LA

Viticulture en Gâtinais

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

Par E. THOISON

CORRESPONDANT DU MINISTÈRE POUR LES TRAVAUX HISTORIQUES
CORRESPONDANT DU COMITÉ DES SOCIÉTÉS DES BEAUX-ARTS DES DÉPARTEMENTS
SECRÉTAIRE-ADJOINT DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
OFFICIER DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE



NEMOURS

IMPRIMERIE NEMOURIENNE, HENRI BOULOY

—

1900

Digitized by Google

HD 9382.7
G3 T45
1902

Cette étude a paru dans les Bulletins de la *Société d'Agriculture de l'Arrondissement de Fontainebleau*, Tomes XIII (6 à 12), XIV (1 à 12), XV (1 à 11), (1899 à 1901).

Les N^os^ 6 à 12 du Tome XIII étant épuisés, la Société a fait faire un tirage à part de la partie de ces Bulletins concernant la *Viticulture en Gâtinais*.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

AVANT-PROPOS

Chargé par la *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau* de rédiger et de présenter en son nom à l'EXPOSITION UNIVERSELLE de 1900 un mémoire sur la Viticulture d'autrefois, nous avons songé d'abord à limiter le champ de nos recherches.

Devions-nous nous renfermer strictement dans l'arrondissement de Fontainebleau ? — Nous ne l'avons pas pensé. La plus grande partie de cette circonscription moderne a été formée en effet de pays compris dans l'ancien Gâtinais, et appartenant à l'élection de Melun, ou à l'élection de Montereau, ou surtout à l'élection de Nemours ; mais la portion située au nord de la Seine était toute briarde. Or la Brie et le Gâtinais, administrativement réunis, sont deux régions absolument différentes au point de vue du sol et des productions naturelles ; nous ne pouvions donc les confondre dans un même travail, et l'élimination des communes d'outre-Seine s'imposait.

Inversement, bien que presque toutes les paroisses (1) composant, avant 1790, l'élection de Nemours, aient possédé des vignes, le vignoble dont nous montrerons l'importance

(1) Environ *100* sur *118*, d'après une statistique de 1754.

Digitized by Google

et la réputation, s'étendait à l'ouest de l'élection, et sauf la petite ville de Beaumont, est aujourd'hui du département du Loiret et de l'arrondissement de Pithiviers. Nous n'avons pas cru cependant qu'il nous fût permis, sous peine de négliger le plus intéressant de notre sujet, d'omettre ce qui concerne Beaune-la-Rolande et les communes voisines si indiscutablement gâtinaises.

Cédant à cette double considération, nons avons donc entrepris l'étude de la vigne et du vin dans la portion de territoire formée par l'arrondissement de Fontainebleau diminué de ce qu'il emprunte à la Brie et augmenté des paroisses de Auxy, Beaune, Boesses, Bromeilles, Juranville, St-Loup-des-Vignes, etc., que l'ancienne élection de Nemours a cédées au moderne département du Loiret.

Nous nous sommes souvenu, d'autre part, que nous apportions notre modeste concours à une Exposition *rétrospective*, et nous nous sommes particulièrement attaché aux temps anciens ; ne traitant, sommairement d'ailleurs, de la période contemporaine qu'à titre de comparaison. Nous ne pouvions avoir la prétention d'aborder la technique ampélographique en dehors et fort au dessus de notre compétence.

Enfin, nous nous sommes efforcé de suivre, dans son esprit plus encore que dans sa lettre, le programme tracé par la Commission compétente, et nous avons divisé notre mémoire en deux livres : *Livre* I, LA VIGNE; *Livre* II, LE VIN.

Digitized by Google

CHAPITRE PREMIER

GÉNÉRALITÉS

I. — La Vigne.

La Vigne, que les botanistes rangent dans la famille des *Ampélidées*, est un arbuste sarmenteux, à feuilles alternes ; vrilles et panicules de fleurs opposées aux feuilles. La fleur de la vigne a le calice très court et sinueux ou légèrement denté ; corolle à cinq pétales adhérents au sommet, et s'enlevant comme une sorte de coiffe ; cinq étamines opposées aux pétales ; style très court ou même nul ; baie à deux loges contenant chacune deux graines dressées, dont une avorte assez souvent.

L'espèce la plus remarquable de cette famille est la *Vigne cultivée (Vitis vinifera,* Linnée), arbrisseau sarmenteux qui peut acquérir une hauteur considérable en s'enroulant autour des arbres voisins, et dont l'écorce fibreuse est peu adhérente au bois. Son fruit est connu sous le nom de *raisin*. Les fleurs apparaissent généralement au mois de juin, sous le climat de Paris, et le fruit est mûr au commencement de l'automne (1).

Dans les espèces de l'ancien continent, les fleurs de la vigne sont hermaphrodites.

L'aire de la culture de la vigne est très étendue, mais cet arbrisseau ne prospère réellement que dans les régions tempérées.

Un terrain calcaire, un sol graveleux, crayeux ou primitivement volcanique, telles sont les conditions autrefois considérées comme les plus favorables à la croissance de

(1) Dr Chenu, *Encyclopédie d'Histoire naturelle*, Botanique.

Digitized by Google

la vigne. C'est à peu près l'idée exprimée par un poète en ces deux vers :

Le terrain en pierre à fusil
Résonne et fait feu sous l'outil. (1)

Il semble qu'aujourd'hui les circonstances engagent quelques viticulteurs à planter dans des terres plus fraîches et plus fortes ; cette expérience n'a donné jusqu'à présent que des résultats peu probants.

II. — La Vigne en France.

La *Vitis vinifera* est ordinairement considérée comme originaire de l'Asie d'où les peuples migrateurs l'auraient importée en Europe. Il ne nous appartient pas de discuter cette assertion peut-être contestable.

Justin fait honneur aux Phocéens fondateurs de Marseille de l'introduction de la vigne en Gaule, 600 ans à peu près avant notre ère. Pline le naturaliste (2) donne une autre date, 390 avant J.-C., qui paraît s'éloigner encore davantage de la vérité. On a trouvé en effet des feuilles de vigne dans les tufs des environs de Montpellier, tufs antérieurs à l'époque historique, et M. de Saporta a constaté, dans ceux de Meyrargues (Bouches-du-Rhône), appartenant au terrain quaternaire inférieur dont l'âge défie jusqu'à présent toute chronologie, des empreintes de *Vitis vinifera*. Le climat est alors tempéré et humide. Des empreintes semblables ont été relevées dans les tufs de Saint-Antonin en Provence classés dans le quaternaire moyen (3), et jusque dans le calcaire tertiaire de Sézanne (4).

(1) P. Dupont, *La Vigne.*

(2) Livre XII, chap. I.

(3) *Matériaux pour l'histoire primitive et naturelle de l'homme*, XV, p. 280.

(4) V. Lemoine. *La Vigne en Champagne pendant les temps géologiques.*

Digitized by Google

On a la certitude que les populations lacustres de la Suisse, à une époque difficile à préciser, mais fort reculée, connaissaient et consommaient le raisin (1).

La culture de la précieuse plante ne fit, avec le temps, que se développer, et lorsque Jules César vint en Gaule, un demi-siècle avant Jésus-Christ, il y trouva, au moins dans le voisinage de la Méditerranée, des vignobles florissants. Cent ans plus tard, Pline l'ancien mentionne ceux de l'Auvergne, du Dauphiné et de la Bourgogne, et déjà la vigne avait pris chez nous une qualité telle que, même en Italie, on cherchait à se procurer du plant gaulois (2).

Une décision impériale sur laquelle les historiens sont loin de se trouver d'accord, et qui n'eut vraisemblablement pas toute l'importance que d'aucuns lui attribuent, semble avoir arrêté un instant l'essor de ce développement. Je veux parler de l'édit de l'an 92, par lequel Domitien défendit de planter de nouvelles vignes en Italie, et commanda même d'arracher, dans les provinces, la moitié des vignes existantes. Quelle qu'ait été la cause de cet édit : crainte de disette après une année pauvre en blé, désir de restreindre la consommation du vin qui, pensait-on, pousse à la sédition, ou fausse conception économique pour faire hausser le prix des vins italiens ; du consentement tacite de l'empereur, il ne fut que fort peu ou pas du tout exécuté (3). Suétone dit même qu'il fut explicitement rapporté, après que l'on eut fait courir quelques vers grecs où le cep de vigne disait au bouc qui le dévore : — « Mangez-moi jusqu'à la racine ; je n'en porterai pas moins assez de fruits pour inonder de libations le corps de César immolé ».

(1) A. de Candolle, *Origine des plantes cultivées.*

(2) *Historiarum mundi* lib. XIV.

(3) Suétone, *Vie de Domitien*, VII et XIV. — Philostrate, *Apollon*, VI, 17. — V. Duruy, *Histoire des Romains*, IV, p. 694.

Digitized by Google

Si Domitien ne mérite pas autaut qu'on l'a dit la haine rétrospective des viticulteurs, Probus ne mérite pas davantage leur éternelle reconnaissance : il ne rendit pas, comme on le prétend quelquefois, la vigne aux Gaulois qui ne l'avaient pas perdue. Vers 282, quelques légions romaines gardaient le Rhin, que les Barbares songeaient à franchir, et pour occuper ses soldats, l'empereur « leur fit construire des temples, élever des portiques, régulariser le cours des fleuves et dessécher des marais, défricher les terres et *planter des vignes...* » (1). A cela se borne vraisemblablement sa bienfaisante intervention.

Dans tous les cas l'extension de la vigne ne rencontrait pas d'obstacles ; les nouvelles idées religieuses qui commençaient à pénétrer en Gaule, étaient elles-mêmes plutôt favorables aux traxaux viticoles, car, à en juger par les sarcophages chrétiens qui nous sont parvenus, les premiers fidèles affectionnaient et représentaient volontiers, sur leurs tombeaux, de rustiques scènes de vendanges (2). Lorsque le christianisme parvint jusqu'à Lutèce, la vigne y florissait déjà. Dans son *Misopogon* (p. 340), l'empereur Julien, qui prenait à Paris ses quartiers d'hiver, et en faisait son séjour de prédilection, écrivait : — « Les habitants ont d'excellentes vignes et même beaucoup de figuiers... » Il ajoute que les froids y sont très modérés, et qu'on y jouit d'une température douce. Nous reviendrons tout à l'heure sur cette observation.

Il ajoute encore : — « Ils adorent Bacchus et usent largement de ses dons ; ce dieu est pour eux le père de la joie

(1) V. Duruy, *Histoire des Romains*, VI, p. 515.

(2) « La vigne, c'est le symbole : du Christ, de l'Église, des fidèles, de la résurrection, de l'Eucharistie » (Le Blant, *Sarcophages chrétiens de la Gaule*). — Dans les inscriptions gallo-romaines, le cep de vigne indique le grade de *centurion* (*Revue archéologique*, 1861, II, p. 477).

Digitized by Google

qui, avec Vénus, contribue à former les familles nombreuses. »

L'existence de ce culte a été démontrée, il y a 20 ans environ, par la découverte, rue des Fossés-Saint-Jacques, d'une statue du IIIe siècle représentant Bacchus et ayant dû faire partie d'un autel élevé à ce dieu païen, sur la rive gauche de la Seine (1).

