

BULLETIN

DU

COMICE AGRICOLE CENTRAL

DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE-INFÉRIEURE

ANNÉE 1897. — AVRIL.

EXTRAIT DES PROCÈS-VERBAUX.

Séance du 10 avril 1897.

PRÉSIDENCE DE M. DE LA BILIAIS, PRÉSIDENT.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

M. VORUZ dépose sur le bureau du Comice deux notes, l'une relative au drainage à la charrue, l'autre à l'établissement des lieux d'aisance dans les fermes.

M. VORUZ adressera gratuitement lesdites notes à toute personne désireuse d'en prendre connaissance, qui lui en fera la demande à son domicile, boulevard Delorme, 23.

M. FONTAINE fait hommage au Comice de son traité *Aide-Mémoire du Vigneron nantais*.

M. LE PRÉSIDENT nous communique la réponse que lui a faite M. Méline, relativement à notre demande d'utilité publique.

Les pièces se trouvent en ce moment devant le Conseil

d'Etat. Sur la proposition de M. LE PRÉSIDENT, le Comice décide d'envoyer une note explicative au Président du Conseil d'Etat, dans le but de hâter la solution.

M. LEROUX-DESSAULX, sur l'invitation de M. de la Biliais, donne de fort intéressants détails sur les procédés employés et les résultats obtenus dans le Midi, pour la reconstitution du vignoble.

M. LE PRÉSIDENT annonce la présentation de MM. Mabileau, Riardan et Thébaud.

Le scrutin pour l'élection des membres présentés est dépouillé à l'issue de la séance.

M. Merlant est nommé membre du Comice.

Le Secrétaire des séances,

A. LEFEUVRE.

PARTIE OFFICIELLE.

Loi concernant la fabrication, la circulation et la vente des vins artificiels.

6 avril 1897.

Art. 1^{er}. — La fabrication industrielle, la circulation et la vente des vins de raisins secs ou autres vins artificiels, à l'exception des vins de liqueurs et mousseux et des vins de marc et de sucre régis par l'art. 3, sont exclus du régime fiscal des vins et soumises aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale acquise ou en puissance.

Art. 2. — Les raisins secs à boisson ne pourront circuler qu'en vertu d'acquits-à-caution garantissant le paiement du

droit général de consommation à raison de 30 litres d'alcool par 100 kilogr. s'ils sont à destination des fabricants, et le paiement des droits de circulation à raison de 6 fr. par 100 kilogr. s'ils sont à destination des particuliers pour leur consommation de famille.

Art. 3. — La fabrication et la circulation, en vue de la vente des vins de marc et des vins de sucre, sont interdites.

Cette interdiction est applicable aux cidres et poirés produits autrement que par la fermentation des pommes et poires fraîches, avec ou sans sucrage.

La détention, à un titre quelconque, de ces vins, cidres et poirés est interdite à tout négociant, entrepositaire ou débitant de liquide.

Les boissons de cidre d'un degré alcoolique inférieur à trois degrés ne seront pas comprises dans cette interdiction.

La détention visée par le paragraphe 3 du présent article n'est pas interdite lorsqu'elle n'a pas lieu en vue de la vente.

La circulation des boissons de marc, dites piquettes, provenant de l'épuisement des marcs par l'eau, sans addition d'alcool, de sucre ou de matières sucrées, est autorisée si ces boissons sont à destination de particuliers pour consommation familiale ; elles ne seront soumises qu'à un droit de circulation de 1 fr. par hectolitre.

Art. 4. — Sont punies des peines portées à l'art. 1^{er} de la loi du 28 février 1872 :

1^o Toute infraction aux dispositions des art. 1, 2 et 3 de la présente loi ;

2^o Toute déclaration d'enlèvement de boissons faite sous un nom supposé, ou sous le nom d'un tiers sans son consentement, et toute déclaration ayant pour but de

simuler un enlèvement de boissons non effectivement réalisé.

Art. 5. — Les dispositions de l'art. 463 du Code pénal sont applicables aux infractions à la présente loi.

Art 6. — La présente loi est applicable en Algérie et dans les colonies.

Elle entrera en vigueur à partir du 15 août prochain.

Loi relative au régime des sucres.

7 avril 1897.

Art. 1^{er}. — A partir de la promulgation de la présente loi, des primes, dont la quotité est fixée comme il suit, sont accordées pour l'exportation en pays étrangers et dans les colonies françaises non soumises au tarif douanier métropolitain :

1^o Des sucres indigènes produits depuis le 1^{er} septembre 1896 et déclarés pour l'exportation à partir de la promulgation de la présente loi ;

2^o Des sucres des colonies françaises embarqués à destination de la France à partir du 1^{er} septembre 1896 et exportés des entrepôts de France à partir de la promulgation de la présente loi ;

3^o Des sucres et vergeoises imputés à la décharge des soumissions d'admission temporaire souscrites pour des sucres produits en France ou expédiés des colonies françaises à partir du 1^{er} septembre 1896.

4^o Sucres bruts en grains ou petits cristaux d'un titrage de 98 % au moins pour les sucres de betterave, ou de 97 % au moins pour les sucres coloniaux, titrage pris avant la déduction du déchet de raffinage, par 100 kilogr. de sucre raffiné, 4 fr.

(Les sucres de cette catégorie, imposables et expédiés directement à l'étranger par le fabricant lui-même, lorsqu'ils

polariseront 99,75 %/o au moins, seront portés pour leur poids en raffiné, sans déduction aucune, au compte de décharge du fabricant.)

Sucres bruts d'un titrage de 65 à 98 %/o pour les sucres de betterave, ou de 65 à 97 %/o pour les sucres coloniaux français, par 100 kilogr. de sucres raffiné, 3 fr. 50 c.

Sucres candis calculés à leur coefficient légal, par 100 kilogr., poids effectif, 4 fr. 50 c.

Sucres raffinés en pains ou morceaux parfaitement épurés, durs et secs, par 100 kilogr., poids effectif, 4 fr. 50 c.

Vergeoises, par 100 kilogr. de sucre raffiné, 4 fr. 50 c.

Sucres raffinés en grains ou cristaux titrant au moins 98 %/o, 4 fr.

(Lorsque les sucres de cette dernière catégorie polariseront 99,75 au moins, ils seront considérés comme sucres raffinés purs, et leurs certificats d'exportation seront admis à la décharge des obligations d'admission temporaires pour leur poids total, sans aucune déduction).

