

# BULLETIN

DU

## COMICE AGRICOLE CENTRAL

DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

---

ANNÉE 1892. — MAI.

---

---

### TRAVAUX DU COMICE.

---

#### EXTRAIT DES PROCÈS-VERBAUX.

---

*Séance spéciale du 14 mai 1892.*

Sont au bureau : MM. Delozes , président ; Cormerais , vice-président ; Dezaunay , secrétaire général ; Gouin , trésorier ; Gauchet , bibliothécaire ; Herbelin , secrétaire des séances.

L'ordre du jour porte :

Election des membres du bureau.

La séance est ouverte vers midi et demi.

M. le Président déclare le scrutin ouvert et le vote commence.

A trois heures M. le Président déclare l'élection terminée et procède au dépouillement du scrutin qui donne les résultats suivants :

NOMBRE DES VOTANTS : 85.

*Président.*

MM. De la Biliais.....	81 voix.
Delozes .....	2 —
Bulletins blancs.....	2 —
Total.....	<u>85 voix.</u>

*Vice-Présidents.*

MM. Andouard.....	79 voix.
De Maquillé.....	77 —
De Landemont .....	8 —
P. Renaud.....	3 —
Sénot.....	1 —
Le Roux.....	1 —
Cormerais père.....	1 —
Total.....	<u>170 voix.</u>

*Secrétaire général.*

MM. Dezaunay.....	76 voix.
Le Cour.....	1 —
Peigné-Libeau .....	1 —
Cassard .....	1 —
Maës.....	1 —
Bulletin blanc.....	1 —
Total.....	<u>81 voix.</u>

*Secrétaire adjoint.*

MM. Lefevre .....	84 voix.
Gouin .....	1 —
Total.....	<u>85 voix.</u>

*Trésorier.*

MM. Gouin.....	78 voix.
Figat.....	3 —
Peigné-Libeu.....	1 —
Total.....	<u>82 voix.</u>

*Bibliothécaire.*

MM. Herbelin .....	80 voix.
Gauchet.....	1 —
Bulletins blancs.....	4 —
Total.....	<u>85 voix.</u>

*Bibliothécaire adjoint.*

MM. Peignon.....	80 voix.
Peigné-Libeu.....	4 —
Bulletin blanc.....	1 —
Total.....	<u>85 voix.</u>

MM. de la Biliais, Andouard, de Maquillé, Dezaunay, Lefeuve, Gouin, Herbelin et Peignon ayant obtenu la majorité absolue des membres présents, sont proclamés membres du bureau du Comice central.

La séance est levée.

*Le Secrétaire des séances,*

L. HERBELIN.

*Séance du 21 mai 1892.*

PRÉSIDENCE DE M. DE LA BILIAIS, PRÉSIDENT.

Sont au bureau : MM. de la Biliais, Andouard, de Maquillé, Dezaunay, Gouin, Herbelin, Lefeuve.

M. DE LA BILIAIS, en prenant la présidence du Comice, souhaite la bienvenue à tous ses membres, fait appel à leur bienveillant concours et rappelle les éminents services rendus par ses prédécesseurs.

M. LE PRÉSIDENT propose de nommer M. Delozes, président honoraire. Cette proposition est acclamée par le Comice.

M. LE PRÉSIDENT fait décider que tout vote de fonds par le Comice ne sera définitif qu'après décision conforme du Bureau.

#### PRÉSENTATION.

M. LE PRÉSIDENT annonce la présentation de M. Patoureau, docteur-médecin, rue Haudaudine, 1, présenté par MM. Dezaunay et P. Renaud.

Le Comice nomme M. Lefevre, délégué au Concours régional de Vannes.

Le Comice s'enquiert du projet de translation de l'École nationale de Grand-Jouan.

Il revendique les droits du département et les intérêts de l'agriculture.

Après une discussion à laquelle prennent part MM. de la Biliais, Polo, Larocque, inspecteur d'Académie, Arnault, professeur départemental, Andouard, Lefevre, etc., le Comice arrête le sens de la protestation, telle qu'elle est insérée au Bulletin. Cette protestation sera communiquée à tous les journaux de Nantes et adressée à MM. les Sénateurs et Députés de la Loire-Inférieure et des départements voisins. Les Sociétés agricoles de la Loire-Inférieure et des autres départements voisins seront invitées à s'y associer. Le Comice prie M. le Président de vouloir bien solliciter le bienveillant concours de M. le Préfet, président d'honneur du Comice, et de M. le Maire de Nantes.

M. FIGAT donne lecture du rapport de la Commission des Finances.

Le Comice approuve les comptes de l'exercice précédent.  
(Inséré au Bulletin.)

M. GOUIN, trésorier, expose le projet de budget pour 1892.

Le Comice accepte le projet de budget. (Inséré au Bulletin.)

M. DEZACUNAY donne lecture du programme du Concours pour l'arrondissement de Paimbœuf. L'Assemblée vote le programme tel qu'il est inséré au Bulletin.

Le Comice décide que les déclarations pour prendre part aux Concours de cultures, d'enseignement agricole, de serviteurs ruraux et de chemins ruraux dans l'arrondissement de Paimbœuf, devront être déposées avant le 20 juin.

Sont nommés pour la Commission de visite des fermes :  
MM. Devallette, Bouanchaud, Gahier, Tenaud, Rousseau.

M. ANDOUARD présente au Comice un important travail sur les pommes à cidre de la Loire-Inférieure.

Le Comice remercie M. Andouard de son travail. (Inséré au Bulletin.)

Au dépouillement du scrutin, sont admis : MM. Lepeltier, comte Max de Géloës, Amieux (Maurice), Priou (Léon).

*Le Secrétaire des séances,*

A. LEFEUVRE.

#### RAPPORT DE LA COMMISSION DES FINANCES.

MESSIEURS,

Votre Commission des Finances a été désolée de n'avoir pu, en temps utile, faire son rapport et vous en donner lecture.

Cela a tenu à divers incidents qui ont motivé alors un désaccord plus apparent que réel au fond, entre elle et votre

honorables Trésorier. Car toujours elle a reconnu exacts les chiffres de la comptabilité ; elle différerait d'opinion uniquement que sur la forme, que sur la manière dont l'exposé de la situation financière était présenté.

Votre Commission, dont la démission n'a pas été acceptée, s'étant réunie à nouveau, est aujourd'hui heureuse de vous dire que le compte-rendu de la situation financière du Comice a reçu son approbation.

Son mandat serait donc reupli, si elle n'avait pas encore le devoir, non seulement de remercier, mais encore d'adresser ses félicitations à notre cher Trésorier, pour tout le zèle, le dévouement qu'il n'a cessé d'apporter dans sa gestion.

Car, il faut le reconnaître, sa tâche au début n'a pas été facile. Nommé trésorier, après un intérim de plusieurs mois, M. Gouin s'est trouvé en présence de difficultés multiples et de diverses natures.

Grâce à sa grande habitude du maniement des chiffres, il a su mettre de l'ordre dans la comptabilité en groupant les diverses pièces par chapitre et établir par suite un état de situation clair et précis.

M. Gouin va vous en donner lecture et lorsque vous l'aurez entendu, vous vous empresserez, nous n'en doutons pas, de lui donner votre approbation comme nous l'avons déjà fait.

Nous ne pouvons terminer ce rapport sans adresser à notre très cher et dévoué Trésorier, pour toutes les peines qu'il s'est données, tous nos remerciements et nos vives félicitations pour tout le zèle qu'il n'a cessé d'apporter dans sa gestion.

---

## SITUATION FINANCIÈRE DU COMICE

Pour l'exercice 1891,

PAR M. ANDRÉ GOUIN, TRÉSORIER.

## RECETTES.

Solde en caisse au 31 décembre 1890.....	3.159 f 20
Encaissement de 476 cotisations.....	4.760 »
Subventions :	
Du département pour le concours de Châteaubriant.....	2.740 f »
Du département pour le concours pomologique.....	500 »
De l'Etat.....	500 »
Du Comice de Châteaubriant.....	500 »
Subventions accordées par :	
MM. Ginoux de Fermon....	100 f »
De Pontbriand.....	100 »
Gaschignard.....	50 »
Gahier.....	50 »
	<u>300 »</u>
Subvention du département pour le hannetonage (1).....	101 60
	<u>4.641 60</u>
Escomptes et intérêts.....	236 »
	<u>12.796 f 80</u>

(1) La subvention du département, pour le hannetonage, était de 1,000 fr.; mais comme vous n'avez pu utiliser que 101 fr. 60 c. pour la destruction des vers blancs, le surplus, soit 898 fr. 40 c., a fait retour au département et a été reversé à la caisse de M. le Trésorier général.

## DÉPENSES.

Concours de Châteaubriant, récompenses.....	4.501	56	
Frais.....	713	75	
			<hr/>
			5.215 f 31
Concours pomologique, récompenses.	813	39	
Frais.....	511	80	
			<hr/>
			1.325 19
Loyer et entretien de la salle.....	227	95	
Frais d'encaissement.....	300	»	
— de bureau.....	182	55	
Bibliothèque.....	238	80	
Bulletin.....	1.423	40	
Annonces à déduire.....	306	»	
			<hr/>
			1.117 40
Lettres de convocation.....	204	25	
Champs de démonstration :			
72 distributions de pommes de terre.	197	45	
69 pépinières de vignes américaines.	372	60	
100 essais de germinateur.....	50	»	
			<hr/>
			620 05
76 exemplaires brochure de M. Viala.....	19	»	
Frais de la Commission de viticulture.....	45	»	
Essais de destruction des vers blancs.....	101	60	
Reste en caisse.....	3.199	70	
			<hr/>
Total.....	12.796	f 80	

### Projet de budget pour 1892.

#### RESSOURCES.

Solde disponible en caisse au 31 décembre 1891.	1.697	f	45
— réservé	1.502	»	25
Cotisations.....	4.200	»	»
Subventions du département.....	4.540	»	»
— de l'Etat .....	500	»	»
Total.....	<u>12.439</u>	f	<u>70</u>

#### DÉPENSES PROJÉTÉES.

Emploi de la subvention pour hannetonage....	1.000	f	»
— des fonds réservés.....	1.502	»	25
Concours de l'arrondissement de Paimbœuf, prix culturaux et autres, enseignement agricole, chemins ruraux, anciens serviteurs, etc....	2.100	f	»
Concours de labourage.....	200	»	»
Concours d'animaux reproducteurs... ..	2.000	»	»
Frais des concours.....	900	»	»
	5.200	»	»
Concours de pomologie et frais.....	1.200	»	»
Impressions.....	1.600	»	»
Loyer, frais de bureau et d'encaissement.....	600	»	»
Champs de démonstration.....	200	»	»
Bibliothèque.....	250	»	»
Commission de viticulture.....	200	»	»
Resteraît en caisse, fin 1892, sauf imprévu.....	687	f	45
Parité.....	<u>12.439</u>	f	<u>70</u>

Nous espérons que, suivant un usage constant, des dons particuliers et des subventions offertes par les Comices de l'arrondissement de Paimbœuf nous permettront d'augmenter le nombre et la valeur des prix du Concours d'animaux reproducteurs prévus dans notre projet de budget.

## PROTESTATION DU COMICE AGRICOLE CENTRAL

*contre la translation de l'Ecole nationale de Grand-Jouan.*

---

Le Comice agricole central de la Loire-Inférieure, justement alarmé des bruits de transfert de l'Ecole nationale de Grand-Jouan ;

Considérant que la Loire-Inférieure est un des rares départements réunissant sur son territoire une aussi grande variété de cultures :

Notamment les **vignes** inconnues en Ile-et-Vilaine ; les cultures maraîchères et les fruits à couteau pour l'exportation ; les chanvres et les herbages naturels de la vallée de la Loire ; les défrichements de landes ; les bois ; les cultures céréales ; l'élevage du bétail, etc., etc. ;

Considérant que la Loire-Inférieure, par sa situation géographique, confine à des départements de sols et de cultures très différents ; que, par suite, une Ecole d'agriculture exercera sur eux une influence plus efficace, notamment pour la culture des vignes, si compromises en ce moment ;

Considérant enfin que la Loire-Inférieure a des droits acquis au maintien de son Ecole nationale d'agriculture ; que la subvention allouée pour l'Ecole de Grand-Jouan n'est qu'une faible compensation aux avantages accordés au département d'Ile-et-Vilaine pour l'enseignement général, et que ce département possède déjà l'Ecole pratique d'agriculture des Trois-Croix ;

Emet le vœu que les intérêts généraux de l'agriculture ne soient pas sacrifiés à des compétitions de villes ou de personnes ;

Et proteste avec la plus vive énergie contre tout projet de translation de l'Ecole nationale de Grand-Jouan dans un autre département.

---

## FRUITS A CIDRE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE EN 1891,

PAR A. ANDOUARD.