Qu'il faille ou non en faire remonter l'honneur au grand apôtre des Gaules, saint Martin, la vigne était cultivée en Touraine (2) à la fin du IVe siècle, et le testament de saint Remi, mort le 13 janvier 533, montre qu'elle l'était, au VIe siècle, à Reims et à Laon. Ce document n'a, je le reconnais, qu'une authenticité douteuse, mais il est, sur le point particulier qui nous occupe, corroboré par des textes indiscutés.

Les lois des Francs *Saliens* et des Francs *Ripuaires*, c'est-à-dire de peuplades habitant l'est et le nord de la France moderne, une partie de la Belgique et la rive droite du Rhin, donnent la certitude que ces tribus connaissaient la vigne. Le paragraphe XI du titre XXVIII édicte en effet une amende de 600 deniers ou 15 sous d'or (3), contre les voleurs de vendange : *Si quis vineam alienam in furtum vindemiaverit, DC den. qui faciunt solid. XV, culpabilis judicetur...* (4).

Or, ces lois sont, au plus tard, du VIIe siècle et probable-

(1) Eug. Bernard, *Découverte d'une statue de Bacchus...* Paris, 1883, in-8°. — Une autre statue de Bacchus a été trouvée à Lailly (Loiret), en 1867 (*Mémoires de la Société archéologique de l'Orléanais,* XV, p. 431).

(2) Au témoignage de Pline, elle l'était dès le IIIe, en Poitou, et, d'après un diplôme de Charlemagne, au VIIIe, dans le Maine.

(3) Le *sou* des Francs du VIe siècle était l'ancien *aureus* romain ; il pesait 4 gr. 55 d'or pur, et équivalait à 40 deniers d'argent du poids de 3 gr. 90 chacun (M. Prou, *Introduction au catalogue des monnaies mérovingiennes de la Bibliolheque nationale,* p. VII).

(4) *Leges Francorum Salicæ et Ripuariorum,* Francfort, 1720, in-fol.

Digitized by Google

ment du VI[e] (1) ; l'existence de la vigne en Lorraine, en Alsace, en Allemagne et en Belgique à cette époque, est donc établie, et, du reste, c'est vraisemblablement dans cette région rhénane que les soldats de Probus l'avaient importée.

On prétend quelquefois qu'effrayés par les funestes effets de l'abus du vin, abus auquel les Germains, dit Tacite, étaient fort enclins, les chefs des tribus germaniques avaient longtemps proscrit la vigne ; si cette proscription n'est pas une légende, la résistance dut céder de bonne heure devant la poussée de l'exemple gaulois (2).

En résumé, il est plus que probable que les derniers Mérovingiens purent voir la vigne implantée dans tout le pays au nord de la Loire — on ne parle pas du midi où elle avait déjà plus de douze siècles de culture, et où les rois Francs ne firent que des incursions — et même dans « les districts qui lui paraissent aujourd'hui les plus réfractaires, tels que la Normandie, la Picardie ou l'Artois » (3). La zone des vignobles était donc, au moyen âge, plus étendue qu'aujourd'hui ; « les vignes se sont retirées de près d'un degré vers le sud. » (4)

Ce phénomène, qui n'est nié par personne, n'est pas

(1) Fustel de Coulanges, *La Monarchie franque*, pp. 13-16).

(2) Cependant, du temps de Varron, contemporain de César, les contrées des bords du Rhin ne produisaient ni vignes, ni oliviers, ni arbres à fruits *(De re rustica*, lib. I, cap. I).

(3) D'Avenel, *Histoire de la Propriété*, I, p. 349. — En 1080, M. L. Delisle (*Histoire de la classe agricole en Normandie)* mentionne des vignes aux environs de Caen. En 1227, c'est près de Mortain (aujourd'hui, Manche) qu'on relève le plus haut prix atteint par un hectare de vigne : 1900 francs de notre monnaie (D'Avenel), mais avant 1700 la vigne avait disparu de cette région, sauf aux environs de Vernon (Eure). En 1897, des cinq départements formés par l'ancienne Normandie, un seul, l'*Eure*, comptait quelques hectares de vignes : 325, en diminution sur 1894. Le *Nord*, le *Pas-de-Calais* et la *Somme* n'en possédaient aucun. *(Bulletin du Ministère de l'Agriculture*, 1898, p. 960-961).

(4) E. Reclus, *Géographie universelle*, II. p. 17.

Digitized by Google

expliqué de la même façon par tout le monde. Les uns y veulent trouver la preuve d'un abaissement de la température en France ; d'autres la conséquence de la facilité moderne des communications et des échanges. « Cela tenait, non pas à ce qu'il faisait plus chaud au moyen âge que de nos jours — la science est formelle à cet égard : voilà plus de 2.000 ans que la température n'a pas varié — mais à ce que les populations du Nord et de l'Ouest se contentaient le plus souvent d'un verjus qui se présentait sur leurs tables sous le pseudonyme de vin... La question n'étant pas, en ce temps-là, d'obtenir des produits remarquables, mais bien d'avoir des débouchés, le meilleur vin se vendait mal s'il était loin d'une ville, et le plus médiocre s'enlevait avec rapidité si les consommateurs étaient à proximité du lieu où il se récoltait... » (1)

Je crois qu'il y a quelque chose d'un peu trop absolu dans cette solution, et qu'elle ne tient pas assez compte de ces faits que l'on pourrait multiplier ; le figuier, prospère à Paris sous Julien, s'y développe mal et y mûrit péniblement ses fruits aujourd'hui, et Pline le naturaliste parle des oliviers cultivés de son temps par les Eduens (Bourgogne) et les Pictons (Poitou) (2). M. Reclus semble plus près de la vérité lorsqu'il reconnaît la nécessité de faire, « dans ce mouvement de retraite, la part du climat et celle des convenances de l'agriculture. » (3)

Quoiqu'il en soit, l'extension de la vigne avait atteint son apogée en France, vers le VIII[e] siècle, et si plus tard nous

(1) D'Avenel, *Ouvrage cité*. I. p. 349.

(2) L. Dru, *Mémoires de la Sociétété nationale d'Agriculture de France*, 1898, p. 767. — On a vu plus haut que Varron constate presque comme une singularité que certains pays voisins du Rhin n'ont pas d'oliviers.

(3) E. Reclus. *Ouvrage cité*, II, p. 17.

Digitized by Google

voyons de plus grandes surfaces qu'alors consacrées à sa culture, jamais elle ne fut plus universellement représentée chez nous. La faveur royale lui était d'ailleurs acquise, et sous Charlemagne, chaque villa possédait un clos. Nous montrerons, au livre II, que le grand empereur entrait, à l'égard de la fabrication de son vin, dans de minutieux détails, mais le renouvellement de ses plants ne lui restait pas indifférent, car, dans un capitulaire de 812, il ordonne à ses régisseurs de « faire » soigneusement ses vignes : *bene eas faciant*, et de tenir à sa disposition tous les ceps dont il peut avoir besoin : *Cippaticos enim de vineis nostris ad opus nostrum mittere faciant* (1).

Les rois Capétiens continuèrent cette tradition, et l'on trouve des vignes presque dans chacun de leurs domaines. Des donations de Louis VI montrent des vignobles ou des celliers royaux : à Paris, près de l'église Notre-Dame-des-Champs ; à Bagneux, aux environs d'Etampes, à Poissy, à Triel, à *Carolivana* (?), près de Saint-Germain-en-Laye ; à Vorges et à Joui (aujourd'hui département de l'Aisne) (2). En 1154 et en 1160, Louis VII confirme au chapelain de son palais son traitement qui consiste notamment en six muids de vin du cru royal de l'île des Treilles, à Paris (3). Les actes du même roi ajoutent aux vignobles domaniaux ci-dessus : Laon, Senlis, Montreuil-sous-Bois, Fontaine-le-Port, Héricy, le Clos de Monte-Eglise, près de Melun ; Or-

(1) Pertz, *Monumenta Germaniæ historica*. Leges, I, p. 181. — Un autre capitulaire du même recueil (p. 177) montre qu'avant 807 il y avait des vignes en Allemagne, au pays de Worms. Une preuve de l'importance des vignes au temps de Charlemagne : on sait que l'empereur avait fait donner des noms germaniques aux mois de l'année ; or, celui d'octobre, *Windumemanoth*, signifiait : mois *des vendanges* (Eginhard, *Vie de l'empereur Charles*, chap. XXIX).

(2) A. Luchaire, *Annales de Louis VI*, nos 141, 224, 290, 350, 503 et 538.

(3) Le pressoir royal était dans l'ancien palais des Thermes.

Digitized by Google

léans ou les environs, probablement Rebréchien (1). Sous Philippe-Auguste, on trouve en outre : Jaulzi, Verberie, Rivecourt et *Popliers* (?), tous dans ce qui devint le département de l'Oise (2). Dans le Chapitre consacré particulièrement au Gâtinais, nous rencontrerons encore d'autres *Clos-le-Roi*, mais il serait superflu de les citer tous, parvint-on à en dresser une liste complète.

Avec le temps et les changements qu'il amena dans le régime de la royauté, cette situation se modifia à l'égard du domaine. Tandis que de nombreuses donations et des engagements, la constitution des apanages, faisaient passer aux mains des grands seigneurs et des puissantes abbayes bon nombre des anciennes propriétés particulières des rois, le trésor royal s'alimentait de plus en plus à l'intarissable source des impôts, et la gestion directe du domaine devenait de plus en plus l'exception. Les Valois et leurs successeurs cessèrent de manger les produits de leurs fermes et de boire les vins de leurs clos; mais, tout en changeant de mains, les exploitations viticoles paraissent s'être maintenues au même degré de prospérité, abstraction faite, bien entendu, des trop nombreuses calamités : guerres ou intempéries qui vinrent les frapper.

Nous ne connaissons aucune ordonnance ancienne restreignant d'autorité ces exploitations, et nous croyons qu'aucun souverain n'eut la pensée de commander d'arracher des vignes, si ce n'est à titre de punition personnelle, comme le fit Louis VI à l'égard de son chancelier et sénéchal révolté, Étienne de Garlande (3). Nous citerons, au contraire, dans

(1) A. Luchaire, *Etudes sur les actes de Louis VII*, n°• 90, 170, 184 232, 337, 435, 568 et 734.

(2) L. Delisle, *Catalogue des actes de Philippe-Auguste*, n°• 1876, 2007 et 2010.

(3) A. Luchaire, *Annales de Louis VI*, n° 543.

Digitized by Google

les chapitres suivants, des ordonnances royales et des arrêts du Parlement qui témoignent d'une véritable sollicitude pour la viticulture. Sous l'influence bienfaisante de cette protection, ou grâce aux résultats obtenus, celle-ci « prit d'ailleurs, au XVI[e] siècle, une extension considérable. Des étendues immenses furent alors dérobées aux céréales, en Bourgogne notamment, pour être couvertes de ceps » (1).

Il semble même que l'on soit tombé dans l'excès, et, la France ayant éprouvé, en 1566, une disette de céréales, Charles IX crut devoir marcher sur les traces de Domitien, et introduisit dans le grand Règlement du 4 février 1567 sur la Police générale (2), un ordre de réduire des deux tiers, dans chaque canton, les surfaces consacrées à la vigne, pour convertir les terrains rendus libres en terres de labour et en prés. On menaça même de vastes arrachages, mais il est vraisemblable que cet ordre draconien ne fut pas rigoureusement exécuté, puisque, dix ans plus tard, des lettres patentes de Henri III, du 21 novembre 1577, sur un règlement du Conseil dudit jour (3), dut le renouveler en l'adoucissant beaucoup. On s'y borne à recommander aux officiers gouverneurs de provinces « d'avoir attention qu'en leurs territoires les labours ne fussent délaissés pour faire plants excessifs de vignes » (4).