Art. 2. — Il est accordé aux sucres des colonies et possessions françaises importés directement en France une détaxe de distance de 2 fr. 25 c. par 100 kilogr. de raffiné pour les colonies de l'Atlantique, et de 2 fr. 50 c. par 100 kilogr. de raffiné pour les autres colonies.

Cette détaxe n'est attribuée qu'aux sucres de la campagne 1896-1897 embarqués à destination de la France dans un délai maximum de 120 jours pour les expéditions faites par voilier des colonies de la mer des Indes et de 60 jours pour tous les autres, avant la promulgation de la loi. Elle sera allouée sous forme de bons de droits dans les conditions prévues à l'art. 8.

Art. 3. — Les sucres bruts provenant des fabriques de la métropole, expédiés des ports français de la mer du Nord et de la Manche, à destination des ports français de

l'Atlantique et de la Méditerranée, pour être mis en œuvre dans les raffineries établies dans ces ports, en vue de l'exportation, bénéficieront, à partir de la promulgation de la présente loi, d'une détaxe de 2 fr. par 100 kilogr., à la condition que ces sucres soient expédiés sous le régime du cabotage du port français d'embarquement au port français de destination. Ils seront dirigés avec acquit-à-caution de mutation d'entrepôt sur la douane de destination où seront souscrites les obligations d'admission temporaire. Ces obligations devront être apurées par l'application de certificats d'exportation, dans les conditions déterminées par la législation actuelle, sous peine de la restitution de la détaxe.

La même détaxe de 2 fr. sera accordée aux sucres bruts provenant des fabriques de la métropole, situées à une distance minima de 250 kilomètres du port où se trouve la raffinerie à laquelle ces sucres seront expédiés directement de la fabrique par voie ferrée pour être mis en œuvre, en vue de l'exportation, dans les raffineries des ports français de l'Atlantique et de la Méditerranée.

Elle sera également accordée aux sucres bruts provenant des fabriques de la métropole, situées à une distance de plus de 300 kilomètres en ligne droite des raffineries de l'intérieur, lorsque ces sucres seront expédiés directement de la fabrique par voie ferrée ou par canaux, pour être mis en œuvre en vue de l'exportation dans lesdites raffineries.

Art. 4. — A partir de la promulgation de la présente loi il est établi :

1° Un droit de raffinage sur les sucres candis, sucres raffinés autres, titrant au moins 98 %, et vergeoises, 1 fr. pour 100 kilogr. de raffiné ;

2° Un droit de fabrication sur les sucres bruts n'allant pas en raffinerie, 1 fr. pour 100 kilogr. de raffiné.

Sont exempts des droits prévus dans les deux paragraphes ci-dessus, les sucres qui sont exportés.

Le droit de raffinage sera perçu à l'entrée des sucres en raffinerie, conformément aux lois en vigueur et dans les conditions qui seront déterminées par le règlement d'administration publique.

Art. 5. — Sont en outre modifiés comme suit les droits de douane des dérivés du sucre énumérés ci-après :

Mélasses autres que pour la distillation, ayant en richesse saccharine 50 % ou moins :

Tarif général.....	24,75	par 100 kilogr.
Tarif minimum....	20,75	—

Mélasses autres que pour la distillation, ayant en richesse saccharine plus de 50 % :

Tarif général.....	52,50	par 100 kilogr.
Tarif minimum ...	42,90	—

Chocolat contenant 55 % de cacao ou moins :

Tarif général.....	132,25	par 100 kilogr.
Tarif minimum....	102,25	—

Art. 6. — Les surtaxes établies par l'art. 4 seront appliquées aux sucres de toute espèce déjà libérés d'impôts, ainsi qu'aux matières en cours de fabrication également libérées d'impôts existant au moment de la promulgation de la présente loi dans les raffineries, fabriques ou magasins, ou dans tous autres lieux en la possession des raffineurs, fabricants, commerçants ou dépositaires. Les quantités seront reprises par voie d'inventaire, après déclaration faite par les détenteurs.

Toute quantité non déclarée donnera lieu au paiement,

en sus de la surtaxe, d'une amende égale au double de cette surtaxe.

Seront toutefois dispensées de l'inventaire les quantités n'excédant pas 500-kilogr. en sucre raffiné.

Art. 7. — Les fabricants et raffineurs auront à souscrire des soumissions complémentaires en garantie de la surtaxe édictée par la présente loi, pour les sucres de toute espèce et les matières en cours de fabrication placés sous le régime de l'admission temporaire.

L'apurement de ces soumissions aura lieu dans les conditions appliquées au moment de la mise en vigueur des lois des 31 décembre 1873, 29 juillet 1884 et 27 mai 1887.

A partir de la promulgation de la présente loi, et jusqu'à la fin des opérations d'inventaire prévues par l'art. 6, les employés des douanes et des contributions indirectes devront être admis dans les raffineries à toute heure de jour et de nuit. Ils pourront en suivre les opérations et procéder à toutes les constatations et vérifications préparatoires qu'ils jugeront nécessaires.

Art. 8. — Pour l'allocation des primes d'exportation édictées par la présente loi, il sera établi des bons de droits, transmissibles par voie d'endossement, qui seront reçus comme numéraire, en apurement des obligations d'admission temporaire de sucres indigènes et coloniaux français. Ces bons, délivrés pour les sucres exportés des fabriques en suspension de l'impôt, seront reçus comme numéraire pour l'acquittement des droits de la régie.

A partir du 1^{er} septembre 1897, il devra être fait emploi de ces bons de droits dans le délai de deux mois à dater de leur délivrance.

Art. 9. — Est ratifié et converti en loi le décret du

26 juillet 1896, portant relèvement des surtaxes afférentes aux sucres étrangers.

Toutefois, à partir de la promulgation de la présente loi, ces surtaxes sont fixées ainsi qu'il suit :

Sucres bruts d'origine européenne ou importés des entrepôts d'Europe, 9 fr. (poids effectif, les 100 kilogr. net).

Sucres raffinés et assimilés, autres que candis, tarif général, 16 fr. (poids effectif, les 100 kilogr. net).

Sucres raffinés et assimilés autres que candis, tarif minimum, 10 fr. (poids effectif, les 100 kilogr. net).

Sucres candis, tarif général, 28 fr. 80 c. (poids effectif, les 100 kilogr. net).

Sucres candis, tarif minimum, 25 fr. 80 c. (poids effectif, les 100 kilogr. net).