L'année 1891 ne s'est pas comportée d'une manière favorable au pommier. La préparation des arbres ne laissait pourtant rien à désirer au printemps ; mais l'été n'a pas eu assez de chaleur pour assurer l'évolution normale des fruits. Leur maturation a été défectueuse et la composition chimique des moûts s'est trouvée inférieure à celle des années moyennes. Comme conséquence, le cidre n'a pas eu la même valeur qu'à l'ordinaire.

Sur les 1,300 lots de pommes réunis dans les deux expositions du Comice, en 1891 :

333 seulement ont pu être entièrement analysés ;

540 n'ont pas fourni un jus suffisamment riche pour mériter un examen complet ;

427 ont vu leurs fruits pourrir avant la maturité, ou n'avaient pas été assez bien dotés pour satisfaire aux exigences du concours et de l'analyse chimique tout à la fois.

On pourra se convaincre, en parcourant les tableaux qui suivent, de l'indigence de la grande majorité des pommes et des poires. La proportion du sucre y laisse fréquemment à désirer, même dans les variétés dont la réputation est bien établie. Mais le principe dont l'élaboration semble avoir été le plus entravée, c'est le tannin. Très faible dans la plupart des poires, il se relève un peu dans les pommes, sans atteindre cependant le taux habituel, sauf dans deux ou trois cas isolés. Moins que jamais le cidre de ces fruits était susceptible d'une conservation prolongée.

Enregistrons soigneusement cette défaillance générale, pour la comparer à celles qui pourraient se manifester de nouveau et en déduire, s'il est possible, des prévisions pour les récoltes de l'avenir.

## POMMES.

## Abbaretz.

*Collection de M. Herbert, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen	Densité	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Abondance .....	47	1.057	4.93	121	2.50	2.27
Amère.....	35	1.065	6.53	138	4.25	9.96
Angers (d').....	36	1.072	8.58	143	6.25	2.46
Boileau doux.....	47	1.066	8.80	105	6.50	1.54
Cadet.....	102	1.060	4.19	125	2.75	1.29
Cagne .....	50	1.070	16.30	125	5.60	1.84
Châtelet .....	36	1.066	4.61	129	4.00	2.53
Chiche de rire.....	63	1.066	18.65	134	4.25	2.21
Dol (de).....	62	1.090	18.01	160	5.50	1.94
Doux terré.....	34	1.074	6.75	138	4.10	2.15
Durdin.....	36	1.066	13.40	121	4.00	3.26
Gautier .....	98	1.080	4.40	138	6.75	1.35
Grand'mère.....	68	1.071	10.08	150	6.75	1.72
Locard ordinaire.....	46	1.074	19.30	222	3.10	1.82
Locard vert.....	73	1.074	16.62	138	5.10	2.31
Longues pattes.....	62	1.065	14.26	129	6.85	1.67
Madeleine .....	33	1.060	7.51	134	6.25	1.00
Marie renflée.....	71	1.069	8.37	121	5.60	1.84
Patau .....	43	1.074	24.23	160	4.50	2.27
Piment .....	53	1.066	11.69	138	6.50	0.83
Pintau .....	93	1.068	19.08	157	2.25	1.88
Poupinière (de la).....	53	1.075	5.36	150	5.00	4.92
Prâ (de la) .....	85	1.060	5.68	125	1.75	1.35
Saint-Laurent.....	60	1.067	9.33	121	»	1.10
Saint-Victor.....	56	1.065	1.00	138	12.00	1.68
Tendre. ....	53	1.066	11.26	129	3.50	2.12
Troche blanc doux.....	68	1.066	9.44	117	4.00	1.66
Yeux gros.....	71	1.086	11.04	157	5.10	1.32

## Le Bignon.

*Collection de M. Cadou, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Verte.....	76	1.070	9.02	121	10.10	1.00

## Campbon.

*Collection du frère Célestin, instituteur.*

Blanc.....	49	1.054	5.57	121	2.00	3.81
Blanche.....	70	1.055	10.82	108	0.75	1.84
Calvine.....	181	1.057	12.00	111	1.50	1.60
Charlot.....	35	1.070	11.05	129	5.75	1.80
Cornue.....	118	1.055	13.18	108	31.30	1.42
Daubrenet.....	55	1.078	3.54	150	3.60	2.50
Dorange.....	72	1.060	16.62	102	4.00	1.04
Douce de Rennes.....	75	1.068	4.08	114	4.40	1.84
Doucine.....	68	1.059	3.00	129	5.50	2.52
Doux à la Profit.....	52	1.048	6.75	111	1.60	4.30
Duchemin.....	63	1.068	7.40	160	6.10	1.68
Fer (4e variété).....	66	1.070	8.58	129	4.00	1.88
Foua.....	82	1.058	9.02	121	16.50	0.84
Gare hâtive.....	71	1.057	12.22	105	0.80	1.90
Gérard.....	57	1.066	11.27	125	4.85	2.40
Godinette.....	36	1.066	14.79	143	4.25	1.35
Grand pied.....	166	1.050	15.76	125	2.50	1.41
Grange.....	68	1.078	12.43	166	10.50	0.86
Indève.....	55	1.054	14.36	98	4.10	1.35
Jacques Métayer.....	12	1.049	8.15	134	2.75	3.38
Launay.....	98	1.059	5.04	173	6.10	2.40
Locard vert.....	101	1.078	6.97	121	4.50	1.89
Macinette.....	72	1.060	9.02	117	3.75	2.21

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Normande .....	54	1.065	6.32	138	2.20	3.38
Paradis ... ..	70	1.057	10.40	98	13.25	1.84
Pomméraire (de la) .....	46	1.051	15.54	111	6.55	1.47
Prime .....	32	1.069	11.15	143	13.60	1.78
Rambourg d'été .....	100	1.055	11.15	117	7.00	1.35
Reinette fausse .....	93	1.058	10.50	117	4.35	1.72
Reinette grise .....	91	1.065	15.97	138	5.75	1.29
Rosée .....	51	1.067	12.00	143	10.00	1.90
Roulette .....	65	1.051	13.61	105	4.50	1.16
Saint-Laurent .....	70	1.060	15.11	125	5.00	1.96
Sainte-Anne .....	197	1.045	16.40	91	5.75	1.96
Savenay .....	89	1.066	20.80	124	5.00	1.17
Tendre .....	76	1.061	8.15	105	0.80	1.29
Tendre hâtive .....	68	1.062	11.26	134	9.75	1.78
Vert de Teillé .....	81	1.066	10.93	129	8.00	1.84
Vince .....	51	1.058	12.32	121	2.50	1.54
Inconnue n° 33 .....	46	1.065	13.20	125	7.50	2.03

### Carquefou.

#### *Collection de M. Brégeon, cultivateur.*

Locard (petit) .....	78	1.066	8.04	117	6.00	1.78
Oger .....	100	1.070	14.60	143	6.50	1.87

### Carquefou.

#### *Collection de M. Burlot, instituteur.*

Fréquin (petit) .....	38	1.068	13.18	160	3.50	4.24
Ollivier .....	64	1.066	10.82	129	6.25	1.44
Roubriant .....	78	1.070	11.26	150	5.00	1.52

**Carquefou.***Collection de M. Dézécot, cultivateur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Maurice .....	68	1.074	6.86	125	8.50	0.80
Ollivier .....	66	1.066	11.04	134	5.35	1.02

**Carquefou.***Collection de M. Vallet, cultivateur.*

Barrée rouge.....	87	1.066	14.47	138	7.75	1.52
Fenouillet .....	50	1.066	6.43	129	4.75	1.10

**Derval.***Collection du frère Barthélemy, instituteur.*

Belle fille.....	44	1.070	13.94	160	1.50	4.80
Cazo .....	66	1.070	8.04	150	6.25	5.96
Doux de la Cottais.....	45	1.072	6.97	138	6.10	2.58
Doux fumé.....	70	1.070	15.22	125	7.75	1.10
Doux plat.....	55	1.066	6.86	117	6.75	1.84
Fenouillet blanc.....	21	1.082	13.40	166	5.25	1.60
Frambourg d'été.....	14	1.081	7.72	190	5.00	1.96
Jaunet prime (petit).....	25	1.058	7.51	125	2.75	2.03
Martranche .....	43	1.074	12.86	125	6.00	1.15
Ménage petit.....	28	1.070	19.08	114	4.00	2.20
Reinette rouge petite.....	30	1.074	12.65	157	7.25	2.10
Inconnue n° 30.....	38	1.076	9.11	160	5.85	1.78

**Ligné.***Collection du frère Cécilius, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucres par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Bel œil.....	55	1.062	12.65	125	6.90	1.29
Belle fille.....	67	1.070	4.61	138	3.85	2.62
Blandureau aigre.....	59	1.065	11.26	138	3.00	4.61
Brochet jaune.....	65	1.068	12.43	157	5.10	0.94
Clabot.....	58	1.049	8.37	108	2.35	0.98
Dol.....	46	1.066	12.11	134	3.00	1.72
Douce de la Vallée.....	51	1.070	4.72	150	2.50	3.56
Doux du Ponceau.....	44	1.066	9.64	102	7.60	1.96
Dure.....	70	1.070	21.66	157	3.40	2.65
Fade de l'Ouche.....	39	1.069	12.65	157	6.50	0.86
Fer (Préfouri).....	46	1.078	9.64	150	5.00	1.67
Fréquin barré.....	37	1.078	8.23	160	6.75	1.52
Job.....	39	1.074	17.15	160	4.60	1.89
Joly.....	54	1.074	12.32	150	8.75	1.45
Martranche (Chauvelière)..	45	1.070	10.50	121	7.50	1.15
Négresse.....	74	1.086	12.65	117	5.50	1.60
Normande.....	49	1.069	5.68	138	5.75	3.26
Piment.....	30	1.086	7.40	157	3.50	1.44
Reinette de la Perrière....	55	1.071	16.62	160	5.10	2.21
Rougette.....	57	1.074	12.00	160	6.25	1.41
Terrien.....	45	1.060	6.22	134	6.90	2.65
Viette.....	29	1.072	5.46	134	4.25	9.50

**Saffré.***Collection de M. Mercier.*

Cardunet.....	51	1.071	23.47	150	4.50	0.64
Doux.....	56	1.074	11.26	125	3.00	1.89

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Durdin.....	60	1.066	17.91	117	3.25	1.52
Locard.....	48	1.074	9.54	150	4.25	2.14
Pêche.....	29	1.078	8.37	157	3.25	1.43
Pimon.....	52	1.074	9.97	138	4.75	1.72

### Saint-Aignan.

#### Collection de M. Bretonnière, instituteur.

Api.....	30	1.078	3.97	157	5.75	1.95
Bouquet.....	46	1.070	14.15	114	4.50	1.67
Calville blanc.....	140	1.058	11.69	129	5.00	2.26
Coëffard.....	86	1.070	3.97	138	3.60	1.78
Delphine.....	53	1.098	9.02	173	7.10	2.30
Demi-Calville.....	56	1.065	13.40	134	4.50	2.95
Demi-Lune.....	38	1.072	4.82	150	2.25	2.40
Douce.....	28	1.075	3.10	166	3.50	1.84
Douce grosse.....	70	1.058	10.93	117	0.90	1.41
Doucette.....	42	1.060	10.08	129	6.50	2.05
Dubochet.....	78	1.065	15.44	143	4.00	2.40
Durassier.....	70	1.054	10.61	102	4.25	1.16
Dure.....	52	1.074	8.48	117	7.00	1.23
Rador.....	87	1.061	5.46	125	0.50	2.03
Reinette blanche (petite)..	50	1.074	13.83	129	6.00	1.74
Tendre.....	112	1.066	15.54	134	2.05	1.90
Verte.....	45	1.055	9.11	125	2.95	1.78
Verte (petite).....	69	1.078	9.64	150	3.40	1.92
Inconnue n° 22.....	60	1.064	7.72	134	2.25	1.35
Id. n° 79.....	59	1.082	13.94	129	9.50	2.27
Id. n° 35.....	66	1.066	16.40	129	10.90	2.25
Id. n° 35.....	25	1.070	8.48	138	6.25	1.74
Id. n° 43.....	24	1.086	11.36	150	13.40	2.03

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Inconnue n° 54.....	50	1.078	16.40	129	6.50	1.90
Id. n° 63.....	16	1.082	5.46	157	3.50	4.10
Id. n° 5.....	36	1.086	7.72	160	6.60	1.95