Henri IV — ou plutôt Sully — ne paraît pas avoir eu d'idées très arrêtées à l'égard de cette culture spéciale, tantôt la protégeant, tantôt la contrariant par des mesures particulières et suivant les circonstances, ainsi que nous le verrons. Néanmoins le développement de la viticulture ne subit aucun temps d'arrêt. Un mémoire de 1617 (5) dit que,

(1) D'Avenel, *Histoire de la Propriété...* I. p. 351.
(2-3) De la Mare, *Traité de la Police,* III, p. 524.
(4) Chéruel, *Dictionnaire des Institutions... de la France,* v° VIGNES,
(5) Arch. du Loiret, C. 49,

Digitized by Google

depuis moins d'un siècle, « en la seulle généralité d'Orléans, l'on a planté plus de trente lieues de pays en vigne ».

Cet abus trouva dans Colbert un adversaire déclaré.

— « Je suis bien ayse de vous dire, écrivait le grand ministre à l'intendant de Limoges, le 23 novembre 1679, qu'il y a trop de vignes dans le royaume, parce que les peuples ont été persuadés et ont vu, en effet, que les terres plantées en vignes produisoient davantage. Mais parce que cela a une proportion qui est à présent outrée, il faut que les peuples se détrompent avec le temps, et qu'ils diminuent leurs plants de vignes, et convertissent leurs vignes en bled, comme ils ont converti leurs bleds en vignes » (1).

On voit que Colbert, quoique fort prévenu contre la vigne, paraissait compter, pour la restreindre, plutôt sur la persuasion que sur des mesures coercitives. C'est bien la même idée qu'il avait exprimée, le 2 août, à l'intendant de Tours :

— « A l'égard des vignes, il est difficile d'en faire un règlement, et il suffit seulement de dire que la trop grande abondance tournera toujours à la charge des peuples, s'ils ne se résolvent, pour leur utilité, de changer la culture de la terre aux fruits qui leur apporteront plus d'avantages » (2).

Mais la véritable pensée du ministre se révèle dans cette phrase écrite à propos d'un projet d'installation d'ateliers pour lesquels on hésitait entre plusieurs localités :

« Il faut toujours prendre la ville qui n'a point de vignoble, les vins estant un très grand empeschement au travail » (3).

(1) P. Clément, *Lettres, Instructions et Mémoires de Colbert,* II p. 200 note 1.

(2) P. Clément, *Lettres, Instructions et Mémoires de Colbert,* IV, p. 277 note 2.

(3) P. Clément, *Op. cit.,* II, p. 625.

Digitized by Google

Colbert mort, Le Pelletier et ses successeurs continuèrent sa politique, sur ce point particulier du moins, en l'aggravant encore : l'interdiction de planter de nouvelles vignes ne suffit pas au zèle des réformateurs. On ne parle de rien moins que d'arracher des ceps, et, d'après M. de Boislisle, on met la menace à exécution. Il fallut, après la disette de 1687, que le Roi s'interposât pour sauver les vignes d'Issoire, et que le Contrôleur général écrivît, le 30 juin 1688 :

— « Le Roi n'approuve pas l'idée de faire arracher une partie des vignes de l'élection d'Issoire pour y substituer la culture du blé ; mais il sera fait défense d'en planter à l'avenir, si la mesure est nécessaire..... » (1).

La mesure parut nécessaire, et la défense fut promulguée pour l'Alsace nouvellement conquise, pour une portion de l'Auvergne, pour le comté de Nantes, etc. (2).

Il faut reconnaître aussi que l'on n'imite pas partout la modération des habitants d'Oléron qui ne remplacent le blé dans certaines terres par de jeunes vignes qu'en supprimant les vieilles pour y faire du blé (3). L'intendant d'Orléans, M. de Bouville, est obligé de constater, en 1701, que, « depuis 30 ans, le nombre des vignes est terriblement augmenté » (4).

En résumé, il est assez difficile de dire quelle était exactement, à la mort de Louis XIV, la situation du vignoble français, et s'il avait gagné ou perdu en étendue sur le siècle précédent. A en croire Boisguilbert, de 1661 à 1703, 100.000 arpents de vignes auraient été arrachées en France par les propriétaires ruinés ; en 1704, c'est la moitié des vignes du Royaume (5). On ne peut accorder grande

(1-2-3) De Boilisle, *Correspondance des Contrôleurs généraux des Finances,* passim.

(4-5) De Boislisle, *Recueil cité,* passim.

Digitized by Google

créance à des assertions aussi manifestement exagérées.

Ce qui parait certain, c'est que l'aggravation des charges fiscales fut, dans certaines régions, fatale à la viticulture, comme elle le sera toujours à l'agriculture, au commerce et à l'industrie. Nous consacrons un chapitre spécial à l'étude de ces charges, et ne pouvons présentement qu'y renvoyer. Mais la viticulture avait si peu disparu de la France en général que, le 5 juin 1731, un arrêt du Conseil d'État étendait au Royaume tout entier les mesures restrictives locales prises autrefois.

Cet arrêt très intéressant est bien connu et souvent mentionné, et nous le croyons assez important pour en donner le texte intégral, à l'exception de quelques formules :

Sur les représentations qui avoient été faites au Roy, depuis longtemps, que la trop grande abondance des plants de vignes dans le royaume occupoit une grande quantité de terres propres à porter des grains ou à former des pâturages, causoit la cherté des bois par rapport à ceux qui sont annuellement nécessaires pour cette espèce de fruits, et multiplioit tellement la quantité des vins qu'*il* en détruisoit la valeur et la réputation dans beaucoup d'endroits ; il auroit été rendu différens arrêts du Conseil, par lesquels toutes nouvelles plantations de vignes ont été défendues sans une permission expresse de Sa Majesté... Depuis ces défenses, plusieurs des sieurs intendans et commissaires départis dans les autres provinces et généralités, ayant par les mêmes raisons demandé de semblables défenses et représenté que si l'on ne prenoit pas les mêmes précautions dans les généralités et provinces voisines, le remède ne procureroit qu'un bien médiocre, parce que, dans quelques années, les provinces et généralités de leurs départements se trouveroient surchargées des vins de celles limitrophes qui ne se trouveroient pas comprises dans les défenses ; Sa Majesté voulant faire cesser ces nouvelles plantations de vignes et remédier aux inconvéniens qui en résultent. Vu l'avis... etc. Ouï... etc. Le Roy en son Conseil a ordonné qu'à commencer du jour de la publication du présent arrêt, il ne sera fait aucune nouvelle plantation de vigne dans

Digitized by Google

les provinces et généralités du royaume, et que celles qui auront été deux ans sans être cultivées, ne pourront être rétablies sans une permission expresse de Sa Majesté, à peine de trois mille livres d'amende ; la permission ne sera néanmoins accordée qu'au préalable le sieur intendant commissaire départi dans la province ou généralité n'ait fait vérifier le terrain pour connoitre s'il n'est point plutôt propre à autre culture qu'à être planté en vigne. Ordonne en outre Sa Majesté aux syndics de chaque paroisse de veiller aux contraventions qui pourroient être faites à l'exécution du présent arrêt et de dénoncer ausdits sieurs intendans les contrevenans, à peine de deux cent livres d'amende pour chacune des contraventions qui seront découvertes, dont ils n'auront pas donné avis. Enjoint... etc.

Fait au Conseil d'Etat du Roy, tenu à Fontainebleau, le cinq juin mil sept cent trente un. *Signé*: DU VOUGNY.

On peut supposer que les permissions particulières ne tardèrent pas à se multiplier et à détruire presque partout les effets bons ou mauvais de l'arrêt, car la querelle entre les amis et les ennemis de la vigne se ralluma bientôt. Ces derniers disaient :

— Les pays vignobles sont les plus misérables de France ; le nombre des pauvres est toujours en proportion de l'étendue de cette culture.

Les premiers répondaient :

— La misère n'est que trop réelle ; mais elle ne vient pas de la surabondance des vignes ; elle vient du morcellement excessif des vignobles (1).

Cette discussion durait encore en 1789, lorsque le célèbre voyageur anglais, Arthur Young, visita la France, et l'opinion d'un observateur aussi clairvoyant et aussi désintéressé mérite d'être retenue :

« La principale supériorité agricole de la France sur l'Angleterre vient de ce que son climat permet d'affecter à la culture de la vigne une large portion de ce royaume » (2).

(1-2) A. Young, *Voyages en France*, trad. Lesage, II, pp. 186 et 33.

Digitized by Google

Ce viticophile, si je puis créer ce néologisme, parlait à une époque où des événements d'une gravité singulière commençaient à se dérouler, et sa voix se perdit dans le bruit du canon. Le sort de la Patrie se jouait alors ; personne ne songeait à limiter ou à accroître le domaine viticole. Mais lorsque le calme se fut rétabli, la vieille lutte, d'ailleurs pacifique, reprit avec ardeur. Vers 1820, on rompait des lances pour ou contre la vigne ; on en rompait encore en 1840. « On a reproché à notre agriculture, écrit M. de Gasparin, vers 1843, d'avoir accru la production du vin au delà de sa juste mesure... » (1) Et l'auteur de l'article VIGNE de l'*Encyclopédie Moderne* répète, en 1864 : « Nous savons que l'on dit et redit à satiété que l'on a planté trop de vignes... » (2) C'est toujours la même critique, mais on a trouvé des arguments nouveaux :

« La culture de la vigne... nuit à l'engrais des bestiaux et à l'abondance de la viande de boucherie ; elle emploie beaucoup de bras, elle consomme des fumiers, et elle ne contribue pas à en former ; elle est éminemment irrégulière dans ses produits ; elle présente enfin aux vignerons un tel appât de gains éventuels, que tous s'y laissent prendre tôt ou tard, et négligent les profits lents mais réguliers et sûrs » (3).

Les désastres qui sont venus frapper la production vinicole française donnent une apparence de fondement et comme un aspect prophétique à ce dernier reproche. Mais la vigne inspire un tel amour à ceux qui lui consacrent leur vie, que propriétaires et vignerons se sont remis à l'œuvre avec un indomptable courage et une foi dans l'avenir qui semble avoir fermé la bouche à leurs adversaires d'autrefois.

(1) *Cours d'Agriculture*, IV, p. 594.
(2) *Encyclopédie moderne*, XXVII, col. 488.
(3) *Magasin pittoresque*, 1843, p. 102.

Digitized by Google

Beaucoup même de ceux qui les combattaient, les imitent ; les pertes se réparent, et, dans quelques années, s'il plaît à Dieu, la France aura reconstitué son ancien et magnifique domaine.

III. — Essai de statistique.

J'aurais voulu terminer ce chapitre par un tableau exprimant en hectares l'importance de ce domaine à diverses époques : j'ai dû renoncer en partie à ce projet que d'autres avaient inutilement formé avant moi. Young a abandonné l'idée d'une statistique vinicole pour le seul temps où il écrivait. « La difficulté, dit-il, de ramener à un étalon commun l'infinie variété des mesures françaises pour le sol et les liquides, jointe à une incertitude inévitable dans les renseignements eux-mêmes, rendent les recherches difficiles au delà de ce que l'on peut concevoir » (1).

Que sera-ce, si l'on veut remonter de plusieurs siècles ? Tout au plus pourra-t-on arriver à quelques évaluations, à quelques pourcentages, en généralisant prudemment des faits particuliers bien établis.