Tant que seront allouées les détaxes prévues par les art. 2 et 3 de la présente loi, la surtaxe de 9 fr. par 100 kilogr. (poids effectif) sera étendue aux sucres en poudre titrant 98 % ou moins, importés des pays hors d'Europe pour la consommation.

Les taxes de fabrication et de raffinage édictées par l'art. 4 de la présente loi sont également applicables à tous les sucres étrangers, dans les mêmes conditions qu'aux sucres indigènes et coloniaux français.

Les sucres coloniaux étrangers jouissent du bénéfice de l'admission temporaire, mais ils sont exclus de la prime d'exportation.

Art. 10. — Les taxes de fabrication et de raffinage édictées par l'art. 4 de la présente loi ne sont pas applicables à l'Algérie et à la Corse, et les sucres exportés de ces pays ne bénéficieront pas des dispositions de l'art. 1^{er}.

Art. 11. — Si des pays producteurs de sucre de betterave

accordant actuellement des primes d'exportation suppriment ou abaissent ces primes, le Gouvernement est autorisé, en l'absence des Chambres, à prendre, par décret, les mêmes mesures, sous réserve de ratification par une loi.

Art. 12. — Dans le cas où le montant des primes allouées pendant une campagne excéderait le produit des taxes de fabrication et de raffinage prévues par la présente loi, le taux des primes serait, pour la campagne suivante, ramené au chiffre nécessaire pour couvrir le Trésor de son avance par décret rendu en Conseil des Ministres et présenté, en forme de projet de loi, aux Chambres, avant la fin de leur session, si elles sont assemblées, ou à la session prochaine, si elles ne sont pas assemblées.

Art. 13. — A partir du 1^{er} septembre 1897, les bascules servant au pesage des betteraves livrées par le cultivateur devront être munies d'un appareil enregistreur.

Dans chaque fabrique, un ou plusieurs agents de l'Etat seront chargés de vérifier l'exactitude des opérations de pesage et de contrôler les réfections à opérer en raison de la terre, des racines et du collet, ainsi que la détermination de la densité.

Un décret fixera les conditions du fonctionnement de ce contrôle.

Art. 14. — Un décret portant règlement d'administration publique déterminera toutes les conditions d'application de la présente loi.

Loi concernant la répression de la fraude dans le commerce du beurre et la fabrication de la margarine.

16 avril 1897.

TITRE PREMIER.

Art. 1^{er}. — Il est interdit de désigner, d'exposer, de

mettre en vente ou de vendre, d'importer ou d'exporter, sous le nom de beurre, avec ou sans qualificatif, tout produit qui n'est pas exclusivement fait avec du lait ou de la crème provenant du lait ou avec l'un et l'autre, avec ou sans sel, avec ou sans colorant.

Art. 2. — Toutes les substances alimentaires autres que le beurre, quelles que soient leur origine, leur provenance et leur composition, qui présentent l'aspect du beurre et sont préparées pour le même usage que ce dernier produit, ne peuvent être désignées que sous le nom de margarine.

La margarine ainsi définie ne pourra, dans aucun cas, être additionnée de matières colorantes.

Art. 3. — Il est interdit à quiconque se livre à la fabrication ou à la préparation du beurre, de fabriquer et de détenir dans ses locaux, et dans quelque lieu que ce soit, de la margarine ou de l'oléo-margarine, ni d'en laisser fabriquer et détenir par une autre personne dans les locaux occupés par lui.

La même interdiction est faite aux entrepositaires, commerçants et débiteurs de beurre.

Les deux premiers paragraphes du présent article ne sont pas applicables aux sociétés coopératives d'alimentation qui ne font pas acte de commerce.

La margarine et l'oléo-margarine ne pourront être introduites sur les marchés qu'aux endroits spécialement désignés à cet effet par l'autorité municipale.

La quantité de beurre contenu dans la margarine mise en vente, que cette quantité provienne du barattage du lait ou de la crème avec l'oléo-margarine, ou qu'elle provienne d'une addition de beurre, ne pourra dépasser 10 %.

Art. 4. — Toute personne qui veut se livrer à la fabrication de la margarine ou de l'oléo-margarine est tenue d'en faire la déclaration, à Paris à la préfecture de police, et

dans les départements, au maire de la commune où elle veut établir sa fabrique.

Art. 5. — Les locaux dans lesquels on fabrique ou conserve en dépôt et où on vend de la margarine ou de l'oléo-margarine doivent porter une enseigne indiquant, en caractères apparents d'au moins trente centimètre (0^m,30) de hauteur, les mots « fabrique, dépôt ou débit de margarine ou d'oléo-margarine ».

Art. 6. — Les fabriques de margarine et d'oléo-margarine sont soumises à la surveillance d'inspecteurs nommés par le Gouvernement. Ces employés ont pour mission de veiller sur la fabrication, sur les entrées de matières premières, sur la qualité de celles-ci et sur les sorties de margarine et d'oléo-margarine. Ils s'assurent que les règles prescrites par le Gouvernement, sur l'avis du Comité d'hygiène publique, sont rigoureusement observées.

Ils ont le droit de s'opposer à l'emploi de matières corrompues ou nuisibles à la santé et de rejeter de la fabrication les suifs avariés. Ils peuvent déférer aux Tribunaux les infractions aux dispositions de la présente loi et des décrets et arrêtés ministériels intervenus pour son exécution.

Art. 7. — Les inspecteurs mentionnés à l'art. 6 peuvent pénétrer en tout temps dans tous les locaux des fabriques de margarine et d'oléo-margarine soumises à leur surveillance, dans les magasins, caves, celliers, greniers y attenants ou en dépendant, de même que dans tous les dépôts et débits de margarine et d'oléo-margarine.

Art. 8. — Le traitement des inspecteurs est à la charge des établissements surveillés. Le décret, rendu en Conseil d'Etat pour l'exécution de la loi, en fixera le montant ainsi que le mode de perception et de recouvrement des taxes.

Art. 9. — Les fûts, caisses, boîtes et récipients quelconques renfermant de la margarine ou de l'oléo-margarine

doivent tous porter sur toutes leurs faces, en caractères apparents et indélébiles, le mot « margarine » ou « oléo-margarine ». Les éléments entrant dans la composition de la margarine devront être indiqués par des étiquettes et par les factures des fabricants et débitants.

Dans le commerce en gros, les récipients devront, en outre, indiquer en caractères très apparents le nom et l'adresse du fabricant.