### Saint-Géréon.

#### *Collection de M. Bernard, instituteur.*

Belle normande.....	77	1.052	10.19	108	4.00	1.72
Châtelet .....	53	1.070	3.75	134	4.10	2.00
Clabot .....	92	1.070	18.98	134	5.00	1.72
Douce .....	64	1.055	7.93	143	3.45	1.16
Echallier .....	66	1.066	8.90	125	4.25	1.89
Fouasse.....	82	1.060	7.19	121	2.25	1.60
Papin.....	60	1.070	6.11	114	4.85	1.76
Rador .....	60	1.070	12.22	121	3.75	0.80
Rambourg.....	90	1.055	12.65	114	5.00	2.09
Tendre .....	38	1.058	8.48	125	6.25	0.83
Tendre rouge à côtes....	56	1.072	11.04	157	7.50	2.27
Verger rouge.....	62	1.065	18.11	138	2.50	1.78
Vert gros.....	74	1.066	11.04	143	6.00	1.45
Vert petit.....	32	1.082	11.04	143	5.10	1.84
Vert petit.....	32	1.082	14.26	150	4.35	1.41

### Soudan.

#### *Collection de M. Charvot, instituteur.*

Aigre blanc.....	54	1.065	6.97	138	2.60	3.81
Amer doux rouge.....	34	1.070	6.64	138	5.10	2.90
Bédange rouge.....	61	1.070	6.75	138	2.10	2.58
Belle fleur.....	81	1.070	11.15	134	5.00	1.14
Blanc amer (gros).....	40	1.065	9.22	138	9.50	1.90

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Blanche couronnée (grosse).	135	1.066	14.90	114	4 00	1.35
Blanchette.....	88	1.066	13.94	134	3.60	1.66
Blizière.....	89	1.068	21.76	138	4.50	2.03
Bon vin.....	26	1.074	5.90	150	4.20	1.92
Bon vin.....	38	1.070	11.26	121	3.50	1.90
Brimballet.....	53	1.072	12.00	138	4.75	3.38
Calville doux.....	77	1.053	6.22	105	2.25	1.60
Citron.....	30	1.074	12.00	157	1.10	1.10
Doucette rose.....	31	1.066	14.79	117	3.25	2.91
Doux barré.....	49	1.068	11.79	117	5.00	1.38
Doux blanc.....	69	1.082	9.33	157	4.25	1.78
Doux frangé.....	60	1.065	5.46	138	5.00	4.30
Doux évêque.....	35	1.066	12.00	117	4.60	2.30
Dure précoce.....	65	1.066	12.32	121	2.40	2.00
Fichette.....	56	1.070	6.00	138	5.25	1.84
Fréquin doux (gros).....	70	1.045	12.11	95	2.10	1.96
Fréquin gris.....	40	1.065	9.33	143	3.50	4.86
Herbiart.....	71	1.070	14.60	143	6.00	1.47
Houssain.....	48	1.066	12.00	143	6.75	3.26
Jambe de lièvre.....	63	1.066	10.08	157	5.00	1.54
Mort.....	41	1.071	3.75	143	2.50	2.91
Orange.....	46	1.078	15.76	138	5.50	1.78
Perrière.....	33	1.078	8.04	166	6.50	1.35
Petit moulin Aubry.....	49	1.068	10.93	143	4.25	1.68
Pied court (petit).....	31	1.066	17.05	108	4.00	1.96
Piment.....	36	1.066	8.69	129	3.35	2.40
Poire.....	29	1.074	19.72	121	4.25	2.40
Pommère.....	35	1.066	14.15	134	4.40	2.03
Presbytère.....	60	1.066	9.64	134	4.20	1.82
Queue longue.....	37	1.072	15.44	143	4.40	0.85
Reinette grise (petite)....	34	1.090	9.64	166	4.65	1.84
Rouge gare.....	72	1.066	3.86	143	5.75	1.23

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité			
			par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Rougeaud.....	31	1.066	5.36	111	3.25	2.45
Rougette.....	43	1.066	13.72	117	3.75	2.30
Rougette dure.....	55	1.066	16.30	134	4.50	2.76
Roux (gros).....	51	1.070	15.86	125	2.90	4.86
Savate.....	46	1.074	6.22	143	7.00	1.02
Sourceau.....	»	1.070	7.72	134	7.75	2.58
Souris.....	94	1.050	7.40	95	1.60	1.29
Tête de chat.....	66	1.067	10.19	143	6.50	4.37
Troche.....	65	1.065	9.44	138	4.90	1.41
Verrerie.....	46	1.066	11.26	150	3.85	1.23
Verte.....	64	1.066	12.32	117	3.85	2.08

## POIRES.

## Abbaretz.

*Collection de M. Herbert, instituteur.*

Angevine.....	42	1.058	6.32	117	5.00	1.33
Anigon.....	50	1.055	37.95	91	3.50	2.33
Besi rouge.....	42	1.067	15.65	121	8.00	1.27
Boisseau (de).....	48	1.073	12.22	121	8.70	0.74
Bourg (de).....	47	1.058	4.61	117	5.40	1.02
Derouet.....	25	1.066	9.64	160	traces	1.54
Epine.....	20	1.083	14.15	160	6.50	0.72
Fusée.....	62	1.065	7.72	125	10.75	0.72
Gourdet vert.....	25	1.072	18.65	143	4.50	3.93
Gourdet vert.....	56	1.089	14.79	160	5.60	0.68
Gris (de).....	24	1.058	5.90	117	3.50	0.30
Gros (de).....	86	1.048	2.46	100	traces	0.33
Guitton.....	35	1.051	10.93	102	6.00	1.24
Hiver (d').....	33	1.070	13.61	157	8.50	2.53

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Landehat.....	34	1.069	8.80	147	4.00	0.54
Rateau.....	36	1.072	6.97	143	7.50	0.28
Ronde.....	40	1.050	5.25	95	4.50	1.02
Roux (petit).....	27	1.070	11.26	129	4.25	0.74
Treillard.....	37	1.074	11.26	129	traces	2.18
Vert (de).....	28	1.040	16.72	69	7.40	11.06

### Camphon.

#### *Collection du frère Célestin, instituteur.*

Amère.....	36	1.062	25.62	98	5.75	1.46
Bateaux.....	29	1.068	6.22	125	7.50	1.20
Besille (gros).....	50	1.085	6.97	143	7.25	0.67
Besille petit.....	18	1.061	7.93	102	3.00	0.80
Bezie de Teillé.....	33	1.055	10.30	105	10.00	1.06
Bruxelles.....	86	1.082	4.72	93	3.00	0.67
Bruxelles.....	87	1.051	6.11	95	3.75	1.23
Cormier.....	86	1.054	5.15	111	8.00	0.15
Couame.....	41	1.090	6.75	114	6.00	0.72
Etranglette.....	24	1.062	13.18	98	4.50	0.85
Grise.....	55	1.056	3.97	91	8.60	0.33
Montfriaient.....	98	1.055	7.82	93	4.75	0.65
Normande.....	46	1.069	5.68	138	8.00	0.40
Saint-Julien.....	44	1.090	4.93	105	3.25	0.64
Vendange.....	43	1.063	3.86	125	9.50	0.47
Vert (gros).....	171	1.062	5.20	115	6.10	0.33
Verte.....	55	1.053	9.33	102	3.00	0.58
Verte (hâtive).....	50	1.053	5.90	87	5.00	0.80

### Carquefou.

#### *Collection de M. Dézécot.*

Anigon.....	69	1.063	22.72	102	traces	0.47
Treillard.....	48	1.074	10.61	148	6.00	0.90

**Derval.***Collection du frère Barthélemy, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Bil d'âne.....	77	1.030	5.90	57	5.00	»
Gourdet vert.....	100	1.057	12.41	111	5.75	1.48
Oignon.....	40	1.060	21.98	105	4.00	1.82
Saint-Julien (gros).....	41	1.045	5.68	70	traces	0.50
Inconnue n° 30.....	47	1.055	4.61	121	2.75	0.35

**Ligné.***Collection du frère Cécilius, instituteur.*

Angevine.....	40	1.088	4.50	173	traces	0.47
Anigon.....	32	1.102	19.80	143	13.50	0.47
Belle à voir.....	59	1.060	9.97	125	3.40	0.43
Besi de la Jonnière.....	37	1.080	5.90	105	6.10	0.28
Besi rouge.....	23	1.070	20.69	111	10.35	0.67
Carosseau.....	34	1.064	6.11	190	4.50	1.44
Goupil.....	35	1.069	14.79	138	»	0.80
Gourday gris.....	19	1.062	7.30	160	10.50	1.54
Gourday vert.....	30	1.080	15.22	143	12.75	0.80
Leduc.....	30	1.085	9.54	143	42.50	1.32
Oignon.....	20	1.071	13.83	157	5.50	1.80
Poré (gros).....	92	1.067	4.29	134	2.90	0.25
Poré (petit).....	47	1.065	8.04	114	7.50	0.47
Rateau.....	25	1.057	4.72	111	2.60	0.30
Safran.....	80	1.055	6.86	91	7.50	1.06
Saint-Julien.....	42	1.069	5.15	138	6.50	0.72
Treillard.....	35	1.065	7.61	117	7.50	0.47
Vendange.....	35	insuff.	10.30	121	8.80	0.67
Verdelle.....	34	1.073	15.22	134	7.25	2.20

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Verte.....	46	1.065	8.15	120	8.00	1.60
Verte de l'île.....	23	1.049	4.50	108	7.00	0.67

**Saffré.**

*Collection de M. Mercier.*

Besi gros.....	41	1.064	22.30	117	4.75	0.44
----------------	----	-------	-------	-----	------	------

**Saint-Aignan.**

*Collection de M. Bretonnière.*

Bavoux (de).....	53	1.060	4.08	121	2.00	0.85
Bezy d'automne.....	45	1.080	8.38	143	7.20	0.30
Bon chrétien.....	181	1.058	3.97	105	6.00	0.33
Bon curé.....	146	1.050	8.37	102	4.00	1.17
Bon Dieu.....	53	1.048	2.89	95	5.50	0.64
Epine.....	31	1.057	2.79	100	4.50	1.40
Grain d'orge grand pied...	38	1.063	2.36	95	3.00	0.80
Grain d'orge pied court....	47	1.062	7.19	102	7.00	1.06
Marais (de).....	42	1.053	2.89	102	4.00	1.23
Mouille bouche.....	53	1.060	5.57	114	6.00	0.73
Rousse.....	48	1.073	5.25	134	9.50	1.01
Saint-Julien (petit).....	42	1.045	6.64	129	5.00	0.67
Verte.....	90	1.065	7.72	121	7.50	0.48
Inconnue n° 9.....	35	1.069	13.08	128	9.00	0.83
Id. n° 15.....	65	1.067	5.79	125	7.00	0.93

**Saint-Géréon.**

*Collection de M. Bernard, instituteur.*

Bernarde.....	24	1.060	2.89	105	6.50	1.12
---------------	----	-------	------	-----	------	------

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus ; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Bezy .....	51	1.059	4.93	114	7.50	0.60
Bonde (la) .....	46	1.065	8.80	143	10.00	0.76
Fade .....	44	1.057	10.08	117	6.50	0.30
Pourrie .....	60	1.055	12.11	100	4.75	1.53
Saffray .....	49	1.052	3.10	100	3.50	0.92
Saint-Julien .....	40	1.070	4.72	134	6.00	0.72

## Soudan.

*Collection de M. Charvot, instituteur.*

Belle Marie .....	37	1.052	6.43	87	10.60	0.86
Besi .....	24	1.066	29.69	125	4.25	3.94
Besi .....	20	1.076	11.79	125	10.00	2.13
Bil d'âne .....	47	1.059	8.36	121	6.25	2.14
Bique .....	61	1.061	7.30	117	4.00	1.06
Boisne .....	30	1.057	7.82	108	7.00	0.93
Charreau .....	48	1.052	12.76	100	3.50	3.81
Chausse .....	25	1.057	8.37	85	9.00	1.65
Chien (de) .....	25	1.072	6.00	157	8.50	0.72
Corme .....	50	1.067	7.72	138	3.50	1.08
Dure .....	38	1.048	7.72	89	5.50	1.00
Etrangelard .....	35	1.061	4.61	117	4.00	5.20
Fer (de) .....	18	1.033	9.86	75	4.60	1.36
Gendarme .....	50	1.108	15.86	129	7.00	1.71
Guichain .....	45	1.060	14.47	105	7.25	0.54
Harpie .....	22	1.059	18.65	105	10.75	0.70
Héric .....	40	1.068	3.43	102	6.00	1.13
Hiver .....	41	1.048	5.79	91	3.90	1.15
Hiver doux .....	33	1.040	5.25	68	3.50	0.97
Hiver petit .....	19	1.041	4.82	70	3.75	0.80
Legéard .....	45	1.050	11.36	87	»	0.78

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Acidité par litre de jus; en acide malique.	Sucre par litre de jus.	Pectine par litre de jus.	Tannin par litre de jus.
Martin sec.....	21	1.057	4.61	98	5.25	3.14
Miron blanc.....	30	1.050	6.00	89	8.00	0.76
Quénot (gros).....	36	1.068	14.59	120	9.50	1.14
Quénot (petit).....	16	1.055	7.40	105	9.00	0.91
Saint-Julien.....	21	1.055	5.04	114	7.00	0.26
Toupie.....	80	1.047	10.19	108	2.90	1.21
Toussaint.....	77	1.039	4.40	70	3.50	0.87
Verte.....	53	1.052	8.90	98	10.60	0.84
Verte longue blanche.....	71	1.050	3.10	105	7.90	0.76

*Collection de M. Martel.*

Couère (de la).....	77	1.065	8.04	150	3.50	0.30
Fer à Gicou.....	91	1.062	16.19	102	6.80	0.43
Mortrais (des).....	19	1.067	15.86	121	10.25	0.65
Oignon.....	42	1.050	10.19	100	10.00	0.70
Rouenne (de).....	27	1.053	6.11	95	10.00	0.65
Treille tardif.....	46	1.045	7.08	81	7.65	0.60
Inconnue n° 5.....	33	1.048	7.30	93	9.60	0.65

POMMES DONT LES JUS AVAIENT UNE DENSITÉ INSUFFISANTE.