Ainsi, à la mort de Charlemagne, les possessions de l'abbaye de St-Germain-des-Prés couvraient, au calcul de Guérard, une superficie égale à 36.505 hectares, dont 22.129 hectares en terres labourables et 427 hectares en vignes ; le reste en prés, pâturages, bois, etc. (2) Plusieurs relevés du même genre, provenant de différentes régions, permettraient de fixer une relation approximative entre les étendues plantées en vignes et, soit la surface totale de la France, soit la portion de territoire cultivée en céréales.

Plus tard, la même proportion s'obtiendra par le dépouillement des très nombreux terriers conservés dans les Ar-

(1) A. Young, *Voyages en France*, II, p. 172.

(2) *Polyptyque d'Irminon*, éd. Longnon, I, pp. 237, 238.

Digitized by Google

chives; je donne, dans le chapitre II, un aperçu de ce travail pour le Gâtinais, mais je ne pouvais songer à l'entreprendre pour la France entière.

Enfin, avec le XVIIIe siècle, les renseignements deviennent un peu plus abondants, mais recueillis de façon empirique, ils sont trop souvent contradictoires, même sur les points où l'accord semble le plus facile. C'est ainsi que Vauban, dans son *Projet de Captation*, évalue le territoire français à 124.000.000 d'arpents des eaux et forêts (22 pieds carrés la perche), ou 63.200.000 hectares. Le même auteur, dix ans plus tard, dans sa *Dîme royale*, ne parle plus que de 53.315.000 hectares, dont 3.402.000 en vignes ! Necker (*Œuvres*, p. 236) estime la superficie totale du royaume à 156.024.213 arpents de Paris, ou 53.344.467 hectares. Le nombre de 37.589.000 hectares que l'on trouve dans la *Théorie de l'Impôt*, en 1761, représente probablement la superficie cultivée dont 817.000 hectares seulement en vignes. Enfin Lavoisier donne à la France, en 1790, 53.623.600 hectares. J'ai voulu montrer par ces divergences combien peu de fonds il est permis de faire sur ces premières statistiques.

Quant à la vigne en particulier, les évaluations sont encore moins sûres, puisqu'elles varient entre 3.402.000 et 817.000 hectares, sans compter qu'en 1773 l'estimation commune est de 1.600.000 arpents (1), ou environ 675.400 hectares. M. d'Avenel donne (2), « par hypothèse », pour la période 1776-1800, une surface de 1.650.000 hectares, et une statistique de 1788 (3), celle de 1.567.700 hectares. Un recensement de 1808 (4) fournit un nombre à peine différent : 1.613.939. Cette concordance semble autoriser à accepter

(1) Arch. du Loiret, C. 49.

(2) *Histoire de la Propriété*, I, p. 406.

(3-4) *Statistique agricole de 1882*. Introduction, pp. VII à X.

Digitized by Google

comme bonnes ces évaluations, et nous consignons les deux dernières dans le tableau ci-après.

A partir de 1808, malgré les ravages de l'oïdium qui, de 1852 à 1856, coûtent une vingtaine d'hectares, malgré l'apparition du phylloxéra en 1865 (1); malgré la funeste guerre de 1870 qui nous enlève 32.000 hectares de vignes (2), la superficie du vignoble français atteint, en 1872, son maximum avec 2.428.737 hectares, pour redescendre à 1.713.630 hectares, en 1897 (3).

Années	Hectares de Vignes
1788.	1.567.700
1808.	1.613.939
1829.	2.003.365
1834.	2.134.822
1840.	1.972.340
1849.	2.193.053
1851.	2.179.990
1852.	2.190.909
1854.	2.178.129
1856.	2.170.307
1857.	2.180.094
1858.	2.183.809
1859.	2.173.231
1860.	2.205.409
1862.	2.235.818
1864.	2.256.235
1865.	2.293.567

(1) M. Reclus, *Géographie universelle,* II, La France, p. 850 note, évalue à 526.435 hectares l'étendue des vignobles attaqués ou détruits par le phylloxéra depuis son apparition jusqu'en juin 1877.

(2) *Statistique agricole de 1882,* Introduction, pp. VII à X.

(3) *Bulletin du Ministère de l'Agriculture,* 1898, p. 961.

Digitized by Google

1867.	2.314.846
1871.	2.417.223
1873.	2.428.737
1875.	2.396.139
1877.	2.342.639
1879.	2.299.220
1881.	2.245.331
1883.	2.175.486
1892.	1.792.816
1894.	1.796.230
1897.	1.713.630

CHAPITRE II

LA VIGNE EN GATINAIS

I. — Le Gatinais.

Le Gatinais, dont les limites n'ont jamais été bien exactement fixées, est une région naturelle comprise entre la Brie au nord, la Beauce à l'ouest, la Sologne et la Puisaye au midi, la Puisaye et la Champagne à l'est.

Il comprenait, sous l'ancien régime, les circonscriptions financières — ou élections — de Nemours et de Montargis tout entières, et partie de celles de Montereau, de Melun, d'Étampes et de Pithiviers.

Aussi haut qu'on remonte dans son histoire, on voit la portion septentrionale du Gâtinais appartenant à la cité, plus tard diocèse de Sens, et la portion méridionale à la cité

Digitized by Google

puis diocèse d'Orléans. De là deux grandes divisions : le *Gâtinais français* (gouvernement de l'Ile-de-France, généralité de Paris), avec Nemours pour capitale, et le *Gâtinais orléanais* (généralité d'Orléans), capitale Montargis.

D'abord comté particulier, le Gâtinais, dans son ensemble, fut cédé à Philippe 1er par Foulque le Rechin, dans les premiers mois de 1068 (1). Démembré par la suite, il forma notamment les duchés d'Étampes, de Nemours et de Montargis. En 1790, son territoire fut partagé entre les départements de Seine-et-Marne, de Seine-et-Oise, du Loiret et de l'Yonne.

On a, ces dernières années, discuté assez vivement sur l'origine du nom de Gâtinais *(Vastinensis)*. Vient-il du mot bas-latin *vastina*, étymologie des « gâtines » que l'on rencontre dans plusieurs provinces de France, ou du nom de Gastins *(Vastinum)* qui aurait été sa capitale à une époque inconnue ? C'est la théorie de M. J. Devaux (2), et en effet le remplacement de la dernière syllabe *um* par le suffixe *ensis (Vastin-ensis)* est conforme aux règles de la formation des noms de *pagi*. Mais M. P. Quesvers a montré (3) que le Gâtinais ne s'est jamais étendu jusqu'à Gastins, bourg briard. Il est donc vraisemblable que l'appellation du pays vient de l'aspect plus ou moins sableux, rocheux et désolé de certaines de ses parties

Car il faut pratiquer volontiers l'hyperbole pour dire du Gâtinais, avec l'anonyme cité par dom Morin (4) :

Floreat in totos orbes, populosque triumphet..... etc.

ou, avec l'abbé Mestier (5) : — « Le *Gâtinois*, cette terre bénite de Dieu... » etc.

Le sous-sol du Gâtinais français, dans lequel se trouve

(1) M. Prou, *Annales de la société historique du Gâtinais*, XVI, p. 117.
(2-3) *Annales de la Société historique du Gâtinais*, X, p. 241 ; XII, p. 1.
(4) *Histoire du Gastinois*, p. 304.
(5) *Histoire des Archevêques de Sens*, Bibl. nat., ms. fr. 11583, p. 227.

Digitized by Google

compris le territoire dont nous nous occupons surtout, et pour ne descendre qu'aux terrains tertiaires, est presque exclusivement formé du calcaire d'eau douce connu en géologie sous le nom de *calcaire de Beauce*. Cette assise repose sur les grès et sables supérieurs dits : *grès de Fontainebleau*, et est constituée par une chaux carbonatée plus ou moins siliceuse. Elle se montre de temps en temps à la surface des champs, mais elle est le plus ordinairement recouverte d'une couche de terre végétale argilo-calcaire dont l'épaisseur descend jusqu'à un pied, et quelquefois moins, et dépasse rarement un mètre. Ailleurs, au contraire, la formation calcaire manque, et les grès de Fontainebleau, affleurant le sol, se montrent en masses rocheuses : ainsi à Malesherbes et dans la vallée de l'Essonne jusqu'à Augerville, à Larchant, à Saint-Pierre-lès-Nemours, à Villiers-sous-Grez, et surtout dans la forêt de Fontainebleau.

Le calcaire d'eau douce, qu'il ne faut pas confondre avec le calcaire inférieur dont la pierre de Château-Landon peut fournir le type dans notre région, se présente soit à l'état pulvérulent; alors il sert au besoin d'amendement, et on lui donne, dans certaines localités, le nom de tuf; soit en bancs solides que l'on débite en moellons.

Au-dessus de la formation calcaire se montre sur plusieurs points, par exemple sur les bords du Loing, vers Nemours, ou à Train, près de Villecerf, un terrain appelé *diluvium* ou quartenaire diluvien. On donne ce nom à des couches hétérogènes d'argile ou terre à brique et de graviers mêlés de fragments erratiques.

La période géologique actuelle ou historique, parce que son début coïncide avec les premières lueurs de l'histoire, et que son évolution se poursuit sans cesse, est représentée en Gâtinais par les fonds tourbeux des vallées, les terres de

Digitized by Google

bruyères et les sables et limons transportés par les rivières qui coulent aujourd'hui sous nos yeux dans des lits fort rétrécis (1).

J'indiquerai encore, à titre de curiosité, qu'à la fin du XVIIIe siècle on tenta l'exploitation de terrains carbonifères découverts à l'est de Nemours, près de Nanteau-sur-Lunain.

Le sol qui recouvre la plus grande partie de ces formations primitives, offre comme elles une certaine diversité, et presque toutes les variétés de cultures : céréales, betteraves, pommes de terre, asperges, légumes, plantes fourragères, y réussissent également bien, suivant les cantons. Les bois eux-mêmes n'y font pas défaut : au nord-ouest s'étend la forêt d'Orléans dont celle de Montargis n'est qu'un rameau avancé.

Enfin la vigne en fut longtemps une des principales richesses.

II. — Histoire de la Vigne en Gatinais

La vigne, à laquelle les terrains secs, légers et caillouteux sont particulièrement favorables, nous l'avons dit déjà, devait prospérer dans les groues et les grouettes (2) qui forment le sommet de beaucoup de collines. Aussi Davity écrivait-il, en 1625 *(États de l'Europe)* : « Deça la rivière d'Yonne, vers le Gâtinais, on voit de beaux coteaux tous couverts de

(1) J. de Tristan, *Bulletin de la Société des Sciences, etc, d'Orléans*, II, p. 147. — Bigot de Morogues, *Annales de la Société des Sciences, etc. d'Orléans*, V, p. 53. — Lockhart, *Mémoires de la Société d'Agriculture, etc. d'Orléans*, IX, p. 102. — Raullin, *Annales de la Société géologique de France*, XII, p. 364. — E. Doigneau, *Nemours*, p. 21 à 59.

(2) On trouve souvent, dans les documents, des vignes « sur les groues » *(in grois)*, et je me rappelle avoir vu en vignes les « groues de Bonnevault », paroisse de Larchant.

Digitized by Google

vignes. » Et quand on dépouille, pour y chercher l'histoire vraie, les documents authentiques d'autrefois : minutes de notaires et registres paroissiaux, c'est la qualité de « vigneron » que l'ont voit prise chez nous par la plupart des paysans qui nterviennent dans ces actes.