En ce qui concerne la margarine destinée à l'exportation, le fabricant sera autorisé à substituer à sa marque de fabrique celle de l'acheteur, à la condition que cette marque porte en caractères apparents le mot « margarine ».

Dans le commerce de détail, la margarine ou l'oléo-margarine doivent être livrées sous la forme de pains cubiques avec une empreinte portant sur une des faces, soit le mot « margarine », soit le mot « oléo-margarine », et mise dans une enveloppe portant, en caractères apparents et indélébiles, la même désignation ainsi que le nom et l'adresse du vendeur.

Lorsque ces pains seront détaillés, la marchandise sera livrée dans une enveloppe portant lesdites inscriptions.

Art. 10. — La margarine ou l'oléo-margarine importées, exportées ou expédiées, doivent être, suivant les cas, mises dans des récipients de la forme et portant les indications mentionnées à l'article qui précède.

Art. 11. — Il est interdit d'exposer, de mettre en vente ou en dépôt et de vendre dans un lieu quelconque de la margarine ou de l'oléo-margarine, sans qu'elles soient renfermées dans les récipients indiqués à l'art. 9 et portant les indications qui y sont prescrites.

L'absence de ces désignations indique que la marchandise exposée, mise en dépôt ou en vente, est du beurre.

Art. 12. — Dans les comptes, factures, connaissements,

reçus de chemin de fer, contrat de vente et de livraison et autres documents relatifs à la vente, à l'expédition, au transport et à la livraison de la margarine ou de l'oléo-margarine, la marchandise doit être expressément désignée, suivant le cas, comme « margarine ou oléo-margarine ». L'absence de ces formalités indique que la marchandise est du beurre.

Art. 13. — Les inspecteurs désignés à l'art. 6 et au besoin des experts spéciaux nommés par le Gouvernement ont le droit de pénétrer dans les locaux où on fabrique pour la vente, dans ceux où l'on prépare et vend du beurre, de prélever des échantillons de la marchandise fabriquée, préparée, exposée, mise en vente ou vendue comme beurre.

Ils peuvent de même prélever des échantillons en douane, dans les ports, ou dans les gares de chemin de fer.

Autant que possible, le prélèvement des échantillons est effectué en présence du propriétaire de la marchandise ou de son représentant.

Les échantillons sont envoyés aux laboratoires désignés par arrêté ministériel pour être soumis à l'analyse chimique et à l'examen microscopique.

En cas de fraude constatée, procès-verbal est dressé et transmis, avec le rapport du chimiste-expert, au Procureur de la République qui instruit l'affaire immédiatement.

Art. 14. — Chaque année, le Ministre de l'Agriculture, sur l'avis du Comité consultatif des Stations agronomiques et de Laboratoires agricoles :

1° Prescrit les méthodes d'analyse à suivre pour l'examen des échantillons de beurre prélevés comme soupçonnés d'être falsifiés ;

2° Fixe le taux des analyses ;

3° Arrête la liste des chimistes-experts seuls chargés de faire l'analyse légale des échantillons prélevés.

Art. 15. — Les échantillons prélevés sont payés aux dé-

tenteurs sur le budget de l'Etat, ainsi que les frais d'expertise et d'analyse.

En cas de condamnation, les frais sont à la charge des délinquants.

TITRE II.

PÉNALITÉS.

Art. 16. — Ceux qui auront sciemment contrevenu aux dispositions de la présente loi seront punis d'un emprisonnement de six jours à trois mois et d'une amende de cent francs à cinq mille francs (100 fr. à 5,000 fr.) ou de l'une de ces deux peines seulement. Toutefois, seront présumés avoir connu la falsification de la marchandise ceux qui ne pourront indiquer le nom du vendeur ou de l'expéditeur.

Les voituriers ou Compagnies de transport par terre ou par eau qui auront sciemment contrevenu aux dispositions des art. 10 et 12 ne seront passibles que d'une amende de cinquante à cinq cents francs.

Ceux qui auront empêché les inspecteurs et experts désignés dans les art. 6 et 13 d'accomplir leurs fonctions en leur refusant l'entrée de leurs locaux de fabrication, de dépôt et de vente, et de prendre des échantillons, seront passibles d'une amende de cinq cents à mille francs.

Art. 17. — Ceux qui auront sciemment employé des matières corrompues ou nuisibles à la santé publique, pour la fabrication de la margarine ou de l'oléo-margarine, seront passibles des peines portées à l'art. 423 du Code pénal.

Art. 18. — En cas de récidive dans l'année qui suivra la condamnation, le maximum de l'amende sera toujours appliqué.

Art. 19. — Les Tribunaux pourront toujours ordonner que les jugements de condamnation prononcés contre les infractions aux art. 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 11, seront publiés

par extrait ou intégralement dans les journaux qu'ils désigneront et affichés dans les lieux et marchés où la fraude a été commise, ainsi qu'aux portes de la maison, de l'usine, de la fabrique et des magasins du délinquant, et ce aux frais du condamné.

Art. 20. — Les substances ou les mélanges frauduleusement désignés, exposés, mis en vente, vendus, importés ou exportés, restés en la possession de l'auteur du délit, seront de plus confisqués conformément aux dispositions de l'art. 5 de la loi du 7 mars 1851.

Art. 21. — Les dispositions de l'art. 463 du Code pénal sont applicables aux délits prévus et punis par la présente loi.

Art. 22. — Un règlement d'administration publique statuera sur toutes les mesures à prendre pour l'exécution de la présente loi, et notamment sur les formalités à remplir pour l'établissement et la surveillance des fabriques de margarine et d'oléo-margarine, sur la surveillance des beurrieres, des débits de beurre, de margarine et d'oléo-margarine, des halles et marchés, sur le prélèvement et la vérification des échantillons des marchandises suspectes, sur la désignation des fonctionnaires préposés à cette surveillance et sur les garanties à édicter pour assurer les secrets de fabrication.

Ce règlement devra être fait dans un délai de trois mois, sans que ce délai puisse en rien arrêter l'exécution de la présente loi dans tous les cas où l'application dudit règlement n'est pas nécessaire.

Art. 23. — Sont abrogées la loi du 14 mars 1887 et toutes les dispositions contraires à la présente loi.

Art. 31. — La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies.

Admission temporaire des blés tendres destinés à la fabrication de l'amidon.

14 avril 1897.

Art. 1^{er}. — Les blés tendres destinés à la fabrication des amidons pourront être importés en franchise temporaire sous les conditions déterminées par la loi du 5 juillet 1836.