**Abbaretz.**

*Collection de M. Herbert, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Abondance.....	50	1.060	Chesnaie (de la).....	82	1.060
Bois (de).....	42	1.061	Chevrollière (de la).....	95	1.057
Canard.....	56	1.054	Closettes.....	69	1.060
Chesnaie (de la).....	39	1.058	Cottel.....	46	1.062

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Doux blanc (gros).....	120	1.060	Noë blanche.....	50	1.050
Doux fade.....	32	1.050	Normande.....	64	1.058
Doux jaune.....	69	1.054	Orange.....	34	1.057
Doux normand gros.....	141	1.043	Pentecôte.....	45	1.049
Doux normand petit.....	47	1.039	Pépin.....	39	1.055
Doux rouge gros.....	87	1.063	Poupil.....	105	1.050
Doux vairé.....	79	1.053	Raccropy.....	55	1.063
Dupuis.....	56	1.059	Reinette rouge grosse.....	52	1.058
Dupuis.....	61	1.060	Reinette rouge petite.....	32	1.051
Fouasse.....	34	1.032	Ricard.....	31	1.047
Gare gros.....	77	1.058	Rigaud.....	59	1.058
Gare petit.....	60	1.058	Rouge.....	116	1.052
Jaune gros.....	56	1.049	Rouge amère.....	31	1.060
Jaune petit.....	52	1.057	Sans-souci.....	110	1.050
Lecoq.....	68	1.050	Sylvain.....	63	1.058
Lecoq.....	35	1.058	Vert gros.....	147	1.059
Leduc.....	20	1.048	Verte douce.....	70	1.058
Leroux.....	62	1.054	Volée.....	24	1.050
Marie renflée normande.....	86	1.064	Yeux gros.....	78	1.054
Montluc.....	57	1.054			

### Le Bignon.

*Collection de M. Cadou, instituteur.*

Bonnet carré.....	98	1.054	Reinette blanche.....	82	1.050
Côtelée.....	88	1.062	Reinette dorée.....	104	1.060
Dure.....	119	1.058	Rouge.....	58	1.054
Fenouillet blanc.....	40	1.060	Sang.....	56	1.054
Orange tardive.....	90	1.062			

## Campbon.

*Collection du frère Célestin, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Apis .....	24	1.045	Fer 1 <sup>re</sup> variété.....	47	1.061
Barbarie .....	48	1.042	Fer 2 <sup>e</sup> variété.....	48	1.062
Baumel.....	48	1.052	Fer 3 <sup>e</sup> variété.....	28	1.059
Bédange.....	113	1.060	Forestière.....	103	1.057
Bézie .....	65	1.060	Fréquin amer.....	90	1.062
Blanchette.....	82	1.060	Fumée.....	59	1.060
Bomal.....	73	1.062	Guillère.....	105	1.059
Bon vin.....	50	1.060	Locard.....	81	1.058
Brenou.....	125	1.057	Locard novié.....	85	1.058
Brune.....	41	1.047	Martine.....	146	1.051
Canari gros.....	86	1.050	Martranche.....	68	1.047
Canari petit.....	43	1.050	Mayonnais.....	66	1.058
Cardinet.....	130	1.053	Osais (d').....	48	1.057
Carizan.....	10	1.040	Oza.....	66	1.050
Cartier.....	88	1.055	Patrouille.....	26	1.060
Châtelet.....	80	1.059	Pécaudière.....	87	1.050
Chatière.....	108	1.054	Pentecôte.....	88	1.055
Chérel.....	30	1.060	Pied effilé.....	45	1.060
Chobis.....	82	1.062	Pimon.....	92	1.057
Coing.....	163	1.061	Pinotte.....	98	1.055
Cournon.....	82	1.064	Poire.....	98	1.059
Coutone.....	68	1.058	Reinette blanche.....	87	1.063
Croupière.....	72	»	Reinette pied court.....	51	1.053
Dorange.....	90	1.056	Reinette prime.....	38	1.058
Douce amère.....	81	1.050	Reinette verte.....	143	1.058
Doux (petit).....	57	1.050	Rador.....	134	1.054
Ducommun.....	51	1.064	Rire plate.....	92	1.042
Durine.....	87	1.051	Robert.....	63	1.062
Ente.....	63	1.039	Roger.....	58	1.060
Fenouillet.....	45	1.054	Rouge.....	49	1.062

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Saint-Mars.....	69	1.050	Tréluyer.....	68	1.060
Sonnette.....	142	1.060	Vert Pintaut.....	91	1.060
Tardive.....	82	1.061	Vert tendre.....	49	1.062
Tavelée rouge.....	44	1.053	Verte.....	27	1.062
Tirauderie.....	133	1.048	Vincennes.....	67	1.056

**Carquefou.**

*Collection de M. Brégeon, cultivateur.*

Bel œil.....	163	1.055	Martranche d'Anjou.....	66	1.064
Bonnet carré.....	122	1.049	Roubriant.....	102	1.060
Fumée.....	131	1.052			

**Carquefou.**

*Collection de M. Burlot, instituteur.*

Adam.....	40	1.048	Longboitin.....	85	1.058
Bauchette.....	53	1.044	Longue.....	132	1.040
Belay.....	61	1.055	Martranche gris.....	43	1.049
Blanc-Durand.....	85	1.056	Martranche vert gros.....	100	1.044
Blanche Pelon.....	65	1.046	Martranche vert petit.....	47	1.047
Fenouillet petit.....	37	1.055	Mignonne.....	42	1.028
Fleur des deux saisons.....	47	1.062	Noire russe.....	75	1.059
Fregeon.....	66	1.050	Pressoir.....	40	1.050
Fumée.....	86	1.048	René-Parapluie.....	105	1.061
Gare vert.....	72	1.060	René petit.....	68	1.048
Générale.....	58	1.050	Rabut.....	85	1.954
Houiyès.....	95	1.059	Ricordeau.....	»	1.060
Job.....	53	1.054	Sauvage.....	52	1.048
Locart vert petit.....	78	1.057	Inconnue.....	50	1.061

**Carquefou.**

*Collection de M. Dézécot, cultivateur.*

Bain.....	55	1.039	Blanc-Durand.....	112	1.056
Barré rouge.....	100	1.056	Blanchette.....	39	1.059

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Blandureau.....	86	1.059	Orange.....	55	1.040
Bouchette.....	61	1.040	Orange.....	100	1.063
Duclos.....	93	1.052	Piné.....	75	1.053
Gare à la Tranche.....	30	1.055	Roubriant.....	65	»
Gare rouge.....	40	1.043	Rouge.....	81	1.052
Martranche vert.....	86	1.058	Tendre.....	61	1.047
Oger.....	60	1.055	Tendre d'août.....	57	1.057
Oger.....	87	»			

### Carquefou.

#### *Collection de M. Vallet, cultivateur.*

Bain.....	98	1.052	Du Closis.....	94	1.047
Bel œil.....	70	1.058	Orange.....	52	1.050
Cœur de bœuf.....	120	1.049	Poire.....	63	1.058
Duclos.....	131	1.058	Rador vert.....	73	1.054

### Derval.

#### *Collection du frère Barthélemy, instituteur.*

Amer petit.....	31	1.058	Chailleux faux.....	48	1.051
Badoiseau.....	66	1.061	Coco.....	65	1.054
Bain.....	44	1.042	Cœur de bœuf.....	131	1.045
Banche.....	42	1.051	Domaine (du).....	63	1.056
Bédange.....	55	1.060	Dombray.....	63	1.054
Blé noir.....	61	1.054	Doux amer.....	62	1.048
Bois vert.....	63	1.043	Doux Charles.....	59	1.047
Cagne.....	43	1.044	Doux fade.....	25	1.052
Canari.....	37	1.041	Doux gare petit.....	36	1.060
Canari gros.....	52	1.061	Doux jaune.....	42	1.058
Carcanet.....	47	1.059	Doux de Morlaix.....	40	1.053
Cardinet doux.....	74	1.049	Doux de Normandie.....	58	1.052
Castonade.....	83	1.022	Doux de la Paquelaie.....	40	1.062

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Doux petit.....	50	1.050	Meneuf.....	65	1.050
Doux de Teillé.....	53	1.047	Moulu.....	45	1.058
Forénaï.....	53	1.056	Pepin.....	32	1.041
Fréquin.....	55	1.047	Pied long.....	52	1.058
Germillé.....	91	1.058	Racopis.....	25	1.056
Gilet.....	34	1.043	Racopis gris.....	25	1.046
Goué.....	32	1.049	Reinette fausse.....	69	1.041
Grand bois.....	49	1.050	Reinette rouge.....	52	1.055
Groseilles.....	55	1.048	Rouge petit.....	23	1.049
Halais.....	»	1.052	Saint-Clair.....	51	1.042
Hardy.....	56	1.060	Saint-Vincent.....	37	1.061
Jarriais (de la).....	28	1.059	Sainte-Suzanne.....	59	1.048
Jaune tardif petit.....	20	1.058	Salorge.....	48	1.046
Jaunet.....	70	1.050	Sur le pailler.....	85	1.049
Jaunet amer.....	19	1.059	15 variétés indéterminées... } à à	21	1.043
Manis.....	53	1.054		94	1.060
Martin petit.....	51	1.062			
Mené.....	85	1.048			

### Ligné.

#### *Collection du frère Cécilius, instituteur.*

Auray.....	»	1.053	Doux fade.....	41	1.057
Beaudoin.....	55	1.048	Durelle.....	45	1.061
Beau vin.....	99	1.059	Fenouillet.....	38	1.050
Belay.....	66	1.055	Garnier.....	39	1.055
Belle fleur.....	83	1.040	Letort.....	35	1.040
Châtelet.....	60	1.046	Lièvre.....	55	1.049
Chat Rebeaupin.....	97	1.054	Lièvre.....	83	1.051
Chauvelière.....	76	1.063	Long pied.....	50	1.046
Croque dure.....	45	1.050	Long pied.....	124	1.055
Doucette.....	40	1.047	Martranche.....	56	1.062
Doux.....	53	1.062	Maurice.....	63	1.060

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Nez de chat .....	63	1.052	Rouge .....	48	1.060
Normande .....	35	1.060	Rouge Corbinière.....	50	1.050
Orange petite.....	56	1.047	René .....	55	1.053
Pentecôte.....	60	1.062	Sucotin .....	12	1.055
Pentecôte (Chauvelière).....	125	1.050	Tortue.....	92	1.050
Péretic.....	»	1.057		60	1.046
Rador.....	54	1.062	2 variétés inconnues.....	et	et
Reinette blanche.....	»	1.059		73	1.047

### Saffré.

#### Collection de M. Mercier.

Bœuf gros.....	61	1.058	Gare .....	46	1.055
Chailleux.....	48	1.061	Rouge .....	37	1.043
Doux fade .....	87	1.050	Vert.....	47	1.054

### Saint-Aignan.

#### Collection de M. Bretonnière, instituteur.

Barrée longue.....	36	1.060	Hud'homme .....	65	1.047
Calville plate.....	76	1.052	Liège.....	32	1.058
Calville plate.....	92	1.061	Merle.....	30	1.060
Calville rouge.....	158	1.062	Merle.....	50	1.057
Chapeau de cardinal.....	67	1.063	Pain de sucre.....	60	1.053
Chapeau de cardinal.....	102	1.061	Plate .....	23	1.053
Côtelées.....	51	1.058	Quihy (du) .....	94	1.055
Davy (grosse).....	120	1.054	Ronde .....	35	1.062
Douce .....	35	1.062	Rouge .....	19	1.058
Dure .....	49	1.055	Sablé.....	60	1.047
Echobut (de l').....	96	1.060	Verte grosse.....	121	1.047
Fer .....	57	1.058		20	1.044
Fumée.....	87	1.058	12 variétés inconnues.....	à	à
Gare.....	85	1.056		74	1.062