Mais là où la vigne règne et domine, c'est dans la portion de l'élection de Nemours qui confine à l'élection de Pithiviers; c'est elle, la vigne, qui la caractérise, et en fait comme une région à part. « Dans le langage populaire, dit très justement M. J. Devaux (1), on va jusqu'à restreindre les limites du Gâtinais à l'ancien vignoble dont Beaune-la-Rolande occupait le centre, et qui couronnait les coteaux d'alentour, de Montliard à Boesses, et de Barville à Beaumont. » C'est bien certainement à ce Gâtinais de Juranville, de Saint-Loup-des-Vignes, de Gaubertin, de Beaune et de Beaumont, plutôt qu'à celui de Nemours, de Fromonville ou de la Chapelle-la-Reine que songeait cet avocat du siècle dernier, qui disait dans un factum : (2) « *Quoique située en Gâtinais*, la paroisse de Bromeilles n'a pas toujours été complantée en vigne avec autant d'étendue qu'elle l'est actuellement. »

Il faut entendre dom Morin (3) parler de Beaune « assise entre un bon vignoble qui ne cedde rien à celuy de Champagne. »

Cinq siècles avant dom Morin, Suger (4), le conseiller de Louis VI et de Louis VII, montrait déjà cette ville comme douée d'une opulente fertilité en froment et en vin *frumenti et vini opulentia ferax)*. Et Suger pouvait la connaître, puis-

(1) *Annales de la Société historique du Gâtinais,* XIV, p, 328.

(2) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 41.

(3) *Histoire du Gastinois,* p. 283.

(4) *Œuvres complètes,* éd. Lecoy de la Marche, p 174.

Digitized by Google

qu'elle appartenait à l'abbaye de Saint-Denis (1) dont il était abbé.

Enfin je verrais volontiers une traduction plastique de la réputation viticole de Beaune-en-Gâtinais dans ce détail : que la base d'un pilier de l'église, à l'est et du côté de la chaire, porte, sculptée au XV^e^ siècle, une grappe de raisin entourée d'une banderolle.

Néanmoins il serait injuste de dédaigner absolument, pour Beaune et ses environs, le reste du Gâtinais français. D'autant que c'est précisément en dehors de ce vignoble célèbre mais restreint que le hasard des documents nous fait constater les premières vignes gâtinaises.

Au commencement du IX^e^ siècle, l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés possédait à *Esmans* (2) 66 arpents de vignes, et l'abbé Irminon, qui mourut vers 826, en fit planter 14 (3) ; ensemble, 80 arpents, ou, l'arpent mentionné dans le *Polyptyque* égalant 12 ares 64 seulement, 10 hectares 11 ares.

A peu près à la même époque, le nord du Gâtinais orléanais récolte du vin : Servat Loup, abbé de *Ferrières* (4), dans une lettre de juillet 844, se plaint que l'année précédente a été mauvaise (*Sterelitatem vini superiore anno passi sumus*). (5).

Nous venons de faire un pas hors de nos limites, tenté par l'âge du renseignement, mais nous nous empressons de rentrer sur notre territoire avec la donation de Richard de Château-Landon aux religieux de Néronville, vers 1082,

(1) C'est par une étonnante erreur que Ed. Michel, *Monuments du Gâtinais*, p. 59 note 1, dit que Beaune ne fut donnée à Saint-Denis [illegible] au XIV^e^ siècle.

(2) Canton de Montereau (Seine-et-Marne).

(3) *Polyptyque d'Irminon*, éd. Longnon, II, p. 258.

(4) Chef-lieu de canton (Loiret).

(5) *Lettres de Servat Loup;* éd. Desdevises du Dézert, p. 98.

Digitized by Google

de deux arpents de vigne à Crâne, paroisse de *Boesses* (1) (*apud Cranam juxta Buxis*) (2).

Entre 1100 et 1110, il y a des vignes aux Aulnois (3), paroisse de *Dordives,* (4) ; à *Auxy* (5), la dîme en appartient à un seigneur du nom de Geoffroy (6). Entre 1110 et 1120, on en trouve à Villiers (7), en la paroisse de *Nargis* (8). En 1132 (9), il y en a à *Burcy* (10), et dans le même temps, Suger s'occupe de rétablir celles autrefois florissantes de Beaune et de *Saint-Loup-des-Vignes* (11). Il replante le clos de Saint-Loup mis, depuis vingt ans, en terres labourables, fait façonner les vignes de Beaune à peu près détruites, et en achète de nouvelles pour vingt livres orléanaises (*Clausos vinearum, videlicet apud Sanctum-Lupum, a viginti annis arâtris redditos replantari fecimus; alias vineas juxta Belnam pane detructas restitui fecimus; alias a quodam homine nostro viginti libris Aurelianensis monete emimus* (12).

Continuant notre revue à la fois chronologique et topographique, notons les vignes de Chantereine et du Chanoy, à *Château-Landon* (13), données, vers 1160, au prieuré de Néronville (14). En 1285, une vigne échue au Roi en la même paroisse est vendue 60 sous par le prévôt du lieu, au profit du trésor (15).

(1) Canton de Puiseaux (Loiret).

(2-3-6-7) H. Stein. *Annales de la Société du Gâtinais*, XIII, p. 303, 313, 331, 359.

(4-8) Canton de Ferrières (Loiret).

(5) Canton de Beaune-la-Rolande (Loiret).

(9) A. Luchaire, *Etudes sur les actes de Louis VII,* n° 500.

(10) Canton de la Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

(11) Canton de Beaune-la-Rolande (Loiret).

(12) Suger, *Œuvres complètes*, éd. Lecoy de la Marche, p. 176. et dom Félibien, *Histoire de l'Abbaye de Saint-Denis,* p, 176.

(13) Chef-lieu de canton (Seine-et-Marne).

(14) H. Stein, *Recueil cité*, XIII, p. 359.

(15) *Recueil des Historiens de France,* XXII, p. 659.

Digitized by Google

En 1180, Gaultier de Nemours donne à la Maison-Dieu dont il se montrera l'infatigable bienfaiteur, 4 arpents de ses vignes (1) de *Nemours,* et, en 1198, aux religieux de Barbeau, près de Melun, deux muids de vin de rente (2) à prendre sur son clos de *Bromeilles* (3). Puisque nous parlons de Bromeilles et de la famille de Nemours, nous pouvons transcrire tout de suite une charte inédite de la fin d'avril 1213, par laquelle Gaultier de Nemours donne au chapelain de l'Hôtel-Dieu doté par son grand-père, toute la dîme de vin qui lui appartient dans le *Clos-du-Vicomte*, audit Bromeilles :

... Ego Galterus, miles, dominus de Nemosio... concessi Stephano capellano et ejus successoribus decimam vini de clauso Vicecomitis quod est apud Bromelium, perpetuo possidendam pro remedio anime mee et antecessorum et successorum meorum, in augmentum capellanie domini Galteri, avi mei, bone memorie; presentibus Margareta, uxore mea, et primogenito meo Philippo, atque laudantibus, etc. (4).

Cette concession fut, pour l'établissement, une source de procès dans l'exposé desquels nous relèverons plus d'un détail intéressant.

En attendant, constatons qu'avant 1200 il y avait à *Larchant* (5) des vignes et un pressoir appartenant au Chapitre de Notre-Dame de Paris (6); qu'une charte de Philippe Auguste, de 1213 (7), parle des vignes de *Fromont* (8); que

(1) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, A. 1, n° 8.

(2) Bibl. nat., ms. fr. 20.891, f° 3 v°, n° 6.

(3) Canton de Puiseaux (Loiret).

(4) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 40, n° 1.

(5) Canton de La Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

(6) *Circulaire de Notre-Dame,* éd. Guérard, I, p. 392; IV, p. 118.

(7) E. Thoison, *Bulletin de la Société de l'Histoire de Paris et de l'Ile-de-France,* XIX, p. 79.

(8) Canton de La Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

Digitized by Google

l'on connait une transaction, du mois de décembre 1221, touchant 3 arpents de vignes (1) à *la Chapelle-la-Reine* (2), et une donation de mai 1256, aux religieux de Barbeau, d'un arpent de vignes au « puits de Bréon », susdite paroisse de la Chapelle (3).

Les mêmes religieux de Barbeau avaient fait, en 1224, un échange de vignes (4) avec le prieur de *Moret* (5), et reçu en don, en l'an 1234 (6), des vignes à *Recloses* (7), où Renaud de Cumiers leur en donne encore, en 1281 (8).

On trouve des vignes à Genouilly, paroisse de *Bransles* (9), en 1248 (10), et les Templiers ont des vignes : en 1242 (11), à *Grez* (12); en 1260 (13), à *Dormelles* (14); en 1265 (15), à *Garentreville* (16).

Au commencement du XIII^e^ siècle, les moines de Cercanceau, en la paroisse de *Souppes* (17), avaient des vignes. Ils y découvrirent, un jour, en les cultivant, « de l'or et de l'argent monnayé et en bosse », et le Roi leur fit abandon de ce trésor, au mois de mai 1224 (18).

On lasserait l'attention la mieux soutenue à vouloir énumérer toutes les localités gâtinaises où les documents des XII^e^ et XIII^e^ siècles font mention de vignes. Aussi n'en citerons-

(1) Arch. nat., S. 1180 A.

(2) Chef-lieu de canton (Seine-et-Marne).

(3-4) Bibl. nat., ms. lat., 10.943, f^or^ 85 v°, 130 v°, 82 et 90.

(5) Chef-lieu de canton (Seine-et-Marne).

(6-8) Bibl. nat., ms. lat., 10.943 f^os^ 85 v°, 130 v°, 82 et 90.

(7) Canton de La Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

(9) Canton de Château-Landon (Seine et-Marne).

(10-11-13-15) Inventaire des Archives de Beauvais, liasses XXVIII, n° 2; VII, n° 1; XLV, n° 6 et XVIII, n° 3.

(12-16) Canton de Nemours (Seine-et-Marne).

(14) Canton de Moret (Seine-et-Marne).

(17) Canton de Château-Landon (Seine-et-Marne).

(18) Ch. Petit-Dutaillis, *Etude sur le règne de Louis VIII*, p. 376 et 465.

Digitized by Google

nous plus qu'une seule (1), *Lorrez-le-Bocage* (2) parce que la région dont elle est le centre n'est pas encore représentée dans notre liste; puis nous passerons aux clos du Roi.

D'Étampes à Sens, où il en existe dont nous n'avons pas à nous occuper, ils jalonnent la route : Milly, Samois, Fontainebleau, Recloses, Moret, etc.

Le clos de *Samois* (3) appartenait à Louis VII, dès 1169; le chapelain de l'église de Saint-Saturnin de Fontainebleau y prenait éventuellement jusqu'à six muids de vin par an, lorsque le clos de Héricy ne pouvait les fournir (4).

En 1202, Philippe-Auguste vend 38 muids moins 4 setiers de vin provenant de Samois. Ce vignoble a même une mesure particulière et un pressoir qui rapporte au Roi 12 livres 10 sous par an (5).

Il n'est pas douteux que les environs de *Fontainebleau* aient alors produit du vin pour le compte du Roi, puisqu'on le conduit, aux frais de celui-ci, jusqu'au port de Samois, afin sans doute de l'embarquer à destination de Paris et de la table royale. Le cellier où il est conservé, à Fontainebleau, coûte, en 1202, 12 livres 9 sous 8 deniers d'appropriation (6) (*parando*), somme correspondant à près de 1.400 francs d'aujourd'hui.