Art. 2. — Par 100 kilogr. de blé tendre, il devra être présenté 55 kilogr. d'amidon de blé tendre.

Art. 3. — La réexportation ou la constitution en entrepôt de l'amidon devra avoir lieu dans un délai de six mois.

Art. 4. — Les déclarations d'admission temporaire, ainsi que les déclarations de réexportation ou de constitution en entrepôt devront être faites au nom et pour le compte des fabricants.

Art. 5. — Les opérations d'entrée et de sortie ne pourront, quant à présent, s'effectuer qu'à Marseille, Paris et Lyon. Mais des décisions du Ministre des Finances pourront, par la suite, autoriser ces opérations dans les autres villes où la douane a des laboratoires, si des amidonneries de blé tendre viennent à y être établies.

Art. 6. — Toute substitution, toute soustraction, tout manquant, tout abus constatés par le Service des Douanes, donneront lieu à l'application des pénalités et interdictions prévues par l'art. 5 de la loi du 5 juillet 1836.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE.

AGRICULTURE.

La coloration des fruits de pressoir. — Un pomologue estimé, M. Truelle, recherche depuis de longues

années la solution du problème suivant : *La coloration des fruits de pressoir est-elle un indice de leur valeur particulière ?* Dans un ouvrage paru en 1895, il a déjà relaté les principales conclusions auxquelles il est arrivé. Il les complète aujourd'hui, en faisant connaître les opinions professées sur ce sujet en dehors de France. Dans ce but il a compulsé les auteurs anglais, américains, allemands, qui ont écrit sur la matière, tant dans les temps présents, que précédemment. Voici les conclusions qu'il déduit de ses recherches bibliographiques :

1^o Les pomologues anglais sont les premiers qui aient reconnu les indications que la couleur des pommes pouvait donner sur leur qualité. Dès 1656, un d'entre eux avait parfaitement établi le fait.

2^o En présence de ce témoignage qui concorde avec ses expériences, M. Truelle se croit autorisé à conclure que la coloration des fruits de pressoir peut être tenue pour un indice sérieux de leur valeur particulière.

3^o Cette valeur peut être appréciée de la façon suivante : Les fruits à épiderme *vert* doivent être rejetés. On doit, par suite, ne plus les propager dans les vergers.

Les fruits à épiderme *rouge* et *jaune* fournissent le parfum ; celui des premiers est plus fin, celui des seconds plus pénétrant.

Les fruits à épiderme *roux* ou *gris-roux* apportent le sucre et conséquemment l'alcool.

Les variétés possédant chacune de ces couleurs méritent d'être cultivées mais en proportion différente, selon le but que l'on se propose.

Pour faire un cidre agréable, très parfumé et devant être bu assez rapidement, on n'emploiera que des variétés à épiderme rouge.

Pour faire un cidre agréable, très parfumé et assez

alcoolique, on recourra aux variétés à épiderme jaune qui possèdent généralement plus de sucre et de matières pectiques que les premières.

Pour préparer un cidre spécialement destiné à la distillation, on n'emploiera que des fruits roux ; mais, tant que la préparation du cidre restera stationnaire, c'est-à-dire tant qu'elle ne se servira pas de levures spéciales, il ne faudra pas essayer de tirer de ces fruits un cidre commercial. Très riches en sucre, chargées de matières mucilagineuses, ces pommes fermentent très difficilement et leur jus demande une période très longue avant de se clarifier ; en outre, elles manquent le plus souvent de parfum.

4° Toutefois, en tenant compte des observations ci-dessus et en se rappelant qu'il existe des variétés tanniques parmi les espèces rangées sous l'un ou l'autre des types de coloration, on peut préparer un cidre doué de toutes les qualités requises en recourant à l'assortiment suivant : Pommes à épiderme rouge, 2 cinquièmes ; jaune, 2 cinquièmes ; roux ou gris-roux, 1 cinquième.

5° Au point de vue pratique, il importe d'envisager plus spécialement les variétés appartenant à la deuxième et à la troisième saison.

Voici, dans chacun de ces deux cas, comment il conseille d'interpréter les proportions indiquées, si l'on possède dans son verger les espèces ci-dessous, dont la valeur est reconnue de tous :

Mélange de variétés de deuxième saison.		Mélange de variétés de troisième saison.	
Binet rouge	2 dixièmes.	Bédan	2 dixièmes.
Boutteville	2 —	Binet blanc	3 —
Bramtôt	3 —	Fréquin Audièvre . .	2 —
Joly rouge	2 —	Grise Dieppois	1 —
Godard	1 —	Reine des pommes . .	2 —

(J. de l'Agr.)

La matière grasse du lait. — La matière grasse constitue le principe le plus essentiel du lait ; c'est celui dont la valeur est la plus élevée.

La production d'un lait aussi riche que possible en cette matière doit donc être le but principal de l'élevage des vaches laitières.

Toutes les expériences alimentaires tendant à atteindre ce but ont eu pour résultat, la plupart du temps, d'augmenter à l'aide d'une nourriture plus riche et plus abondante et d'une consommation d'eau plus considérable la production du lait en général. Mais peut-on parvenir à augmenter la matière grasse sans provoquer en même temps un accroissement des autres principes du lait, tels que le sucre et la caséine.

C'est la question que se sont posés les savants allemands et principalement le professeur Soxhlet, de Munich.

Les expériences faites ont permis de conclure que *par une addition de graisse au fourrage il y a moyen de relever d'une façon sensible la matière grasse du lait.*

A cet effet, il faut donner la graisse sous une forme digestible et assimilable, celle de fourrages riches en graisse. Les aliments concentrés, tels que les farines dégraissées de lin, de colza, de cocotier, le palmiste, sont absolument impropres à la production d'un lait riche en matière grasse.

A cette fin, il faut des tourteaux riches en matière grasse. Par conséquent, il serait dans l'intérêt des éleveurs de demander aux fabricants d'huile de fournir désormais à l'agriculture les tourteaux riches en graisse comme c'était le cas autrefois, lorsque les méthodes de dégraissage étaient moins parfaites qu'elles ne le sont aujourd'hui.

