce qu'il n'est plus à faire et que sa compétence est trop connue.

Nous dirons seulement que cet ouvrage contient tout ce qu'il est utile de connaître. Il traite des races, de l'amélioration des races, des races laitières, de boucherie, de travail ; il contient des renseignements pratiques sur la reproduction, sur les veaux, sur l'hygiène, sur l'alimentation du bétail, sur la production du lait, du travail, du fumier, etc. Des illustrations très

explicites facilitent en outre la lecture du texte.

En un mot, c'est un ouvrage recommandable à tous les points de vue, même celui du bon marché, puisqu'il ne coûte que 1 fr. 25 en librairie et 1 fr. 50 rendu franco.

CONSEILS A LA MÉNAGÈRE



Conservation des poires et des pommes

En cette saison, une ménagère prévoyante aura fait sa provision de poires et de pommes, réserve précieuse pour l'hiver.

Quand les fruits ont mûri dans de bonnes conditions, on les conserve assez longtemps en les plaçant dans un endroit sec et sombre et de manière à ce que les fruits ne se touchent pas les uns les autres.

Cependant une sécheresse trop prolongée pourrait déterminer des moisissures.

Pour obvier à cet inconvénient, on placera les pommes dans une caisse ou dans un tonneau, par lits successifs, en les recouvrant de sable. Ce sable absorbe une partie de leur humidité et conserve leur arôme. Les pommes peuvent alors se garder plusieurs mois.

Les poires, plus délicates, perdent facilement leur saveur. On les choisira vertes, afin de les laisser mûrir progressivement. Plus on les placera dans un endroit chaud, plus vite elles mûriront. Ne les toucher que légèrement, le moins possible, éviter de les choquer, les isoler les unes des autres, car le moindre froissement à la pelure détermine une tache et le fruit est perdu.

PARTIE COMMERCIALE

Cours des Cidres et des Pommes

Paris. — 165 à 210 fr. les 1,000 kil., suivant provenance, nature et qualité. Le cidre d'Amérique, pur jus, d'une limpidité parfaite, est livré par notre agence au prix de 24 fr. l'hectolitre pris sur quai au Havre, ce cidre est d'une conservation hors ligne.

Le Havre. — Pommes exotiques.

Amiral nouvelles, 49 fr. les 100 kil.

— anciennes, 47 fr. les 100 kil.

— pelées, 57 fr. les 100 kil.

Hongrie sans fumée; 49 fr. les 100 kilogrammes.

Poires sèches de Hambourg, 25 à 27 francs gare du Havre, à 30 jours nets.

Rouen. — 33 hectolitres ont été apportés et vendus à raison de 8.50 l'hectolitre, y compris les droits du Trésor et ceux de la Ville de 1.19 par hect.

Fécamp. — Il y a toujours de la demande, mais en présence de la faible récolte, on demande des prix exagérés et il ne se traite pas d'affaire.

Caen (Calvados). — Les pommes sont fort rares et chères. On parle de quelques marchés faits à 3.50 et 3.75 le 1/2 hectolitre en pommes tendres, livrables vers le 10 octobre et de 4 fr. en secondes pommes.

Le syndicat agricole du Calvados dont le siège est à Caen offre des pommes du pays d'Auge, environ de Livarot bon cru, en pommes dites premières (mais non en pommes tombées) solages dits: Biequaie, Renouvelet, petite sorte, etc., à 3.50 et 3.75 le demi hectolitre.

Quand aux secondes pommes et aux pommes dures le syndicat offre plusieurs mille hectolitres, mais les vendeurs attendent pour fixer les prix.

Montfort (Ille-et-Vilaine). — Nous ne ramasserons qu'un tiers de récolte cette année, et c'est encore grâce à la situation privilégiée de nos voisins de Saint-Malo dont les vergers auront un rendement peu inférieur à la moyenne.

On trouve des cidres à 40 et 48 fr. la pièce de 240 litres.

Vimoutiers (Orne). — Pommes à cidre très recherchées; les vendeurs demandent toujours de hauts prix. Les affaires ont été traitées à 7 fr. l'hect., même 8 fr.

Condé-sur-Huisne. — Les pommes étant excessivement rares dans cette région, vaudront au minimum de 20 à 22 fr. le poinçon de 130 à 140 kil., alors qu'il a valu, suivant les moments, 10, 12 et 15 fr. au plus l'an passé. Il reste des cidres à 40, 45 et 50 fr. la pièce de 218 litres, suivant qualité. Ces prix sont les mêmes pour tout le canton de Ragmelard.

Saint-Malo (Ille-et-Vilaine). — Notre contrée, tout à fait privilégiée sous ce rapport, donnera une petite récolte moyenne de pommes à cidre. Mais comme les régions environnantes produiront fort peu de chose, les prix seront tenus très hauts, au moins 65 fr. les 500 kilos.