## Saint-Géréon.

*Collection de M. Bernard, instituteur.*

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Aigre .....	16	1.065	Générale .....	113	1.063
Belle de Vitry .....	72	1.057	Meunier .....	36	1.057
Bezy .....	14	1.056	Nez de chat .....	86	1.049
Billard .....	68	1.055	Orange petite .....	40	1.050
Blanche douce .....	54	1.047	Pentecôte .....	97	1.062
Contonnée .....	33	1.054	Pied court .....	43	1.062
Cœur de bœuf .....	57	1.058	Poire .....	9	1.062
Douce amère .....	49	1.062	Rougeâtre aigre .....	58	1.052
Doux précoce .....	65	1.058	Tête de chat .....	40	1.056
Doux précoce .....	52	1.045	Tête de chat .....	62	1.058
Doux vert gros .....	110	1.050	Troche blanc tardif .....	67	1.052
Dure .....	96	1.047	Troche vert .....	85	1.054
Fer .....	40	1.062	Vert doux .....	57	1.052

## Soudan.

*Collection de M. Charvot, instituteur.*

Aigre .....	56	1.053	Bâtarde .....	17	1.054
Aigre .....	67	1.050	Bédange blanc .....	82	1.045
Aigre rouge .....	38	1.060	Bédange rouge .....	110	1.061
Aigre verte .....	66	1.058	Bédange vert gros .....	63	1.054
Aigüe .....	66	1.057	Bédange vert petit .....	44	1.052
Amër doux blanc .....	30	1.050	Bézie sauvage .....	58	1.051
Ange .....	39	1.054	Blanc amer petit .....	12	1.060
Arabe .....	66	1.060	Blanc doux .....	143	1.037
Argent .....	47	1.053	Blanc gros .....	41	1.058
Argent .....	45	1.048	Blanc gros .....	61	1.050
Baltet .....	29	1.044	Blizière .....	57	1.040

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Bonde.....	59	1.054	Doux jaune.....	52	1.041
Bon rouge.....	47	1.060	Doux jaune.....	50	1.063
Bouteille petite.....	34	1.054	Doux jaune petit.....	22	1.055
Bouteille petite.....	46	1.035	Doux jaune sucré.....	98	1.050
Bretagne.....	52	1.048	Doux jaune sucré petit.....	35	1.043
Calvine.....	65	1.049	Doux roux.....	56	1.063
Carquerelles.....	74	1.054	Doux taché.....	37	1.044
Carré petit.....	40	1.047	Doux tage.....	70	1.059
Carrée.....	51	1.053	Doux veiné.....	66	1.062
Cassebille.....	30	1.051	Doux vert.....	28	1.055
Châtaignier.....	59	1.058	Doux vert gros.....	50	1.055
Châtelet.....	73	1.062	Durdin.....	33	1.058
Chaussée.....	46	1.051	Dure.....	83	1.055
Cheval.....	71	1.054	Ecuyer.....	50	1.059
Cinq bosses.....	64	1.045	Fairé.....	30	1.050
Cinq coutures.....	55	1.054	Fenouillet.....	48	1.058
Ciret.....	33	1.053	Fenouillet.....	29	1.059
Clain gros.....	53	1.050	Fer.....	54	1.054
Courte queue.....	50	1.062	Fer de gris.....	24	1.048
Cœur de bœuf.....	65	1.061	Foisse.....	100	1.057
Dinard.....	40	1.058	Fréquin fade.....	102	1.045
Dobé.....	75	1.054	Fréquin gros.....	32	1.060
Dôle.....	22	1.062	Fréquin normand.....	40	1.062
Doucette blanche.....	30	1.060	Fréquin rose.....	41	1.052
Doucine.....	56	1.060	Fréquin rouge.....	55	1.063
Doux.....	35	1.045	Frangée.....	73	1.046
Doux blanc.....	63	1.045	Gare.....	123	1.058
Doux fade.....	55	1.051	Gatineau.....	74	1.047
Doux fade gros.....	52	1.053	Gatineau.....	35	1.043
Doux fade gros.....	41	1.055	Gantier.....	69	1.042
Doux gare gros.....	52	1.058	Gantier gros.....	85	1.054
Doux gélin blanc.....	34	1.052	Gantier gros.....	59	1.062
Doux gélin rouge.....	25	1.044	Gantier petit.....	54	1.052
Doux gris.....	55	1.052	Gantier petit.....	22	1.058

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Genêt.....	49	1.054	Mou.....	35	1.055
Gilet blanc.....	83	1.058	Moulin.....	39	1.057
Gilet rouge petit.....	13	1.048	Moulin Aubry gros.....	92	1.051
Gland doré.....	44	1.036	Mouton.....	50	1.062
Grand'pièce.....	47	1.062	Normand Pépin.....	53	1.052
Guinard gros.....	66	1.058	Normand Pépin.....	50	1.049
Guinard petit.....	41	1.056	Ognon gros.....	45	1.062
Grelot.....	35	1.062	Ognon gros.....	59	1.047
Haie.....	55	1.061	Ognon petit.....	42	1.059
Haie.....	42	1.025	Or (d') grosse.....	66	1.052
Haie blanc gros.....	69	1.060	Orange petite.....	45	1.062
Haut-bois.....	35	1.035	Orange petite.....	43	1.054
Haut-bois.....	44	1.050	Orange verte.....	55	1.059
Hêtre.....	40	1.050	Œufs.....	70	1.055
Hiver.....	32	1.058	Peck.....	37	1.054
Jamette grosse.....	55	1.054	Pépin petit.....	12	1.057
Jaune.....	57	1.053	Pépine.....	58	1.052
Jaune fade.....	38	1.048	Petite de Nort.....	26	1.061
Jaune petit.....	37	1.060	Piche.....	50	1.054
Jaunette petite.....	25	1.039	Pied court gros.....	47	1.060
Jonis.....	49	1.050	Pommelle.....	26	1.059
Jonelle.....	63	1.064	Pommerie petite.....	8	1.060
Jus.....	48	1.059	Potin.....	40	1.045
Levros.....	56	1.051	Reine petite.....	39	1.061
Liasse.....	40	1.055	Reinette douce.....	56	1.063
Lièvre.....	35	1.063	Reinette fouace.....	63	1.050
Locard gros.....	32	1.062	Reinette grise fausse.....	44	1.058
Locard petit.....	44	1.045	Rennes.....	58	1.062
Madame de Lys.....	65	1.041	Rondin.....	33	1.037
Malapeau.....	66	1.055	Rouge fade petit.....	27	1.047
Martranche.....	37	1.058	Rouge gros.....	58	1.050
Mineure gros.....	25	1.043	Rouge petit.....	23	1.057
Mineure petit.....	23	1.062	Rouget.....	42	1.042
Morfriand.....	46	1.052	Rougette petite.....	33	1.047

Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.	Noms des fruits.	Poids moyen.	Densité.
Rosée.....	81	1.062	Toussaint.....	14	1.058
Saint-Germain.....	18	1.062	Troche.....	66	1.044
Saint-Julien.....	48	1.055	Vergeau.....	74	1.051
Saug.....	61	1.050	Vert.....	50	1.054
Sonnette.....	45	1.062	Vert petit.....	38	1.055
Soulier.....	55	1.046	Vignaud.....	71	1.062
Souris.....	33	1.058	2 variétés inconnues.....	40	1.040.
Sucré petit.....	22	1.058		et	et
Tailleur.....	66	1.051		99	1.063
Tardif vrai.....	46	1.052			

## UN VEAU PHÉNOMÉNAL

PAR M. PIIER-GÉRAUDIÈRE.

Une très belle vache cotentine, âgée de six ans, pesant plus de 650 kilogrammes, avait eu trois veaux, tous très forts et venus dans des conditions excellentes. La bête s'étant trouvée pleine une quatrième fois s'est bien portée jusqu'au terme, mais le vélage n'a pu avoir lieu.

La génisse, parfaitement constituée et très fortement musclée, que portait cette vache, pesait 85<sup>k</sup>,700g. Sa longueur était de 1<sup>m</sup>,71; le tour du milieu du corps 1<sup>m</sup>,10. Les hanches étaient tellement développées qu'elles n'ont jamais pu franchir le bassin; cependant huit hommes de première force faisaient une traction d'au moins 640 kilogrammes, en tirant une haussière attachée aux pieds du veau.

Voyant que celui-ci avait cessé de vivre, après être sorti à demi, je le fis éventrer. On retira les intestins, pour diminuer son volume et tenter ainsi de sauver la fleur de mon étable. La haussière fut amarrée de nouveau et les

hommes recommencèrent à tirer, sans plus de résultat. Il fallut renoncer à sauver la mère.

Le poids de 85 kilogr. avait été constaté par M. Brunellière, boucher à Bourgneuf. Le trouvant excessif, je le fis vérifier par les hommes présents ; ils accusèrent 87<sup>k</sup>,700<sup>g</sup> bien que l'animal eut perdu du sang en quantité notable.

En songeant à cet horrible spectacle, je me demande si l'opération césarienne ne pourrait pas être appliquée en pareil cas.

La nature met souvent les théories en défaut. Le produit de cette vache aurait dû être malingre, il était incestueux. La mère avait été saillie par un de ses enfants, qui n'a qu'un testicule, mais qui est, il est vrai, très fort. A un an, il pesait 448 kilos ; à deux ans (le 6 avril dernier), il pesait 678 kilos, bien qu'il n'ait pas été engraisé.

Parmi les 61 veaux nés au Collet, depuis janvier 1889, les deux plus forts pesaient, au moment de la naissance :

*Honorat* (celui dont je viens de parler), 57 kilogrammes ;

*Cupidon*, né le 3 mars dernier, 61 kilogrammes.

Ce qui fait une différence de 24<sup>k</sup>,700<sup>g</sup> en faveur du cas précité. Je me propose de garder ces deux taureaux, pour les présenter à la Commission qui visitera les exploitations de l'arrondissement de Paimbœuf, à l'occasion du prochain concours du Comice agricole central.

---

## CONCOURS DU COMICE AGRICOLE CENTRAL DE LA LOIRE-INFÉRIEURE.

---

### Arrondissement de Paimbœuf.

#### I. — CULTURE.

##### § 1<sup>er</sup> — *Prime d'honneur.*

Médaille d'or d'une valeur de 100 fr. et une somme de

500 fr., à décerner à l'exploitation rurale attestant la direction la plus intelligente, les efforts les plus soutenus et les résultats les plus satisfaisants.

### § 2. — *Prix culturaux.*

1<sup>er</sup> prix. Une médaille d'argent grand module et une somme de 200 fr.

2<sup>e</sup> prix. Une médaille d'argent et une somme de 100 fr.

3<sup>e</sup> prix. Une médaille d'argent petit module et une somme de 50 fr.

Sont admis à concourir :

1<sup>o</sup> Les fermiers à bail ;

2<sup>o</sup> Les métayers ;

3<sup>o</sup> Les cultivateurs propriétaires participant personnellement et manuellement aux travaux des champs ;

4<sup>o</sup> Les propriétaires exploitant à l'aide de serviteurs à gages.

Si le prix est remporté par un propriétaire exploitant à l'aide de serviteurs à gages, il recevra seulement une médaille et un diplôme. En ce cas, les prix en argent pourront être distribués entre les serviteurs de l'exploitation primée.

Si le prix est remporté par un métayer, la prime en argent lui appartiendra, et une médaille sera remise au propriétaire, sauf le cas où ce dernier serait resté étranger à la direction. En cas d'administration par voie d'un gérant actif, celui-ci pourra être appelé à recevoir une médaille.

### § 3. — *Prix de spécialités.*

Il pourra être décerné des primes et des médailles pour :

1<sup>o</sup> Constructions rurales bien comprises ;

2<sup>o</sup> Aménagements et soins bien entendus donnés aux fumiers ;

3<sup>o</sup> Installation de laiterie et fromagerie ;

4<sup>o</sup> Emploi d'instruments agricoles perfectionnés ;

- 5° Installation de pressoirs à vin ou à cidre ;  
 6° Enfin, pour toutes améliorations dignes d'être offertes en exemple.

§ 4. — *Vignes.*

- 1<sup>er</sup> prix. — Médaille de vermeil et..... 100 fr.  
 2<sup>e</sup> prix. — — d'argent et..... 50 fr.  
 3<sup>e</sup> prix. — — d'argent.

Aux viliculteurs ayant apporté le plus de soins à la culture et à la préservation d'un vignoble d'au moins 50 ares de superficie.

§ 5. — *Vergers.*

- 1<sup>er</sup> prix. — Médaille d'argent et.... 50 fr.  
 2<sup>e</sup> prix. — — d'argent.