La garantie de la protéine et de la graisse, évaluées ensemble dans les aliments concentrés, comme on le donne

encore presque partout, doit disparaître à l'avenir et être remplacée par une garantie séparée pour chacun de ces deux éléments. C'est indispensable, parce que chacun de ces éléments doit remplir une fonction particulière, spécialement et nettement déterminée. Leur action n'est pas la même, elle ne doit pas être confondue. M. J.-Ph. Wagner, auteur de l'article que nous résumons, cite divers faits qui viennent confirmer les indications de Soxhlet. Dans une école ménagère de Danemark, l'huile d'arachide remplace dans la ration des veaux à l'engrais la matière grasse du lait écrémé. Des essais tentés à l'école de laiterie de Mamirolle ont également donné de bons résultats.

Voici comment a procédé M. Wagner :

Les deux vaches laitières qu'il soumit à ces essais étaient âgées de 5 ans et se trouvaient dans le premier mois de gestation. Leur régime ordinaire visait avant tout la production du lait, sans cependant négliger complètement l'engraissement ou plutôt le maintien des bêtes en bonne chair. La ration journalière consistait en foin, paille d'avoine, betteraves et pommes de terre, tourteaux de colza et farine de coton.

L'huile de lin fut employée. Elle était ajoutée à la ration journalière par dose de 120 grammes à chaque repas ou de 360 grammes par jour et par tête. L'huile était d'abord versée dans un mélange d'eau chaude à 24° avec un peu de son, puis le tout était bien travaillé à l'aide d'un bâton afin d'en opérer le mélange intime. Enfin, le breuvage était ajouté et mélangé à la soupe avec laquelle il était présenté aux bêtes. Ces préparations sont nécessaires afin d'éviter les diarrhées que l'huile pure sans mélange d'eau n'eut pas manqué d'occasionner. L'expérience dura quatorze jours et les résultats vinrent confirmer les prévisions. Dès le premier jour une augmentation de la matière grasse se

fit sentir ; elle s'accrut dans les jours suivants et donna, le 14^e jour, une proportion de 1,77 % en plus.

La généralisation de cette méthode d'alimentation aurait une grande portée pour notre agriculture et notre sol fournirait pour cet emploi des produits autrement précieux que ceux que nous allons chercher à l'étranger. Alors que les tourteaux de palmiste et de cocotier ne dosent que 10 à 11 %, la farine de coton 12 1/2 à 13 1/2 de graisse, les graines de lin en contiennent 33 %, celles de colza 39 % ; et du moment où l'on aura trouvé un mode convenable d'alimentation avec nos graines indigènes, on pourrait obtenir une production de beurre plus considérable et à meilleur marché, ce qui donnerait à notre industrie beurrière un essor nouveau. Un autre résultat serait obtenu pour notre agriculture, on pourrait espérer voir revenir à son ancienne prospérité la culture du colza, que la concurrence du pétrole est venue réduire dans de fortes proportions.

L'extension de la culture du colza aurait en outre une influence indirecte sur celles qui la suivent, à la façon des betteraves, par suite des soins qui lui sont nécessaires et dont profitent les cultures subséquentes.

Il faut aussi se rappeler que le colza est une plante à racine pivotante par excellence. En vertu de cette propriété, ses racines pénètrent profondément dans le sous-sol et en améliorent ainsi les conditions physiques. L'excès d'humidité peut, dans les années qui suivent, trouver ainsi une issue et les cultures de pommes de terre et de céréales se développent dans de bonnes conditions. Par les années de sécheresse, au contraire, ces canaux souterrains emmagasinent l'humidité et en forment un réceptacle pour la mettre à la disposition des racines, pendant les périodes les plus brûlantes.

(J. de l'agr.)

VITICULTURE.

Etudes sur la vinification, par MM. A. Müntz et E. Rousseaux. — Dans un important mémoire, publié l'an dernier, MM. Müntz et Rousseaux ont établi la nécessité de refroidir les moûts de vendange obtenus de raisins fortement échauffés par le soleil, dans les régions méridionales, afin d'éviter que la fermentation n'y développe une température voisine de 40° , susceptible d'altérer les levures et, par suite, de livrer le vin aux ferments de maladies.

Les expériences ont été renouvelées en 1896 et, bien que l'automne se soit montré relativement froid, l'utilité de la réfrigération des moûts s'est encore affirmée. Lorsqu'on opère sur des raisins d'une teneur peu élevée en sucre, l'échauffement des moûts n'est guère à redouter, la fermentation produisant peu de calories. Mais lorsque les cépages donnent des vins marquant 12 à 14° d'alcool et même davantage, comme les Carignans et les Grenaches, la chaleur dégagée pendant la fermentation est si considérable, qu'elle amène rapidement le moût à un point nuisible. C'est ce qui est arrivé aux expérimentateurs, avec une vendange de Carignan dont la température initiale variait de 23 à 28° . En deux jours, dans le premier cas, en 24 heures, dans le second, le moût accusait 37° au thermomètre, point critique où les levures commencent à souffrir. Tous les foudres ont été refroidis aussitôt; sans cette précaution, le vin aurait été certainement de mauvaise qualité.

De leurs études, MM. Müntz et Rousseaux déduisent les conclusions ci-après :

1^o Il existe une différence très grande, au point de vue de leur richesse alcoolique et de leur aptitude à la conservation, entre les vins provenant de moûts réfrigérés et ceux

de moûts non réfrigérés ou refroidis après avoir atteint déjà un échauffement excessif ;

2° Pour être efficace, la réfrigération doit être faite avant que le moût n'ait atteint le point critique auquel la levure commence à souffrir et qui est un peu supérieur à 37° ;

3° C'est aux environs de 33° que l'on a le plus d'avantage à commencer la réfrigération ;

4° Il n'y a aucun inconvénient à abaisser la température du moût jusqu'à 18° environ ; la fermentation n'en continue pas moins sa marche régulière et les vins atteignent la teneur alcoolique maxima correspondant à la richesse saccharine du moût ;

5° Dans les régions méridionales, la réfrigération a son utilité très réelle, même pendant les automnes relativement frais, qui sont rares d'ailleurs dans ces régions ;

6° Avec une installation convenable, la réfrigération s'opère avec facilité, sur les quantités de vendange qu'on peut avoir à traiter dans les grandes propriétés, et elle n'occasionne que des frais insignifiants.

(*Rev. de viticulture.*)

Grefte sur place et greffe sur table, par *M. Durand*. — Quelque soit le mode de greffage, il faut pour qu'il y ait soudure : 1° que les zones génératrices du greffon et du porte-grefte soient en contact sur la plus grande surface possible ; 2° que la greffe soit maintenue dans un milieu chaud.