Il existe en cave d'abondantes existences de cidre. Il est tenu de 38 à 45 fr. la pièce de 240 litres.

La Flèche (Sarthe). — La récolte des pommes sera insignifiante dans notre arrondissement. Le rendement sera même insuffisant pour songer à faire au-dehors des expéditions. Pour le moment, il n'y a pas encore de cours établis, on parle de 70 fr. les 500 kil., ce qui serait un prix inabordable, puisqu'il nous faut les 500 kilos pour faire une barrique (240 litres) et un quart de cidre marchand. Cela mettrait cette boisson hors de prix.

Il reste quelques cidres de 45 à 50 fr. les 240 litres.

Louchy-Montfand (Allier). — Les pommes et les poires sont très recherchées dans nos contrées. Les prix y sont beaucoup plus élevés que l'année dernière.

Les poires dites blanquettes valent 13 fr. l'hectolitre.

Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir). — Dans l'Eure-et-Loir, la récolte sera aussi pauvre que dans les départements voisins.

L'arrondissement de Nogent, particulièrement, aura un rendement nul. On peut battre en tous sens Trizay, Coutretot, Saint-Serges, Margon, Brunelles, La Gaudaine, Vichères, aller jusqu'à Argenvilliers, à 11 kilomètres, sans trouver sur les pommiers, si riches en fruits l'an passé, une seule misérable pomme.

Et pourtant, au moment de la floraison, les préparations étaient magnifiques. Mais les intempéries sont venues détruire tout cela. Les orages ont abîmé la fleur; elle a été brûlée et est tombée. Le fruit a avorté.

La conséquence, c'est que les pommes seront hors de prix cette année. Le peu qu'il en existe ne pourrait s'obtenir aujourd'hui à 20 fr. le poinçon de 135 à 140 kil. Or, pour faire une barrique de cidre pur jus, il faut de 4 à 5 poinçons, et si l'on songe que le cours de la barrique (218 à 230 litres) ne peut dépasser 60 francs sous peine de rester pour compte du producteur, il est aisé de voir qu'il ne sera pas fabriqué de cidre. L'an passé, le cours moyen du poinçon était de 12 fr. A la fin de la récolte, il est descendu jusqu'à 8 fr. Des expéditions de nombreux wagons ont été faites à 10 fr.

Dans ces conditions on pouvait faire du bon cidre. Cette année si l'on produit ce sera des boissons à fruits cuits. Le pur cidre sera introuvable.

Il reste des cidres qualité inférieure de 35 à 40 fr.; bonne qualité de 45 à 50 fr. journallement en hausse.

Aussersihl (Zurich). — La récolte de pommes dans notre canton est considérée comme nulle, elle ne suffira pas même pour les besoins du pays. Comme prix il n'y a encore rien d'établi.

L'année dernière on a vendu le cidre au prix de 8 à 10 fr. l'hecto, et encore aujourd'hui on en trouve à 12 fr.

Trieste. — Dans nos régions, c'est-à-dire en Dalmatie et en Istrie, la pomiculture est bien limitée. Les petites quantités de pommes qui se récoltent chez nous passent sur les marchés de province.

C'est en Styrie et en Hongrie que la pomiculture est plus étendue et qu'on fait du cidre. Mais là aussi les pommes et les cidres servent principalement à la consommation du pays.

Espagne. — Les pommes sont abondantes; les acheteurs français parcourent les différentes contrées et font de grands achats, ces messieurs ne font pas connaître le prix, attendons-nous à voir bientôt les fruits espagnols dans la Seine-Inférieure.

ED. JANSSEN.

Le Gérant: WUNDERLICH.

Paris. Impr. des Halles et de la Bourse de Commerce (Wunderlich), 33, rue J.-J. Rousseau. — (760)

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.

MAISON
MICHAEL DOYLE & C^{IE}

ROCHESTER. N. Y. ÉTATS-UNIS

Fabricants et Exportateurs de

POMMES SÈCHES DITES AMIRAL

SERVANT

A LA FABRICATION DU CIDRE & DES BOISSONS

POMMES ÉVAPORÉES EN TRANCHES
POMMES PELÉES ENTIÈRES SANS PÉPINS Dites ROCHESTER PIPPINS
Pour Confitures & Ménages

CIDRE PUR JUS

EN FUTS DE 200 A 220 LITRES

POUR TOUS LES RENSEIGNEMENTS, S'ADRESSER :

J. LORIN, seul agent concessionnaire pour la France, 3, rue du Louvre, PARIS

ou E. JANSSEN, Bureau du CIDRE, 29, rue Jean-Jacques Rousseau

PARIS