Quant à Recloses, Philippe-Auguste y possédait au moins la dîme du vin, car il la donne, avant 1186, à sa chapelle de Fontainebleau (7), mais il avait, dans la même paroisse, vraisemblablement un pressoir que saint Louis concède avec toutes ses appartenances, en juillet 1259, au chapelain des

(1) P. Quesvers, *De Montereau à Château-Landon*, p. 86.
(2) Chef-lieu de canton (Seine-et-Marne).
(3) Canton de Fontainebleau (Seine-et-Marne).
(4) A. Luchaire, *Etudes sur les actes de Louis VII*, n° 568.
(5-6) Brussel, *Examen de l'usage des fiefs*, II, p. CL et CXLII.
(7) L. Delisle, *Catalogue des actes de Philippe-Auguste*, n° 177.

Digitized by Google

Mathurins de Fontainebleau (.....*pressorium nostrum de Recloses cum omnibus juribus que habebamus* (1)... etc.).

Enfin il est, à plusieurs reprises, question dans les comptes royaux du XIII^e^ siècle de Moret et de son clos. On s'étonnerait même qu'il n'en fût pas ainsi, vu la luxuriance « des vignes qui prospèrent si étonnamment dans ce terrain » (2).

Si maintenant repartant d'Étampes, nous nous dirigeons vers Orléans, un des plus importants vignobles royaux (3), nous trouvons sur notre chemin les vignes gâtinaises royales de Boesses et de Boiscommun.

Dès 1202, on voit Philippe-Auguste dépenser des sommes relativement élevées pour les façons de son clos de Boësses (*pro vineis regis Buxiarium*) 14 livres (4) (environ 300 francs) valeur absolue (5), et au moins 1.500 valeur relative); pour les vendanges *de vindemiis*), 5 livres 5 sous (6), et pour le transport à Orléans des vins qu'il y récolte (*pro vino Buxiarium ducendo ad Aurelianensem*) 5 livres 13 sous 6 deniers (7). Avec saint Louis, les choses demeurent en l'état, et ses comptes de 1248 ont une dépense de 12 livres *pro vineis regis de Buxeriis* (8). Ce n'est qu'en 1295 que Boesses

(1) Abbé Guilbert, *Description de Fontainebleau,* II, p. 228.

(2) Abbé Pougeois, *L'antique et royale cité de Moret-sur-Loing,* p. 27.

(3) En 1248, les frais de culture seulement s'y élèvent à plus de 12.000 fr. de notre monnaie *(Recueil des Historiens de France,* XXII, p. 273).

(4-6-7) Brussel, *Examen de l'usage des fiefs,* II, p. CXCII, CXIL et CXC.

(5) De 1200 à 1225, la *livre* équivaut à 21 fr. 77.

(8) *Recueil des Historiens de France,* XXI, p. 274. — Les auteurs de la table de ce volume identifient cette localité avec La Bussière (canton de Briare, Loiret), mais des raisons philologiques, historiques et topographiques font préférer *Boesses*.

Digitized by Google

passe par échange à Hugues de Bouville (1), et que son exploitation viticole cesse d'être à la charge comme au profit du Roi.

Je répéterais pour *Boiscommun* (2) des mentions semblables, et je trouverais comme à Boesses des frais de culture (*pro factione vinearum*) et de vendanges (*de vindemiis*) (3) mais de plus, en 1202, une recette pour vente de vin (4).

Quel est ce clos royal de *Bussiacum* dont l'existence nous est révélée par deux lignes des comptes de saint Louis (1234) et de Philippe III (1285)? Il semble, d'après la place que le comptable lui donne (5), qu'il faille le chercher dans les environs de Boiscommun, mais nous n'y trouvons aucun Bussy ou Boissy, et nous l'identifierons assez volontiers avec Bucy-le-Roi (canton d'Artenay, Loiret).

Avec les documents du règne de Philippe le Hardi, nous voici à la fin du XIII^e^ siècle, le siècle de Philippe-Auguste et de saint Louis, où la France, grande et forte, jouit d'une prospérité qu'elle n'a peut-être jamais connue depuis. Comment la vigne, que nous venons de voir florissante à peu près partout dans notre région, traversa-t-elle la terrible période qui commence avec la bataille de Poitiers et ne s'achève qu'à la mort de Charles VII ? On ne peut avoir, à cette question, qu'une réponse à faire : l'histoire de la viticulture est, à ce moment, celle de l'agriculture tout entière, c'est-à-dire une suite de ruines, de désastres et d'abandons à peine coupée de rares années de relative tranquillité.

Sans doute le Gâtinais ne fut pas, comme la Normandie

(1-4) Brussel, *Examen de l'usage des fiefs*, I, p. 439, note *d*; II, p. CXII.

(2) Canton de Beaune-la-Rolande (Loiret).

(3) *Recueil des Historiens de France*, XXII, p. 574 et 660.

(5) *Recueil des Historiens de France*, XXII, p. 574.

Digitized by Google

par exemple, le théâtre de combats incessants, mais on ignore généralement la part honorable qu'il prit à la défense nationale contre l'envahisseur anglais, et « les historiens semblent croire que, dans cette province, la résistance se borna au fameux siège de Montargis » (1), en 1427. La vérité est que, s'il ne s'y accomplit, en dehors de l'échec des Anglais devant Montargis, aucun de ces faits d'armes qui décident du sort d'une campagne, de fréquentes et non toujours malheureuses escarmouches locales y amenèrent souvent les hommes d'armes des deux partis.

A chaque instant traversés par les bandes ennemies et par les troupes françaises presque aussi redoutables, les champs gâtinais ne pouvaient échapper au pillage général et à la dévastation.

Les documents ecclésiastiques nous montrent, jusqu'après 1450, la moitié des églises délabrées et inhabitables, et des paroisses sans curé (2), les paroissiens s'étant réfugiés dans les villes en abandonnant leurs biens, ou, pour employer l'énergique expression d'un chroniqueur, « enfuis au bois comme bestes égarées » (3).

Quelquefois, à l'approche des ennemis, les « gens du plat pays » étaient mis en demeure par le Roi d'aller s'enfermer en hâte dans la ville la plus voisine et d'y emporter toutes leurs provisions, « afin que lesdits anemis... n'en puissent estre soutenuz, et que plus tost leur en conviegne partir » (4).

« Les comptes seigneuriaux..... ne sont que de plaintives litanies, où chaque article de recette se termine par *néant;*

(1) J. Devaux, *Le Gâtinais au temps de Jeanne d'Arc,* dans les *Annales de la Société historique et archéologique du Gâtinais,* V, p. 209.

(2) E. Thoison, *Anciens curés de quelques paroisses du diocèse de Meaux,* sous presse.

(3) *Journal d'un bourgeois de Paris.*

(4) L. Delisle, *Mandements et actes divers de Charles V,* n° 441.

Digitized by Google

et le plus souvent, après ce *néant*..... on ajoute :..... *il n'y a nuls habitants demeurant en ce lieu pour occasion de la guerre* » (1). Les petits seigneurs dont le château n'est ni fortifié ni défendable ne peuvent qu'imiter leurs vassaux. Le 14 juillet 1481, Thomas de Cressy, sieur de Fromont, demande à être remis en possession des droits dont ses prédécesseurs et lui jouissaient « jusqu'à ce que, par la fortune de la guerre, il convînt audit seigneur et habitans dudit lieu de Fromont et pays d'environ eulx absenter et habandonner le pays » (2).

Ce n'est là qu'un des mille incidents de cette navrante époque, et il n'est pas un contemporain qui ne s'écrie avec douleur qu'alors « tout est descheu et venu en désert et friche » (3). Et si quelque accalmie se produisait par hasard, si l'on croyait pouvoir, sans danger, revenir semer son grain et cultiver ses vignes, il fallait, pour moissonner ou pour vendanger à peu près en sûreté, se munir, à beaux deniers comptants, d'un sauf-conduit du chef, quel qu'il fût, de la garnison la plus voisine. Heureux encore lorsque, par cet acte d'apparente soumission à un parti, on ne s'attirait pas la colère du parti contraire. Le 22 septembre 1429, Henri VI, pour peu de temps roi de France et d'Angleterre, faisait mettre en liberté Michelette, veuve de Guyot le Bossu, emprisonnée pour avoir, sans l'autorisation de la justice anglaise, demandé, pour vendanger ses vignes, un sauf-conduit aux partisans de Charles VII (4).

Aussi beaucoup préféraient-ils s'exiler et traîner loin de

(1) D'Avenel, *Histoire de la Propriété...* I, p. 327.

(2) Pièce de la collection de l'auteur.

(3) *Journal de Jean Maupoint,* dans les *Mémoires de la Société de l'Histoire de Paris et de l'Ile-de-France,* IV, p. 15.

(4) A. Longnon, *Paris pendant la domination anglaise,* p. 298.

Digitized by Google

chez eux une vie de misère, en attendant la bienheureuse paix que bon nombre ne virent pas.

Tout concourait d'ailleurs à prolonger cette déplorable situation : d'abord l'incertitude de la fin réelle de la guerre, la crainte d'un retour offensif de l'ennemi et la rareté des nouvelles précises. L'auteur de l'*Histoire de la Propriété* cite (I. p. 331) un village de l'Orléanais dont les habitants ne surent qu'en 1441 « notre délivrance des mains des Anglais ». Ils avaient été *vingt ans* absents.

Puis, lorsque l'étranger fut parti, ou ne garda plus que quelques places fortes de l'ouest, il fallut compter avec les brigands, les soldats licenciés, les vagabonds et les malandrins que la cessation des hostilités jetait sur les routes sans autre moyen d'existence que le vol et le pillage. Un texte qui pour ne pas se rapporter spécialement au Gâtinais n'en peint pas moins la situation générale, parle des « roberies, pilleries, murdres (meurtres) de personnes, ravissemens de femmes et aultres dommaiges, excès et inconvéniens qui de jour en jour sont faiz et perpétrés..... par plusieurs rotiers, robeurs, pilleurs ou autres malfaicteurs » (1). L'organisation d'une armée à peu près régulière (1445) apporta quelque adoucissement à ces maux sans les guérir.

Enfin, comme si aucune épreuve ne devait être épargnée aux malheureux paysans, la guerre civile s'alluma dans le centre et le nord de la France, au moment presque où s'éteignait la guerre étrangère. Bretons et Bourguignons foulèrent les champs, « extirpèrent et coupèrent les vignes » (2), enlevèrent les raisins aussi « âprement » qu'auraient pu le faire les Anglais.

(1) Arch. nat., P. 13582, Recueil cité, n° 550.

(2) *Journal de Jean Maupoint*, Recueil cité, p. 73.

Digitized by Google

Il faut venir aux règnes relativement pacifiques — surtout à l'intérieur — de Charles VIII et de Louis XII pour entrevoir quelque reprise de prospérité.

Guéri par son échec de Pavie et par sa longue captivité de la folie des conquêtes transalpines, François 1er trouva le loisir d'augmenter prodigieusement et de merveilleusement décorer le château de Fontainebleau, dont il fit la plus aimée de ses résidences. Et tandis qu'il y appelait les artistes les plus fameux, les maîtres les plus renommés de cette Renaissance qu'il avait eu l'heur de ramener d'Italie comme le fruit le moins contestable de ses expéditions, il descendait à des détails de bien-être matériel qui nous intéressent particulièrement. Les paroisses briardes de Samoreau et de Champagne, et la paroisse gâtinaise de *Thomery* (1) lui durent tout à coup une extension considérable de la culture de la vigne, et le commencement d'une fortune qui ne se démentit pas.