A la plantation de pommiers la mieux aménagée.

§ 7. — *Jardins.*

Des médailles sont proposées aux jardins les plus remarquables par leur bonne tenue.

Les jardins admis à concourir devront réunir les divers genres de culture : arbres fruitiers (fruits de table), plantes potagères, fleurs et plantes d'ornement.

**II. — Enseignement agricole.**

§ 1<sup>er</sup>. — *Récompenses aux instituteurs.*

Des médailles sont proposées à MM. les instituteurs qui justifieront avoir introduit dans leur école l'étude de l'agriculture.

- 1<sup>er</sup> prix. Médaille de vermeil.  
 2<sup>e</sup> prix. Médaille d'argent grand module.  
 3<sup>e</sup> prix. Médaille d'argent.  
 4<sup>e</sup> prix. Médaille de bronze.

## § 2. — Récompenses aux élèves.

- 1<sup>er</sup> prix. Livret de Caisse d'épargne de 30 fr.  
2<sup>e</sup> prix. Livret de Caisse d'épargne de 20 fr.

### PRIX SUPPLÉMENTAIRES. LIVRES D'AGRICULTURE.

Les examens comprendront :

- 1<sup>o</sup> Préparation des terres et engrais ;
- 2<sup>o</sup> Diverses cultures locales, récoltes ;
- 3<sup>o</sup> Elevage et entretien du bétail ;
- 4<sup>o</sup> Soins et traitement des vergers.

### III. — Serviteurs ruraux.

Une somme de 150 fr. sera distribuée entre les aides agricoles qui se seront le plus distingués par la durée et la bonté de leurs services dans la même ferme.

### IV. — Chemins ruraux.

Une somme de 240 fr., offerte par le Conseil général, sera distribuée en primes entre les cultivateurs qui auront amélioré des chemins ruraux non reconnus.

### DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Les primes ci-dessus sont exclusivement réservées aux agriculteurs de l'arrondissement de Paimbœuf.

Les déclarations, pour être admis à concourir, devront être adressées au plus tard le 20 juin au Secrétariat du Comice, 1, rue d'Argentré, à Nantes ; passé ce délai, toutes les demandes seront rigoureusement rejetées.

Une affiche ultérieure fera connaître le programme des Concours de labourage, instruments, bestiaux, etc., qui auront lieu en septembre 1892.

## RECONSTITUTION DU VIGNOLE DE LA LOIRE-INFÉRIEURE EN VIGNES AMÉRICAINES GREFFÉES.

---

Le Comice agricole central a chargé une de ses Commissions d'étudier les modes de greffage et de plantations de vignes greffées actuellement pratiqués pour arriver à déterminer ceux d'entre eux qui méritent d'être recommandés dans notre département.

Cette Commission prie les personnes, *même étrangères au Comice*, qui auraient déjà fait des greffages ou des plantations de quelque importance, de vouloir bien se faire connaître à elle, de l'autoriser à visiter leurs cultures et à en étudier les résultats.

Ecrire à M. André Gouin, 1, rue Lafayette, l'un des membres de la Commission de viticulture.

---

## CHRONIQUE AGRICOLE.

---

Nous n'avons guère à enregistrer que les doléances des agriculteurs ; l'année 1892 sera vraisemblablement classée dans une très petite moyenne.

Les terres granitiques et schisteuses, à sol peu profond, ont été particulièrement éprouvées par cette sécheresse tout à fait anormale.

Les dernières pluies n'ont été que bien insuffisantes et n'ont donné que sur certains points.

La récolte de foin est très compromise surtout pour les prés hauts, dont beaucoup sont déjà fauchés.

Les grains ne donneront pas ce qu'ils promettaient : la paille est très courte ; beaucoup d'épis sont restés très petits.

La floraison se fait dans de bonnes conditions pour les blés de Bordeaux et quelques variétés de pays. D'autres vont prochainement entrer en fleurs.

La vigne a pris une superbe végétation ; malheureusement très peu de formes, si ce n'est sur quelques points tout à fait privilégiés. De tous côtés on se livre à l'ébourgeonnage, indispensable cette année pour détruire les gourmands, que la gelée des premières pousses a fait sortir en grand nombre au pied des ceps, et pour préparer la taille, qui sera bien difficile l'hiver prochain.

On parle aussi de sulfater les vignes au premier jour. Quelques-uns même ont déjà commencé.

Les fourrages de printemps n'ont donné qu'un très petit rendement, et sont presque tous épuisés. Aussi y a-t-il une forte baisse sur le bétail. Certaines foires, particulièrement du côté des marais où le foin est la nourriture exclusive du bétail, ont vu se produire en quelques heures des baisses désastreuses, par suite de la nécessité de vendre.

On nous signale une mauvaise levée de pommes de terre sur divers points, particulièrement celles semées tardivement. Les plants de choux, dont beaucoup ont gelé, seront très insuffisants pour les besoins de la culture.

Quant aux pommiers, il y a quelque espérance pour ceux qui sont entrés les premiers et les derniers en fleurs. Les autres ont été très abîmés par l'anthonome.

Enfin on nous indique sur bien des points les ravages des vers blancs, particulièrement sur les prairies, déjà si maléficiées.

A. LEFEUVRE.

---

## PARTIE OFFICIELLE.

---

**Association pomologique de l'Ouest.** — Le concours annuel se tiendra à Evreux, du 18 au 23 octobre 1892.

Les questions proposées aux études du Congrès, sont :

- 1<sup>o</sup> Parasites du pommier. Recherche des moyens les plus pratiques pour les combattre. Indication des espèces de pommiers qui, à cause de leur vigueur ou de l'époque de leur floraison, sont encore peu attaqués. Indication des localités qui ont eu spécialement à souffrir des ravages des parasites. Histoire de l'anthonème et de ses dégâts pendant l'année 1892 ;
- 2<sup>o</sup> De la fermentation du cidre. Moyens de l'obtenir d'une manière régulière et certaine avec toutes ses qualités normales. Des ferments du cidre ;
- 3<sup>o</sup> Divers procédés de clarification. Soutirage. Conservation des cidres ;
- 4<sup>o</sup> Maladies du cidre ;
- 5<sup>o</sup> Plantation des pommiers à cidre, entretien et conservation. Culture en verger ou en plein champ ;
- 6<sup>o</sup> Indiquer les variétés de pommes qui s'adaptent le mieux aux diverses espèces de terrains ;
- 7<sup>o</sup> Dresser par département la liste des fruits à cidre qui y sont bien acclimatés et qui se recommandent par leurs qualités au point de vue de la fabrication du cidre et par celles des arbres qui les produisent ;
- 8<sup>o</sup> Du choix des porte-greffes ou intermédiaires dans l'élevage du pommier. Indiquer les intermédiaires employés dans chaque région. Signaler leurs avantages et leurs inconvénients ;
- 9<sup>o</sup> Recherche des influences produites par les terrains de nature différente sur les qualités des fruits d'une même espèce ;
- 10<sup>o</sup> Conventions à intervenir entre le propriétaire et le fermier lors d'une plantation d'arbres à fruits en terre affermée, afin de sauvegarder tous les intérêts. Des usages locaux dans le département de l'Eure ;
- 11<sup>o</sup> De la fabrication des eaux-de-vie de cidre et de poiré ;
- 12<sup>o</sup> De la définition du cidre pur et du cidre marchand ;

13° Des usages ayant cours dans le commerce des pommes. Définition exacte des termes employés.

Des questions non inscrites au présent programme pourront être admises à la discussion, l'Association cherchant à fixer les caractères d'un certain nombre d'espèces, à comparer les fruits désignés sous le même nom dans les diverses régions, et à connaître les meilleurs fruits produits par chaque département ; elle demande aux agriculteurs et aux Sociétés de vouloir bien envoyer au Concours d'Evreux :

Une collection de vingt variétés de pommes à cidre les plus estimées dans la région de l'exposant.

La description d'un fruit à cidre et la constatation de ses qualités doivent être complétées par des renseignements.

On fournira une dizaine de fruits pour chaque variété.

Si les fruits présentés ont été analysés, il sera très utile de joindre l'indication de leur composition.

Les collections ainsi présentées participeront aux concours spéciaux comprenant trois catégories correspondant à la Normandie, à la Bretagne et aux départements des autres provinces.

L'Association obtient, en faveur de ses sociétaires et des délégués des Sociétés agricoles et horticoles, une réduction de demi-place sur les lignes de chemin de fer pour se rendre à ses Congrès.

Pour les renseignements détaillés, demander le programme au Secrétariat.

---

## REVUE BIBLIOGRAPHIQUE.

---

**Ne pétitionnez pas contre les droits de douane.** — La Société des Agriculteurs de France nous envoie sous ce titre une circulaire pour nous mettre en

garde contre les pétitions qui demandent la suppression des droits de douane sur les denrées alimentaires.

Nous ne devons pas signer ces pétitions, car elles reposent sur des faits imaginaires et des assertions sans preuve.

En effet, ces pétitions affirment que les nouveaux tarifs de douane ruinent la France et font tout renchérir.

Or, ces nouveaux tarifs existent depuis quatre mois ; comment peut-on en apprécier les effets ? Il a fallu dix ans pour apprécier les derniers traités de commerce.

Quant au prétendu renchérissement, aucune augmentation n'a atteint les denrées de consommation, du moins pour la vente en gros.

Le 1<sup>er</sup> février, le blé valait 25<sup>f</sup> 72<sup>c</sup> les 100 kil.

Aujourd'hui il vaut..... 24 25.

Le 27 janvier dernier, le kilog. de bœuf, 1<sup>re</sup> qualité, valait 1<sup>f</sup> 54<sup>c</sup>.

Le 25 avril, il valait 1<sup>f</sup> 53<sup>c</sup>.

Le veau..... 2<sup>f</sup> 06<sup>c</sup> à la fin de janvier.

1 96 aujourd'hui.

Le mouton.... 1 97 à la fin de janvier.

1 92 aujourd'hui.

Le vin de Bordeaux se vendait à la fin d'avril, à Bercy, de 180 fr. à 200 fr. la pièce, et le vin de Mâcon, de 190 à 215 fr., comme il y a trois mois.

Les œufs, les pommes de terre, sont en baisse.

Pas un fait anormal de hausse ne s'est produit sur le marché en gros, et s'il y a quelque oscillation, elle est plutôt dans le sens de la baisse.

Au détail, il y a eu de la hausse sur certains points et sur quelques denrées ; nous avons montré que le marché en gros n'avait pas monté ; la hausse est donc uniquement le fait des intermédiaires. Ils ont prétexté des droits de douane

pour exploiter le consommateur. C'est au consommateur à se défendre.

D'ailleurs, les droits seraient-ils supprimés, les denrées de consommation ne baisseraient point. Le détaillant ne modifie jamais ses prix pour les diminuer. Lui seul bénéficierait de la suppression des droits, en encaissant un plus gros bénéfice. Ainsi, les tarifs de 1860 ont presque affranchi de tout droit les denrées agricoles pour donner la vie à bon marché, et jamais la vie n'est devenue plus cher que depuis cette époque.

Certes, il faut que l'ouvrier vive à bon marché, mais il y a plus de 6 millions de petits propriétaires fonciers qui ne vivent que du produit de leur travail ; ne serait-il pas inique de leur refuser une juste protection ?

De plus, aucun d'eux ne vit uniquement de ce qu'il produit. Il vit surtout de son salaire. Que deviendront ces paysans, ces journaliers ruraux, quand le propriétaire foncier sera ruiné par la concurrence étrangère et ne pourra plus leur donner de travail ?

Si l'industrie n'était pas protégée, l'ouvrier des manufactures, dont le salaire serait insuffisant, achèterait le moins possible de produits agricoles. Les cultivateurs seraient ruinés.

De même, si l'agriculture n'est pas protégée, le cultivateur achètera le moins possible de produits manufacturés, et l'industrie sera ruinée.

Donc, même communauté d'intérêt entre l'industrie et l'agriculture, entre le grand et le petit propriétaire.

Il n'y a que les intermédiaires et les étrangers qui aient intérêt à l'abolition des droits de douane.

Les paysans, les ouvriers, les producteurs français, doivent bien se garder de signer leurs pétitions.

*(Société des agriculteurs de France.)*

## STATION VITICOLE DE VILLEFRANCHE.

**Remèdes contre la Cochyliis** (ver rouge, ver de la fleur, ver du raisin.)

## CONTRE LES CHRYSALIDES.

(Cocons.)