Dans la pratique du greffage sur table, le greffeur est à son aise pour faire les coupes, appareiller les deux parties et assembler le mieux possible sujet et greffon. D'autre part, les greffes faites peuvent être stratifiées dans un milieu chaud, pour être mises en pépinière quand le terrain est bien réchauffé.

Dans la greffe sur placé, le greffeur travaille dans une

position fatigante; il est mal à l'aise pour faire l'assemblage; les soudures ont moins de chance de se bien faire. Dans la Bourgogne et le Beaujolais, la température est inconstante et dès lors les résultats sont très inégaux. Une année on obtient 70 % de reprise; l'année après, avec les mêmes précautions, on n'a plus que 10 ou même 7 %. C'est cette incertitude dans les résultats qui a entraîné les viticulteurs bourguignons vers la greffe sur table. Avec celle-ci, on choisit des greffes bien soudées, on les plante dans les meilleures conditions et on obtient d'un seul coup une plantation homogène où, la seconde année, il y a seulement quelques plantes à remplacer.

Pour avoir la meilleure réussite, il faut: d'abord conserver les greffons dans le sable sec, jusqu'au moment de l'opération; éviter de greffer pendant la grande poussée de sève; attendre que les flots de pleurs soient taris, car la sève *noie* le tissu de soudure; enfin et surtout, attendre que la terre ait une température de plus de 10°; c'est sur le manque de chaleur qu'il faut faire retomber la plus grande partie des insuccès.

Le greffage sur table doit être fait en avril; c'est le moment le meilleur. Les greffes sont stratifiées dans un coin bien ensoleillé. A la fin d'avril ou au commencement de mai, les greffons ont émis de petites pousses, le sujet montre ses racines, la soudure est faite le plus souvent. Comme le sol est bien réchauffé, les greffes ne subissent pas d'arrêt, elles continuent leur évolution et, huit jours après leur mise en place, on voit pointer leurs pousses au dehors des petites buttes de sable des pépinières.

(*Rev. de viticulture.*)

Fermentation alcoolique sans levure. —

D'après les recherches de M. Buchner, le rôle de la levure dans la fermentation alcoolique se simplifierait; il se

bornerait à la sécrétion d'une *zymase* (ferment soluble) qui serait le principal agent de la décomposition du sucre. En voici la démonstration :

On broie, jusqu'à ce que la masse soit devenue plastique : 1 kilogr. levure de brasserie pressée, 1 kilogr. de sable quartzeux et 250 grammes de terre d'infusoires ; on y ajoute ensuite 100 grammes d'eau, on met la pâte dans un linge et on la presse à 4 ou 500 atmosphères. On obtient ainsi 300 centimètres cubes de liquide. On broie à nouveau le gâteau qui reste, on le tamise, on rajoute 100 grammes d'eau et, en le comprimant à la même pression, on en extrait encore 150 centimètres cubes de liquide, soit en tout 500 grammes. Pour clarifier ce suc de levure, on l'agite avec 4 grammes de terre d'infusoires et on le filtre à plusieurs reprises.

La propriété intéressante de ce produit est de faire fermenter les sucres. En le mélangeant avec son volume d'une solution concentrée de sucre de canne, on observe, au bout d'un quart d'heure, un dégagement régulier d'acide carbonique. Les glucoses et le maltose se comportent de même ; le lactose et la mannite ne fermentent pas.

Quand on chauffe le suc de levure à 40-50°, on produit d'abord un dégagement d'acide carbonique, puis une coagulation et le liquide filtré a perdu en grande partie ou en totalité son pouvoir ferment. Il semble donc que le suc de levure contienne une ou plusieurs diastases, auxquelles serait due la fermentation. Cette idée n'est pas nouvelle, mais on n'avait pas encore pu retirer de la levure un principe doué de propriétés fermentatives.

Pour M. Buchner, si la fermentation alcoolique est un acte physiologique, c'est parce que les cellules vivantes de la levure secrètent la *zymase* qui la produit. Cette assertion laisse place à des doutes sérieux, qui appellent des vérifi-

cations précises. Sa confirmation modifierait radicalement les idées admises depuis Pasteur, au sujet de la fermentation alcoolique. (Rev. de viticulture.)

Traitement du Mildiou et de l'Oïdium, par M. C. Miroy. — L'auteur a choisi dans son vignoble cinq parcelles semblables, qu'il a respectivement traitées par : la *bouillie bordelaise*, la *bouillie bourguignonne*, la *bouillie sucrée Perret*, la *bouillie beaujolaise* et le *sulfure de zinc*.

Les bouillies *bordelaise* et *bourguignonne* ont donné des résultats sensiblement identiques, mais un peu inférieurs à ceux des deux suivantes, sous le rapport de la résistance à la défeuillaison.

La bouillie *beaujolaise* (ou *phosphate de cuivre*) a été préparée comme il suit :

Phosphate de soude du commerce.	9 parties en poids.
Sulfate de cuivre pur du commerce.	3 —
Eau.....	100 litres.

Le liquide contient le cuivre à l'état de phosphate floconneux, d'un beau bleu turquoise. Il ne brûle pas les organes verts de la vigne et il se conserve sans altération. Sous son application, la fructification a été plus abondante que dans les trois précédents essais, la végétation très vigoureuse, et la vigne a conservé ses feuilles (d'un vert très marqué) jusqu'à l'extrême limite de la saison.

Quant au *sulfure de zinc*, il avait été obtenu de la manière que voici :

Trisulfure de potassium (Barèges du commerce).....	3 parties en poids.
Sulfate de zinc du commerce....	3 —
Eau.....	100 litres.

Chaque produit a été dissous séparément, dans la moitié de l'eau, et les deux liquides réunis ont formé un précipité

blanc de sulfure de zinc, inodore et d'une facile application.

Deux traitements, à quinze jours d'intervalle, ont été donnés à une vigne de Gamay greffé sur *Riparia Gloire*, qui avait subi les atteintes de l'Oïdium. Le champignon a complètement disparu et le Mildiou ne s'y est pas propagé, alors qu'il ravageait fortement des vignes voisines. Il est encourageant de faire des essais avec le phosphate de cuivre et le sulfure de zinc.
(*Rev. de viticulture*).

Le Black-Rot. — Les instructions qui suivent, rédigées par M. Vassillière, professeur départemental d'agriculture, et publiées par la préfecture de la Gironde, sont utiles à vulgariser.