« Vers 1520, raconte-t-on, il y avait à l'endroit qu'occupe aujourd'hui le château des Pressoirs du Roi (2), une maison de paysans. Un jour de chasse, François 1er fut conduit dans ce lieu par un cerf qui traversa la Seine. Ayant soif, il demanda à boire ; on lui apporta du vin qui lui parut délicieux. Apprenant que ce vin était récolté dans la côte qui dominait la maison, il acheta cette maison et cinquante arpents de terre dans le canton, qu'il fit planter, d'après l'avis de Marot, des plants les plus fins de France, et notamment de ceux de Cahors, patrie du poète..... » (3).

Vraie ou fausse, cette anecdote est ancienne, puisqu'on la trouve dans l'abbé Guilbert (*Description de Fontaine-*

(1) Canton de Moret (Seine-et-Marne).

(2) Commune de Samoreau. M. Huet (*Thomery*, p. 102) dit que les Pressoirs furent autrefois de Thomery ; je crois qu'il fait erreur.

(3) A.-F. Huet, *Thomery*, p. 103.

Digitized by Google

bleau, II, p. 144), mais elle ne paraît pas pouvoir se placer « vers 1520 », car les premiers travaux ne semblent pas remonter plus haut que 1527. C'est, en effet, en 1528, qu'il est payé une somme de 2.636 livres 2 sous 6 deniers (ou 10.333 francs, valeur absolue), savoir : 1.542 livres 6 sous 6 deniers pour « récompense des terres, vignes, friches et larris que le Roy a fait prendre pour enclorre et mettre dedans le pourpris de vigne qu'il a fait enclorre de muraille au terrouer de Sangmoreau (Samoreau), au lieu dit les Andosches et Haultes Bruyères, sur la rivière de Seine, près Fontainebleau... »; et 1.093 livres 16 sous pour « façons, labours, deffrichemens de vignes et amesnagemens des pourssoueres (pressoirs) (1) appartenant au Roy lès ledit Fontainebleau » (2). Ce clos a dès lors un gouverneur : Jehannot Le Boutillier, sommelier ordinaire de l'échansonnerie de bouche du Roi.

Nous n'avons pas d'autres renseignements sur ces premières plantations de Samoreau, probablement faites sur les cinquante arpents achetés dans les circonstances que l'on vient de voir; nous ignorons notamment la nature des cépages qui y furent placés; nous sommes mieux fixés pour la suite. Car le Roi ne s'en tint pas à ces essais; d'autres terrains furent acquis par lui à Thomery et aux environs, mais auparavant, et pour mener à bien son entreprise viticole, il fit demander, par lettres missives de juin 1531, au sénéchal de Guyenne de lui envoyer un vigneron de Cahors assez expérimenté pour « aviser et diriger l'établissement d'un enclos de vignes à Fontainebleau. La plupart des vignerons de la ville ayant été assemblés par les sieurs consuls, il fut arrêté de lui envoyer Jean Rival

(1) Nous parlerons de ces pressoirs au livre II.

(2) Bibl. nat., ms. fr. 11179, f° 101 v°.

Digitized by Google

(*alias* Rivard) dit Prince... qui se rendit auprès du Roi » (1).

Ce voyage, pour lequel il lui fut payé 50 livres (ou 196 francs, valeur absolue), avait pour but de choisir les parcelles les plus propres à la nouvelle culture (2). Puis Rival retourna chez lui. Au mois de novembre, un « émissaire » de François 1er partit pour Cahors préparer et expédier un grand nombre de plants des meilleurs de la contrée. Ses envois se continuèrent deux années au bout desquelles il regagna Fontainebleau emmenant Rival, et accompagné de trente mulets chargés de ceps (3).

Pendant ce temps, la plantation s'était poursuivie, et s'était étendue jusqu'à Champagne-en-Brie, où 33 arpents de terres sont défrichées et mises en vignes ; ce qui entraine une dépense de 1105 livres 10 sous (4) (la livre équivalant alors à 3 fr. 92).

Le vignoble de Thomery avait été créé en quatorze mois, par six vignerons, quatre maitres et deux aides, venus de Mirevaux, près de Montpellier; de Cahors, et d'autres localités de la même région, pour le prix de 1280 livres (près de 25.000 francs d'aujourd'hui). Un des deux mandements royaux signés pour autoriser le paiement de cette somme, nous apprend qu'aux plants du Languedoc et du Quercy on avait joint des plants d'Espagne, dont le Roi avait sans doute apprécié la qualité pendant son séjour forcé à Madrid, et des plants d'Arbois en Franche-Comté, comme si l'on avait voulu former une pépinière de cépages variés.

Jusqu'au mois de février 1539, les mandements de François 1er permettent de suivre la marche des travaux et les

(1) J. Vatout, *Le Palais de Fontainebleau*, p. 65 note.

(2) Arch. nat. J. 960², n° 42.

(3) J. Vatout, *Ouvrage et lieu cités.*

(4) Ces détails et ceux qui vont suivre sont empruntés au *Catalogue des actes de François Ier*, passim.

Digitized by Google

dépenses considérables qu'ils entraînent. A partir de cette époque, les documents font défaut, mais tout permet de supposer que le vignoble royal fut longtemps soigneusement entretenu, bien que, en 1540, les préférences viticoles du Roi semblent être pour la Bourgogne (1). Cependant, à Thomery. il ne reste rien des plantations de François 1er (2), et peut-être n'en trouverait-on d'autres traces que le *Cot* ou plant de Cahors que nous verrons tout à l'heure employé dans le Gâtinais.

L'engouement viticole que nous avons signalé au XVIe siècle, dans notre premier chapitre, ne partit vraisemblablement pas de Thomery; il eut des causes plus générales qu'un caprice du Roi; il est seulement certain que, pour notre pays au moins, l'exemple venu de haut fut suivi. On nommerait difficilement une seule paroisse gâtinaise possédant des vignes au XVIIIe siècle, et n'en ayant pas eu au temps de François Ier.

Les guerres religieuses qui ensanglantèrent le dernier tiers du XVIe siècle, et la misère qui en résulta presque partout, ne furent pas, nous l'avons vu (3), aussi contraires qu'on pourrait le croire à l'expansion de la viticulture, néanmoins c'est à elles sans doute, qu'il faut attribuer l'abandon où sont laissées certaines vignes jusque sous Henri IV, dont le règne fut pourtant réparateur. La mention : « en friches long tems y a » est fréquente dans les actes de ventes, à Nemours comme à Beaune ou à Juranville. Je la retrouve même un demi-siècle plus tard, c'est-à-dire après la Fronde, dans tout le Gâtinais.

On s'étonnerait davantage que presque toutes les vignes

(1) *Catalogue des actes de François Ier*, n° 11.470.

(2) A.-M. Huet, *Thomery*, p. 114.

(3) Voir plus haut, p. 18.

Digitized by Google

vendues, en 1702, à Nemours et aux environs, fussent « en friches et désert », si l'on ne se souvenait de l'état misérable où les intempéries, les guerres et les exactions fiscales, conséquences des guerres et surtout d'une mauvaise administration, plongèrent la France à la fin du règne de Louis XIV. Lorsque vint le terrible hiver de 1709, après lequel un évêque put écrire qu'il ne restait pas plus de vignes dans les champs que dans sa chambre; cet hiver qui décima la population adulte, et emporta les trois quarts des enfants; il sembla que ce dût être la fin de notre nation. Mais avec une vitalité merveilleuse elle se releva rapidement, et l'on ne sait ce qu'il faut le plus admirer ou de l'énergie de ce peuple qui se refait seul, sans ou malgré ses gouvernants, ou de la fertilité de ce sol qui permet de telles résurrections.

Nous pourrions, si nous nous en tenions scrupuleusement à la vigne cultivée en vue de donner du vin, ne rien ajouter à ce que nous avons dit, dans nos GÉNÉRALITÉS, du règne de Louis XV, mais on trouverait peut-être étrange que nous passassions absolument sous silence une branche intéressante de la viticulture : la production des raisins de table, d'autant plus que nous avons la bonne fortune de posséder chez nous les plus renommés de ces raisins, les chasselas de Fontainebleau et de Thomery.

Au point de vue historique, nous trouverons, au contraire, en en parlant, l'occasion de détruire une légende qui, bien que battue en brèche par le regretté Ernest Bourges (1), renaît chaque année sous la plume hâtive des journalistes. E. Bourges établit, en effet, que la fameuse *treille du Roi,* au palais de Fontainebleau, ne doit rien à François Ier ni à Henri IV, pour la bonne raison que le mur où elle étale ses

(1) *L'Abeille de Fontainebleau,* du 11 mars 1892; article réimprimé dans les *Recherches sur Fontainebleau,* p. 490.

Digitized by Google

« grains ambrés » n'a été construit que sous Louis XV. « Coiffé de son étroit chapeau de tuiles, il borne au midi les jardins du château, se raccorde à la haute muraille du quartier des artilleurs, où continuent de s'ériger ses espaliers et de courir les grappes d'or, puis fait un coude, et se poursuit vers l'est, aussi loin que s'étendent les massifs et les plates-bandes du vieux parc » (1).

Il n'est pas douteux qu'il faille dater d'environ 1720 (2) cette treille fameuse connue de tous les gourmets, puisque François Charmeux, de Thomery, le trisaïeul des Charmeux actuels, « frappé des résultats obtenus » — ce qui suppose quelques années de culture — se procura du plant de Fontainebleau, et demanda, en 1730, l'autorisation d'établir des espaliers dans son jardin, mais cela laisse entière la question d'origine et d'ancienneté du *chasselas* lui-même. Je ne sais rien qui empêche d'attribuer à Henri IV ou même à François Ier l'honneur de son introduction chez nous.

Quant à Charmeux, il avait observé l'exposition de la treille du Roi. Il fit construire un mur pour y adosser ses plants dans des conditions semblables. Mais, comme alors la construction d'un mur au milieu d'une plaine pouvait entraver les chasses royales, Charmeux ne reçut sa permission qu'à la charge de laisser dans le milieu de l'espalier une porte pour le passage des piqueurs et des chiens. Ce mur primitif clôt la propriété de M. Luquet, du côté du chemin montant aux Montforts; on voit encore les linteaux de la porte aujourd'hui bouchée (3).

Charmeux réussit dans son entreprise, et ses voisins ne

(1) *Le Figaro* du 1er octobre 1898.

(2) Il est à noter que l'abbé Guilbert n'en parle pas dans sa *Description de Fontainbleau* publiée en 1731.

(3) A.-F. Huet, *Thomery*, p. 124; d'après une note de la famille Charmeux.

Digitized by Google

tardèrent pas à l'imiter; cependant l'industrie nouvelle ne prit qu'au commencement de ce siècle l'énorme extension qui la fit déborder sur les communes voisines. Les *Sablons* (1), aujourd'hui, rivalisent presque avec Thomery pour la production du raisin de table.

Nous reparlerons, dans le chapitre prochain, du chasselas, de sa culture, de sa conservation, et du commerce auquel il donne lieu.

Revenons à la vigne : son histoire, sous les diverses formes du gouvernement révolutionnaire et sous le premier Empire, est aussi insignifiante en Gâtinais qu'ailleurs, et le demeure sous les régimes suivants. On semble constater chez nous une légère augmentation dans les surfaces qui lui sont consacrées, mais cette augmentation, nous le verrons avec plus de précision dans la STATISTIQUE, n'est pas générale; elle ne se manifeste avec quelque intensité que dans ce que nous avons appelé le « vignoble gâtinais ».