**Echaudage.** — L'échaudage des souches peut être avantageusement employé contre la Cochyliis mais celle-ci, passant l'hiver à l'état de chrysalide, offre une résistance très grande à l'agent destructeur. Aussi faut-il veiller avec un soin extrême à la conduite de la chaudière et ne verser que de l'eau très chaude. On se trouve bien d'ajouter à l'eau 5 à 10 % de carbonate de potasse (ou des cristaux de soude, à défaut de ce produit). On élève ainsi la température et cette lessive pénètre mieux l'insecte. Il faut aussi arroser les souches de bas en haut, de façon que l'eau arrive chaude derrière les écorces et ne trouve pas cet endroit occupé par de l'eau froide ayant coulé du haut.

C'est après la taille qu'on opère l'échaudage. Si on pouvait le faire plus tôt, c'est-à-dire aussitôt que les sarments sont aotés, au moment où les chenilles sont encore dans la période de transformation, et, partant, plus sensibles à l'action destructive de l'eau bouillante, le résultat serait encore meilleur.

**Ecorçage.** — A défaut d'échaudage, l'écorçage ou décortiquage est un bon moyen de détruire les chrysalides. A l'aide de divers décortiqueurs comme le gant Sabaté, le décortiqueur à griffes, les brosses en fil d'acier, on enlève les vieilles écorces qui servent d'abris aux chrysalides et celles-ci sont recueillies, avec les écorces, sur un grand entonnoir échancré placé au pied de la souche, mises en sac et brûlées.

**Echalas.** — Quant aux chrysalides nombreuses, logées

dans les échelas, on se débarrasse de la plus grande partie en faisant tremper ceux-ci 24 heures dans une solution de sulfate de cuivre à 5 %.

#### CONTRE LES LARVES.

(Ver de la fleur, ver du raisin.)

Contre les larves de la *Cochylis*, c'est avec l'infusion de pyrèthre qu'on obtient le meilleur résultat. On prépare cette solution de la façon suivante : 3 kil. de savon mou dissous dans 10 litres d'eau chaude, on ajoute 1 kil. 500 gr. de poudre de pyrèthre pure, après brassage, on mélange le tout dans 90 litres d'eau froide.

Cette solution peu coûteuse est appliquée au moyen d'un pulvérisateur, une première fois sur les grappes, au commencement de la fleur, et une seconde fois, plus tard, sur les raisins, dès qu'ils ont atteint la grosseur d'un petit pois.

Si l'invasion a été très faible, on peut se dispenser de cette seconde application.

#### CONTRE LA POURRITURE.

**Sulfatage du raisin.** — Par contre, si l'invasion a été forte, il sera bon de pratiquer le sulfatage spécial du raisin à la bouillie ou au verdet, non pas comme quelques-uns le pensent, que les sels de cuivre détruisent l'insecte, mais ils ont pour effet de retarder la propagation de la pourriture du raisin, et ceci a une importance considérable, car tous les viticulteurs ont observé avec quelle rapidité la pourriture des grains piqués se transmet aux raisins qui sont autour, surtout les années humides.

COMITÉ CENTRAL D'ÉTUDES ET DE VIGILANCE DU PHYLLOXERA.

#### Traitement des vignes contre le mildiou.

— Un grand nombre de moyens sont utilisés pour combattre le mildiou. La bouillie bordelaise, réussissant parfaitement,

mérite d'être particulièrement recommandée. Voici sa composition :

Sulfate de cuivre.....	2 kil.
Chaux vive <i>en pierres</i> .....	1 —
Eau.....	100 litres.

Pour dissoudre le sulfate de cuivre, on le met dans un sac de toile, que l'on plonge ensuite de quelques centimètres seulement dans 90 litres d'eau préalablement mesurés dans un vaisseau *de bois*. La dissolution est très rapide.

D'autre part, on éteint la chaux peu à peu avec de l'eau, dont on emploie en tout 10 litres.

*Après refroidissement*, on verse le lait de chaux dans la solution de sulfate de cuivre, et on agite énergiquement pour avoir un mélange bien homogène.

Il est nécessaire de répéter longuement cette agitation chaque fois qu'on puise de la bouillie, autrement le cuivre resterait au fond du liquide et le remède serait sans valeur.

Il n'est pas moins important de ne se servir que de chaux *en pierres* pour préparer la bouillie. Avec la chaux éteinte d'avance, on est très exposé à n'en pas employer exactement la proportion utile. Or, la bouillie n'a toute l'efficacité désirable que si elle est rigoureusement composée comme il a été dit plus haut.

**Mode opératoire.** — Le seul moyen de répartir uniformément la bouillie sur les feuilles, est de la répandre avec un pulvérisateur. Ceux qui n'ont pas d'instrument de ce genre le remplacent par des rameaux de bruyère ou de genêt, mais leur travail est toujours imparfait et ne donne pas d'aussi bons résultats que l'usage des pulvérisateurs.

Lorsqu'on traite une vigne, il ne faut pas jeter le liquide alternativement à droite et à gauche sur deux planches différentes. On doit le diriger toujours sur la même planche et faire le tour de cette planche avant de passer à une autre, de

manière à recouvrir le mieux possible toutes les feuilles qu'elle porte. A cet effet, on projette la bouillie *en l'air* pour qu'elle retombe en pluie fine ; *il n'est pas aussi bon de la lancer directement sur les feuilles.*

**Epoque du traitement.** — Pour que le remède soit efficace, *il est indispensable qu'il soit toujours appliqué avant l'apparition de la maladie.*

Trois aspersions paraissent nécessaires : la première doit être faite *aussitôt que les feuilles sont assez développées* pour la recevoir ; les deux autres suivront *de mois en mois* environ, mais on aura bien soin de les *rapprocher davantage*, si le *temps est humide*. Dans les années pluvieuses, quatre aspersions sont utiles. Dans tous les cas, il est bon de ne pas pratiquer la dernière après le 20 août.

**Quantité à employer.** — La quantité de bouillie à répandre sur la vigne dépend de l'état de la végétation et de l'habileté de l'opérateur ; il est dangereux de la limiter à l'avance. La bonne règle est de mouiller toutes les feuilles dans la mesure du possible. On y emploie généralement au moins 400 litres par hectare, souvent 600 litres et même plus. Ces nombres ne sont donnés ici que comme renseignement approximatif ; il ne faut pas hésiter à les dépasser s'il est nécessaire, les feuilles qui n'ont pas reçu de cuivre devenant toujours la proie du mildiou.

**Adhérence des diverses bouillies préconisées pour lutter contre la maladie de la pomme de terre.** — M. Aimé Girard a rendu compte, à la séance du 10 février 1892 de la Société nationale d'agriculture de France, des expériences fort intéressantes auxquelles il s'est livré pour apprécier la valeur des diverses bouillies actuellement en usage au point de vue de l'adhérence aux feuilles.

Ces expériences s'imposaient, car l'emploi des composés cuivriques n'avait pas donné, surtout dans l'Est, des résultats

bien concluants. On fut amené à attribuer ces insuccès aux pluies abondantes et continues qui se succédèrent au moment où le traitement avait été pratiqué. Les tubercules sur lesquels l'expérience fut faite étaient de la variété Aurora. Ils furent plantés, au nombre de cent, dans de grands pots soigneusement numérotés et mis en serre pour arriver à un prompt développement.

Il fallait se rendre compte de l'influence sur l'adhérence des bouillies, des conditions différentes dans lesquelles tombe la pluie et on s'arrêta à trois types de pluies artificielles correspondant aux données de la pratique : 1° la pluie d'orage correspondant à la chute de 15 millimètres d'eau en vingt ou vingt-cinq minutes ; 2° une forte pluie correspondant à la chute de 15 millimètres d'eau en six heures ; 3° une pluie douce correspondant à 10 millimètres d'eau en vingt-quatre heures.

Un appareil fort ingénieux fut imaginé par M. Schlœsing et construit par Carjaubon. Il permettait de réaliser à volonté ces trois types de pluie d'une façon fort régulière et presque mathématique.

Les bouillies sur lesquelles furent pratiqués les essais avaient les compositions suivantes :

1° Sulfate de cuivre.....	2 kilos
Chaux éteinte pesée à l'état vif.....	2 —
Eau.....	100 litres
c'est la bouillie bordelaise ;	
2° Sulfate de cuivre.....	2 kilos
Chaux.....	1 —
Eau.....	100 litres
3° Sulfate de cuivre.....	2 kilos
Sulfate d'alumine.....	1 —
Chaux.....	3 —
Eau.....	100 litres

4° Sulfate de cuivre .....	2 kilos
Cristaux de soude .....	3 —
Eau .....	100 litres
5° Sulfate de cuivre .....	2 kilos
Chaux .....	2 —
Mélasse .....	2 —
Eau .....	100 litres
bouillie cupro-calcaire sucrée due à M. Michel Perret.	
6° Verdet .....	1 <sup>k</sup> ,600
Eau .....	100 litres

On procéda aux expériences de la manière suivante :

Douze pots étaient sortis de la serre rangés sur deux files espacées de 0<sup>m</sup>,60, les pots à 0<sup>m</sup>,50 de distance dans les conditions, en un mot, d'une culture ordinaire. Le lot tout entier était, d'un seul coup, à l'aide d'un pulvérisateur Bourdil, arrosé de l'une des compositions ci-dessus à la dose de 0 litre 180 par mètre carré (18 hectolitres par hectare).

Les pots restaient ensuite 3 ou 4 jours en serre pour laisser à la composition le temps de faire prise.

Alors un lot de quatre pots était sorti ; on enlevait à chaque pied la moitié des feuilles toutes bleues de composés cuivriques qui, une fois séchées à l'étuve, étaient enflaconnées avec soin, puis l'appareil à pluie était mis en mouvement. Ce premier lot de quatre recevait la pluie d'orage ; un deuxième lot de quatre recevait la forte pluie ; un troisième, de quatre également, la pluie douce.

Après aspersion les pots étaient rentrés en serre et les pieds abandonnés à la dessiccation naturelle. Au bout de deux jours, la seconde moitié des feuilles qui avait reçu la pluie artificielle, était arrachée, séchée à l'étuve, puis enflaconnée.

En somme, douze pieds avaient été traités avec chacun des six composés cuivriques dont les formules précédent et avaient reçu, par groupe de quatre, une pluie différente.

La teneur en cuivre constatée par l'analyse chimique sur les feuilles avant et après le passage de la pluie artificielle venait faire connaître quelle composition présentait la meilleure adhérence ou la plus grande résistance à l'action, soit mécanique, soit dissolvante de l'eau pluviale.

En admettant que la quantité de cuivre dont les feuilles étaient couvertes avant l'aspersion soit représentée par 100, les quantités de cuivre entraînées par le passage des trois types de pluie se sont trouvées être dans les proportions suivantes pour les différentes bouillies :

Composition.	Pluie d'orage.	Forte pluie.	Petite pluie.
N° 1	50.9	34,5	13,2
N° 2	35,3	35,2	16,5
N° 3	32,7	24,5	15,9
N° 4	19,7	15,9	7,7
N° 5	11,2	nulle	nulle
N° 6	17,2	17,3	10,2

On remarque, au premier abord, que les bouillies sont loin de présenter les mêmes conditions de résistance. Une autre remarque importante, c'est que l'entraînement de la composition cuivrique est dû à une action mécanique de l'eau bien plus qu'à une action dissolvante. Les résultats consignés au tableau ci-dessus indiquent que les meilleurs résultats sont obtenus par le n° 6, verdet et eau, et le n° 5, la bouillie au saccharate de cuivre et de chaux de M. Michel Perret.

**Deux emplois du superphosphate.** — On lit dans le *Journal d'agriculture pratique* du département d'Ille-et-Vilaine :

« M. Leconteux, agriculteur, bien connu à Hedencourt (Eure), annonce qu'il a réussi complètement à détruire les chenilles qui ravageaient ses choux en saupoudrant ceux-ci avec du superphosphate. »

D'un autre côté, le *Bulletin du Syndicat du Maine* raconte

que des champs de trèfle qui avaient reçu une bonne ration de superphosphate ont été délivrés des vers blancs qui ravagent les champs de trèfle voisins non traités.

Le superphosphate joint donc à son mérite propre comme matière fertilisante, la propriété de détruire les animaux nuisibles.

**Les nuages artificiels pour préserver les vignes de la gelée.** — Le *Journal d'agriculture pratique*, dans son numéro du 26 mai, contient une intéressante communication de M. L. Bignon, membre de la Société nationale d'agriculture de France et du Conseil supérieur de l'agriculture, sur l'emploi des nuages artificiels pour défendre, contre les effets désastreux de la gelée, les vignes du château de la Houringue.

Nous nous bornons à donner la conclusion de cette communication.