Caractères. — La maladie est caractérisée *sur les feuilles* par de petites taches arrondies, semblables à des brûlures, dont elles diffèrent par la présence *constante* de très petits noirs disséminés sur les taches. Quand il n'y a pas de points noirs, il n'y a pas de Black-Rot. Les points noirs que l'on remarque sur la peau des raisins qui se dessèchent en entier sont un indice que ces organes sont atteints.

Epoque d'apparition. — Dans les vignobles déjà atteints précédemment, les premières taches se rencontrent sur les feuilles *basses* des pousses, dans la première quinzaine de mai ; leur apparition n'a lieu, sur les feuilles *moyennes* que dans la première quinzaine de juin, dans les nouveaux foyers.

L'attaque des raisins se produit toujours avant la véraison, le plus souvent quand ils commencent à tourner ; mais elle continue parfaitement à se produire, une fois qu'elle s'est déclarée, après la véraison et jusqu'aux vendanges.

Traitements préventifs. — Ils consistent, jusqu'à nouvel ordre, dans l'application des préparations cupriques, com-

plétées par des poudrages. L'*instruction* recommande les deux préparations suivantes :

Bouillie bordelaise : eau, 100 litres ; sulfate de cuivre, 2 kilogr. ; chaux grasse en pierre, 1 kilogr.

Bouillie bourguignonne : eau, 100 litres ; sulfate de cuivre, 2 kilogr. ; carbonate de soude, 2 kilogr.

L'addition de 250 grammes de sucre préalablement fondu, par hectolitre de l'une ou l'autre des deux bouillies, augmente leur adhérence et, par suite, leur efficacité.

Les poudres contenant de 50 à 90 % de soufre et de 10 à 50 % de sulfostéatite ou même de stéatite pure, complètent l'action des bouillies, tout en combattant l'oidium.

Epoque et nombre des traitements liquides. — 1^{er} traitement : Quand les pousses ont au maximum 10 centimètres de longueur.

2^e traitement : Lorsque les pousses ont 10 à 12 feuilles, juste au moment où la floraison va commencer.

3^e traitement : A la fin de la floraison.

4^e traitement : Quand les raisins commencent à tourner, avant la véraison.

Les poudrages s'exécutent entre les traitements liquides.

Un quatrième poudrage, à la sulfostéatite cuprique seule, peut être fait utilement après la véraison. Mais, si les traitements antérieurs ont été bien faits et en temps convenable, il n'y a pas lieu généralement d'y recourir.

Enlèvement des feuilles. — La maladie se propageant particulièrement des feuilles aux fruits, il est de très bonne pratique d'enlever les feuilles tachées, dès leur apparition ; cette opération est tout particulièrement importante au commencement de l'invasion de mai et de juin. Toutes les feuilles enlevées doivent être immédiatement brûlées sur place, sans attendre qu'elles soient sèches.

CONCLUSIONS. — La défense contre le Mildiou seul nécessitait trois sulfatages ; celle contre l'Oïdium, trois soufrages ; total : six façons. Le Black-Rot demande un sulfatage de plus ; le premier, qui exige peu de matière et peu de main-d'œuvre, plus l'enlèvement des feuilles, que les enfants exécutent mieux que les grande personnes.

(*J. de l'agr.*)

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

DU PETIT-PORT.

MOIS D'AVRIL 1897.

PRESSION ATMOSPHÉRIQUE. — Le baromètre s'est maintenu pendant presque tout le mois vers la moyenne de 760^{mm}. Il y a eu deux dépressions notables au commencement du mois. Le minimum de la première a été 739^{mm},8 le 1^{er} à 4 h. du matin ; le minimum de la seconde a été 739^{mm},7 le 3 à 10 h. du soir. Le 15, le 16 et le 17 la pression s'est maintenue presque constamment au-dessus de 770^{mm}. — Le minimum absolu de pression pour le mois a été : 739^{mm},7 le 3 à 10 h. du soir ; le maximum, 774^{mm},9 le 16 à 1 h. du matin. — Moyenne du mois : 760^{mm},2.

TEMPÉRATURE. — La température a été douce pendant tout le mois. La moyenne mensuelle 10°,7 est un peu plus élevée que la normale qui est 10°,2. — A la fin du mois

il y a eu quelques jours assez chauds ; en effet, du 26 au 30 la moyenne de la journée se maintient à 15° environ, et les maxima de la journée montent à 21°. — Jour où la moyenne a été la moins élevée : le 2, 6°,7. Jour où la moyenne a été la plus élevée : 15°,4 le 28. — Moyenne des minima : 7°,2 ; des maxima : 15°,2. — *Thermomètre placé au niveau d'un sol gazonné et à ciel découvert.* — Moyenne des températures minima : 5°,7. — Le thermomètre a donné pendant le mois un seul minimum au-dessous de zéro : — 1°,5 le 11.

NATURE DU TEMPS. — Temps plus ou moins nuageux ou couvert ; pluies fréquentes ; averses mêlées de grêle au commencement du mois ; quelques orages à la fin.

SOLEIL. — Le soleil a paru 150 heures 10 minutes, distribuées en 28 jours. Le soleil n'a pas brillé le 3 et le 21 seulement.

PLUIE. — Nombre de jours où il a plu : 26 ; ayant donné au moins 1 millimètre d'eau : 15. — Nombre d'heures de pluie forte : 17 ; faible : 38 ; négligeable : 29. — Périodes pluvieuses : du 1^{er} au 9, du 12 au 30, sauf le 23 et le 28.

HAUTEUR D'EAU TOMBÉE : 108^{mm},5.

EVAPORATION : 32^{mm},8.

BROUILLARDS : le 27, brouillard de minuit à 4 h. du matin ; le 29, brouillard léger de 4 h. à 7 h. du matin.

GELÉE BLANCHE : le 11.

ORAGE. — Le 27, plusieurs orages du S.-O. de 1 h. à 6 h. du soir ; tonnerre et éclairs assez forts. Le 30, tonnerre et éclairs par moments de minuit à 3 h. du matin.

VENT. — Direction générale d'entre S., O. et N.-O. du 1^{er} au 20, sauf quelques sautes de vent de peu de durée à

l'E. et au S.-E. Le reste du mois, direction générale d'entre N.-E., E. et S. Bourrasques du S.-O. le 1^{er} et le 3. Le maximum de vitesse du vent obtenu pendant ces bourrasques a été de 40 kilomètres à l'heure.

Le Directeur de l'Observatoire,

L.-E. LAROCQUE.

Le Gérant,

F. COUILLAUD.