« En résumé, dit M. Bignon, après un examen attentif fait pendant les tristes matinées d'avril et de mai qui ont causé de si grands dommages dans le Sud-Ouest, j'ai reconnu que l'on peut produire économiquement des nuages artificiels préservateurs des vignes en végétation et qu'on peut utiliser avec avantage :

» 1° Les foyers formés de débris résineux solides, avec une réserve de matière près de chaque foyer dans le but, si cela devient nécessaire, de prolonger la combustion au-delà du temps qui est indiqué pour sa durée ordinaire ;

» 2° Les foyers constitués avec des bruyères et des branches de pin arrosées de coaltar ;

» 3° Les foyers Lestout dont la combustion est plus prolongée et qui exige moins de surveillance ;

» 4° Enfin les chaudrons remplis de coaltar qui demandent plus de soins, ayant le défaut de s'éteindre s'ils ne sont pas surveillés. »

M. Bignon complète ces renseignements en faisant connaître les dépenses que ces expériences ont occasionnées.

Les 500 foyers allumés pendant la nuit du 20 avril ont coûté 258 fr.; ceux qui ont brûlé dans la nuit du 2 mai ont coûté 204 fr., soit, par hectare, dans le premier cas une dépense de 5 fr. 16 c. et, dans le second, un déboursé de 4 fr. 08 c. (Le vignoble avait une contenance de 50 hectares.)

Ces dépenses sont peu élevées si on les met en face des très bons résultats dus aux effets produits par les nuages artificiels. Toutefois, il ne faut pas l'oublier, ce résultat ne peut guère être obtenu que sur les propriétés où les pièces de vignes constituent, dans leur ensemble, un vignoble d'une certaine étendue.

On ne préservera les vignes contre les gelées tardives dans les contrées où les vignobles sont très divisés que par la formation de Syndicats obligatoires.

Je fis des vœux, dit l'auteur de la communication, pour que la Société nationale d'agriculture de France reconnaisse l'utilité de ces associations et qu'elle sollicite de M. le Ministre de l'Agriculture la présentation d'une loi rendant obligatoire la création de tels Syndicats dans toutes les contrées où les gelées tardives compromettent l'avenir de l'un des produits les plus importants de la France agricole.

Le vignoble du château de la Houringue, sur lequel M. Bignon a fait l'application raisonnée des nuages artificiels, est situé dans l'arrondissement de Bordeaux, sur la commune de Mâcau qui appartient au haut Médoc. La surface qu'il occupe est de 50 hectares divisés en 44 pièces par des avenues ayant de 4 à 5 mètres de largeur. Il comprend 450.000 pieds de vignes de tous âges.

**Projet de loi Méline.** — Le *Moniteur des Syndicats agricoles* s'exprime ainsi, au sujet du projet de loi Méline,

ayant pour objet l'organisation du crédit agricole par les Syndicats :

« Sans doute, ce serait un progrès considérable de voir les Syndicats agricoles se faire un peu partout les instruments du crédit agricole comme ils se sont faits les propagateurs des bons engrais et des pratiques de culture perfectionnée. Mais le résultat qu'on peut attendre du fonctionnement de la loi Méline dépend uniquement de la bonne volonté que les Syndicats pourront mettre à l'appliquer.

» Or, dans le texte de loi, un point de détail soulève, dès maintenant, les plus vives objections de la part des Syndicats : c'est l'art. 5 qui, contrairement aux dispositions formelles de la loi du 21 mars 1884, impose aux Syndicats qui voudront se livrer aux opérations de crédit, le dépôt à la sous-préfecture, non seulement de leurs statuts, mais de « la » liste complète des adhérents, indiquant les noms, professions et domiciles. »

» Et, comme si cela ne suffisait pas encore pour renseigner l'Administration sur la composition du Syndicat, le même article exige que, chaque année, dans la première quinzaine de février, la liste des membres faisant partie du Syndicat à cette date soit de nouveau déposée à la sous-préfecture.

» Ce contrôle policier, cette ingérence administrative qu'on tente subrepticement d'établir sur le personnel des Syndicats en se couvrant du vain prétexte de l'organisation du crédit agricole ne sont pas faits pour leur inspirer confiance, on en conviendra.

» Si cette malencontreuse disposition du projet Méline n'est pas retirée lors de la discussion, les Syndicats s'abstiendront en masse d'user de la loi et tout sera à recommencer pour l'organisation du crédit agricole. »

**Labours de défoncement.** — *Le Journal de l'agri-*

*culture* fait connaître que, grâce à l'association, ces labours entrent dans une voie pratique.

Le Comité central de la Charente-Inférieure a acheté trois treuils de défoncement pour les louer en vue du défoncement des terres destinées à la plantation de vignes.

La Société d'agriculture de Chatellerault vient semblablement de faire l'acquisition d'un treuil à vapeur, système Guyot, pour le même objet.

### **Le hannetonnage dans les Deux-Sèvres. —**

M. le Préfet des Deux-Sèvres vient de prendre l'arrêté suivant dont nous donnons ci-après les principales dispositions :

« Il est enjoint à tout propriétaire, usufruitier, régisseur, fermier ou locataire, de procéder ou faire procéder, dès l'affichage du présent arrêté, à la destruction des hannetons sur les terrains lui appartenant et dont il a la jouissance.

.....  
 » L'opération du hannetonnage devra être terminée le 20 juin.

» MM. les Maires auront à fixer les lieux et heures auxquels les hannetons devront leur être apportés pour que les constatations donnant droit, s'il y a lieu, à la prime départementale, puissent être faites.

» En cas d'inexécution du hannetonnage dans le délai fixé par l'art. 3, procès-verbal sera dressé et le contrevenant sera cité devant le Juge de paix pour qu'il soit procédé conformément aux dispositions de la loi du 24 décembre 1888. »

Dans sa séance du 26 avril dernier, le Conseil général avait demandé que des mesures soient prises pour la destruction des hannetons et voté une prime de 0 fr. 10 c. par kilo de hannetons détruits.

### **Les aiguilles de conifères dans les poulaillers. —**

M. Vladimirsky recommande les aiguilles du pin et du sapin comme une excellente litière pendant toute la saison

sèche, d'avril en octobre. Il en a pu apprécier, par expérience, les nombreux avantages. C'est ainsi que les poulets et les poussins, en grattant dans cette litière, recouvrent leurs excréments d'une couche d'aiguilles, chose qui n'est pas à dédaigner au point de vue de la propreté.

Ces feuilles ont, en outre, la propriété d'enlever la mauvaise odeur ; elles retardent considérablement la décomposition des déjections et lorsque cette litière mêlée d'excréments est retirée du poulailler, elle constitue un excellent engrais sec, tout préparé. (*France agricole et horticole.*)

**Les beurres d'Australie.** — Tout le monde connaît les importations en Europe de viandes australiennes. Récemment on signalait l'importation de fruits. Aujourd'hui, l'Australie va faire aux beurres normands et bretons une concurrence sérieuse sur les marchés de Londres.

Le nombre des fabriques de beurre et crémèries construites actuellement dans la province de Victoria s'élève à 236 ; mais chaque jour, pour ainsi dire, voit s'élever un nouvel établissement de ce genre ; cette industrie prend un essor incroyable. On transforme en crémèries et en fabriques de beurres d'anciennes prisons, des minoteries abandonnées ; les districts ayant de bons pâturages, trouvent ainsi une utilisation des bestiaux qu'ils peuvent nourrir. Le mouvement dont il s'agit est si important, que le gouvernement de la province avait chargé un expert, M. D. Wilson, de surveiller et de diriger la constitution de nouveaux établissements. M. Wilson estime qu'on peut compter, occupés à cette industrie, 3,600 fermiers, et que les bâtiments et l'outillage qui y sont consacrés représentent une valeur de 3 millions de francs.

(*La Nature.*)

---

## BULLETINS MÉTÉOROLOGIQUES

DU PETIT-PORT.

MOIS D'AVRIL 1892.

PRESSION ATMOSPHÉRIQUE RAMENÉE A LA TEMPÉRATURE ZÉRO ET AU NIVEAU DE LA MER. — Minimum absolu, 750<sup>mm</sup>,1 le 13 à 4 h. du soir ; maximum, 775<sup>mm</sup>,7 le 20 à 7 h. du matin. Moyenne du mois, 762<sup>mm</sup>8.

TEMPÉRATURE. — Temps doux jusqu'au 14, froid du 15 au 20 ; puis généralement frais le reste du mois. — Température moyenne du mois : 10°,8. — Jour où la moyenne a été la moins élevée, le 15 : 4°,3 ; jour où la moyenne a été la plus élevée, le 7 : 15°,9. — Moyennes des minima : 21°,6 du 1<sup>er</sup> au 12 ; 12°,4 du 13 au 21 ; 15°,1 du 22 au 30. — Moyennes des minima : 6°,7 du 1<sup>er</sup> au 14 ; —0°,4 du 15 au 20 ; 5°,4 du 21 au 30. — Thermomètre placé au niveau d'un sol gazonné : moyenne des températures minima : 1°,9 ; les températures les plus basses atteintes par ce thermomètre ont été : —4°,3 le 15, —3°,9 le 18, —4°,2 le 20.

NATURE DU TEMPS. — Beau temps jusqu'au 15 ; puis, plus ou moins nuageux avec averses assez fréquentes le reste du mois.

SOLEIL. — Le soleil a paru tous les jours. Nombre d'heures de soleil marquées par l'héliographe : 232 heures.

PLUIE. — Eau tombée : 24<sup>mm</sup>,6 en 9 jours dont 6 ont donné au moins 13 millimètres d'eau. — Nombre d'heures de pluie forte ou assez forte : 7 ; faible ou assez faible : 4 ; négligeable : 1 environ. — Périodes pluvieuses : du 14 au 21, sauf le 20 et les 27, 28, 29.

GELÉES BLANCHES. — Les 15, 16, 18, 19.

HALOS. — Le 6 et le 7 à 8 heures du soir.

BROUILLARDS. — Les 4 et 5 dans la matinée.

ORAGES. — Le 6, éclairs à l'horizon dans la nuit. Le 29, quelques éclairs, tonnerre, vers le S., et le 17 de midi à midi 15 et à 4 heures du soir.

VENT. — Direction générale d'entre N., E. et S.-E. jusqu'au 13; d'entre S.-O. et N.-O. du 14 au 27; puis variable.

*Le Directeur de l'Observatoire,*

L.-E. LAROCQUE.

#### MOIS DE MAI 1892.

PRESSION ATMOSPHÉRIQUE RAMENÉE A ZÉRO ET AU NIVEAU DE LA MER. — Moyenne du mois, 763<sup>mm</sup>,2. — Minimum absolu, 749<sup>mm</sup>,1 le 3 à 10 h. du matin; maximum, 770<sup>mm</sup> le 19 à 10 h. du soir.

TEMPÉRATURE. — Temps généralement froid jusqu'au 10, doux du 10 au 22, puis chaud le reste du mois. — Moyennes des minima: du 1<sup>er</sup> au 9, 2°,3; du 10 au 24, 7°,8; du 25 au 31, 13°,4; pour le mois: 7°,9. Moyennes des maxima: 14°,6 du 1<sup>er</sup> au 7; 20°,3 du 8 au 11; 24°,6 du 22 au 31; pour le mois: 20°,4. Température moyenne du mois: 14°,1. Jour où la moyenne a été la moins élevée: le 7, 7°,4; jour où la moyenne a été la plus élevée: 20°,5 le 26. — Thermomètre placé au niveau d'un sol gazonné: moyenne des températures minima: 4°,7. Ce thermomètre est descendu au-dessous de zéro le 1<sup>er</sup> (-2°,3), le 2, (-2°,9), les 7, 8 et 9, (-2°).

NATURE DU TEMPS. — Temps généralement beau et sec pendant tout le mois, quelques pluies d'orages.

PLUIE. — Hauteur d'eau tombée : 33<sup>mm</sup> en 8 jours dont 6 ont donné au moins 1 millimètre d'eau. — Nombre d'heures de pluie forte ou assez forte, 9 h.; faible ou assez faible, 5 h. — Périodes pluvieuses : du 3 au 5; les 11 et 16; du 25 au 27; le 31.

SOLEIL. — Le soleil a paru tous les jours; nombre d'heures de soleil marquées par l'héliographe : 269 heures 55 minutes.

BROUILLARDS. — Les 5, 24 et 30, le matin.

GELÉES BLANCHES. — Les 1<sup>er</sup>, 2 et 7.

ORAGES. — Le 4, tonnerre au loin à 5 h. du soir; le 25, deux forts orages le matin, le premier à 1 h. et le second à 5 h.; le 26, deux orages le soir, le premier à 7 h., le second à 11 h. — Eclairs vers l'O. le 28 dans la nuit; le 31, orage à midi 30.

VENT. — Direction générale d'entre N., E. et S.-E. du 1<sup>er</sup> au 12; puis de O. à N.-O. du 13 au 21; variable le reste du mois.

*Le Directeur de l'Observatoire,*

L.-E. LAROCQUE.

---

*Le Gérant,*

J. NORMAND PÈRE.