Pour l'arrondissement de Fontainebleau, après une période de stagnation, la décroissance est marquée dès avant 1870. L'apparition des premières maladies modernes, de fréquentes irrégularités dans les saisons, l'introduction de la culture intensive des céréales moins pénible et d'un rapport plus régulier que celle de la vigne, le mauvais choix des plants, et surtout le développement des voies ferrées amenant les vins du midi meilleurs et aussi bon marché que les nôtres, en sont les causes principales.

Aussi, quand le phylloxéra nous atteint, il ne fait que précipiter une solution presque attendue. Etait-elle inévitable, ou pouvait-on retarder longtemps encore le recul lent mais indéniable, semble-t-il, de la vigne vers les régions chaudes? — Il nous serait difficile de répondre, de façon

(1) Commune de Veneux-Nadon, canton de Moret (Seine-et-Marne).

Digitized by Google

formelle, à cette question, mais peut-être en permettrons-nous la solution en montrant comment nos ancêtres et nos pères entendaient la VITICULTURE.

CHAPITRE III

LA VITICULTURE GATINAISE

I. — CONSTITUTION DU VIGNOBLE

« Le succès d'un vignoble, dit M. Berget (1), dépend de trois facteurs : le *milieu physique* formé de deux éléments : le sol, support et milieu nourricier, et l'atmosphère, source de carbone, de chaleur et de lumière ; — le *cépage*, instrument végétal qui élabore le produit à l'aide des éléments que lui fournissent le sol et l'atmosphère ; — enfin le *vigneron*,..... intelligence directrice..... qui s'efforce de discipliner ces éléments naturels pour les faire servir au résultat économique qui est la fin dernière de toute entreprise agricole. Ces trois facteurs ont entre eux des rapports nécessaires que l'analyse scientifique discerne aisément. Les mêmes cépages ne conviennent pas à tous les sols et à tous les climats, pas plus que les mêmes systèmes de culture à tous les cépages et à tous les terrains... »

Ces sages préceptes ne s'appliquent pas seulement à la viticulture nouvelle; ils sont de tous les temps, et les agronomes anciens, avec moins de précision sans doute, les ont formulés, depuis Olivier de Serres et son *Théâtre de l'Agriculture* (1600) jusqu'à la *manière de bien cultiver la*

(1) *La Viticulture nouvelle*, p. 19.

Digitized by Google

vigne..... de Jacques Boullay (1723), et l'édition donnée, en 1753, par Duhamel du Monceau du *Traité de la nature de la vigne*.

N'est-ce pas Olivier de Serres qui dit : « Quant à la terre, la vigne la désire..... légère, non lasche ne pesante, plus sablonneuse qu'argileuse, plus menue et subtile que grosse et espesse (épaisse), plus maigre que grasse, plus sèche que humide; meslée plustost de menues pierres et gravois que de [n'] en avoir aucunes ; pasturages ou terres novales et en friche, plustost que labourages, et labourages plustost que vieilles vignes. » (1)

Naïve et claire à la fois, cette description résume bien les qualités autrefois exigées de la bonne terre à vigne, et exprime exactement, malgré son origine méridionale, l'état ancien des choses dans l'Ile-de-France et l'Orléanais. Plus tard, l'extension considérable du vignoble fit que l'on dut se montrer moins scrupuleux sur le choix du terrain. C'est ce dont le chanoine Boullay se plaint, quand il déplore que l'on ait « tant araché de bois, défriché de terres, détruit de jardins à légumes et réduit de métairies à bled en vignes », car seules « les terres propres à la vigne ne produisent jamais que de bon vin ». (2)

Après avoir cherché le sol répondant le mieux aux conditions de végétation de la plante qu'il voulait lui confier, le vigneron gâtinais songeait, s'il n'avait pas commencé par là, et s'il avait la possibilité de le faire, à l'orientation et à l'assiette de ses ceps. Il avait, à cet égard, des règles ou des habitudes précises, dont il ne s'écartait qu'à son corps

(1) O. de Serres, *Le Théâtre d'Agriculture,* nouv. éd., Paris, 1804-1805, I, p. 212.

(2) *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange... dans le vignoble d'Orléans,* par Jacques Boullay, chan. d'Orléans, 3e éd., Orléans, 1723, in 8°, p. 60-62.

Digitized by Google

défendant. Pour l'assiette, il savait que « le coteau l'emporte sur la plaine [trop humide] et sur la montagne » [trop froide]. Aussi est-ce bien sur les pentes douces des collines que la vigne s'étageait autrefois chez nous.

Pour l'orientation, il savait aussi que, destiné à vivre sous un climat tempéré, où les mauvais jours sont au moins aussi nombreux que les beaux, son plant devait pouvoir profiter de toute la chaleur distribuée par le soleil, et qu'il le fallait protéger contre l'âpreté des vents du nord. Il le plaçait donc au sud et au sud-ouest, et dans tous les cas regardant le levant plutôt que le couchant. Columelle, agronome romain du 1er siècle, faisait déjà cette recommandation. Une vue de Nemours dessinée en 1611 par J. Duviers (1), montre le vignoble nemourien d'alors, aujourd'hui disparu, recevant le soleil de midi.

Voilà pour le premier facteur, le *milieu physique*.

Quel cépage, maintenant, notre vigneron va-t-il mettre en terre, une fois l'emplacement déterminé ? Et d'abord convient-il de s'arrêter à un plant unique, ou n'est-il pas plus prudent de demander à plusieurs variétés les qualités qu'il est à peu près impossible de rencontrer dans une seule ? — Un proverbe né d'une longue expérience répondait : — « De cinq ou six espèces de raisins faut meubler la vigne. » Mais desquels ? C'est ici qu'aurait dû mais ne pouvait intervenir, pour être alors dans l'enfance, une science aujourd'hui encore en élaboration, et dont le nom même est tout moderne : l'*Ampélographie*.

L'Ampélographie, on le sait, a pour but d'étudier les cépages cultivés dans les divers vignobles, de les décrire, d'en connaître les propriétés, de les perfectionner, si cela est nécessaire. On sent que cette étude est fondamentale,

(1) E. Thoison. *Les rues de Nemours*, front.

Digitized by Google

et, suivant qu'il s'y livre ou la néglige, peut être pour le viticulteur la source de la fortune ou la cause de la ruine. Par malheur cette arme précieuse manquait ou à peu près au vigneron du moyen âge et à ses descendants.

Les agronomes romains avaient bien vu et disaient qu'il existe différents cépages; mais ils s'étaient à peu près bornés à leur donner des noms. Olivier de Serres qui, le premier, tenta de codifier les lois de la viticulture et de lui imprimer une direction rationnelle, écrit cette phrase pleine de bon sens et d'une vérité d'observation que nos savants n'ont pas démentie :

« Estant le lieu plus froid et plus plat que nous ne désirerions, nous y logerons les sortes de raisins ayant petite mouelle pour résister mieux que nuls autres aux bruines et frimats... et aussi celles qui ont les grains rares, clairs et durs, et faciles à meurir tost. Ainsi compensant ces choses par la tardiveté du fonds et hastiveté du raisin, la vigne se rendra de passable revenu. » (1)

Il pressent donc ce que l'on enseigne aujourd'hui : l'appropriation du plant au milieu physique, mais ne fait pas œuvre d'ampélographe, car s'il dresse ensuite une liste de 38 variétés connues de son temps, il n'en décrit sérieusement aucune. Avant lui un des Estienne avait imprimé un *Vinetum* (Paris, 1537, in-8°), sorte de vocabulaire des termes relatifs à la vigne, dans lequel il donne bien un catalogue de vins, mais ne caractérise que quatre ou cinq cépages. Cependant le besoin d'une classification basée sur des caractères rigoureusement déterminés se faisait d'autant plus vivement sentir que le même plant changeait de nom en changeant de pays, et que la confusion allait grandissant. Dans l'Orléanais, par exemple, on nommait *Auvernat* le raisin qui, en

(1) *Le Théâtre d'Agriculture,* I, p. 126.

Digitized by Google

Auvergne, s'appelle le *Bourguignon*, lequel, en Bourgogne, n'est connu lui-même que sous le nom de *Pinot*. Aujourd'hui encore, le *Cot* se nomme, par une sorte d'échange de politesse, *Auxerrois* dans le Lot, et *Plant de Cahors* à Auxerre. Les synonymes du *Malbech* ou Cot dépassent 60. (1)

L'abbé Rozier, botaniste distingué et auteur d'un volumineux *Cours d'Agriculture*, avait eu l'idée de créer une pépinière où seraient réunis et comparés tous les cépages français, mais les temps étaient peu propices à ces expériences, et lorsqu'il fut tué, en septembre 1793, il l'avait abandonné déjà.

Chaptal la reprit, et créa la triple collection de vignes du Luxembourg, à Paris, de Bordeaux et de Tarascon. La pépinière de Bordeaux devenue propriété privée, subsistait seule, il y a peu d'années; celle du Luxembourg fut abandonnée, en 1829, « comme chose à laquelle le Gouvernement ne semblait désormais accorder aucun intérêt ». (2) Vers 1834, le duc Decazes chargea le jardinier en chef du Luxembourg, Hardy, d'en réunir les débris, de la reconstituer et d'en publier le catalogue par département. Je ne saurais dire exactement ce qu'il advint de ce nouveau projet; je crois pourtant qu'il reçut au moins un commencement d'exécution, puisque j'ai trouvé dans les Archives de Seine-et-Marne des listes partielles imprimées.

Je me bornerai à mentionner les travaux bien connus de Bosc et surtout ceux du comte Odart (3) qui donna à la science des cépages son nom définitif d'Ampélographie. Ces travaux estimables sont aujourd'hui de beaucoup dis-

(1) F. Sahut, *L'Ampélographie*.

(2) Circulaire aux membres de la Société d'Horticulture de Paris (Collection de l'auteur).

(3) *Ampélographie universelle ou Description des cépages les plus estimés*, Tours, 1841, in-8°.

Digitized by Google

tancés par ceux de Victor Pulliat (1) et de l'Ecole de Montpellier.

Mais, nous l'avons dit, les anciens propriétaires, les anciens vignerons manquaient de moyens de comparaison, et la tradition, la pratique, pour ne pas dire la routine, fixaient la plupart du temps leur choix. Il faut reconnaître néanmoins qu'ils ne furent pas toujours mal inspirés. Beaucoup d'entre eux se rendaient compte qu'un bon plant ne coûte pas plus cher à établir et à cultiver qu'un mauvais, et donnaient la préférence au meilleur. Nous avons dressé la liste des cépages que l'on rencontrait autrefois le plus fréquemment dans la région gâtinaise ; si l'on en trouve deux ou trois de qualité inférieure, ils semblent être d'introduction relativement récente, et dater de l'époque où l'on commençait à chercher avant tout la quantité. On pourra s'assurer d'ailleurs que tous ou presque tous les greffons aujourd'hui en usage, et dont nous donnons plus loin le tableau, figurent déjà parmi les variétés cultivées avant l'apparition du phylloxéra. Celles-ci offraient donc une véritable sélection, puisque l'on y est revenu.

Commençons par les Cépages blancs :

Chasselas doré de Fontainebleau. — Nous lui consacrons un paragraphe spécial.

Meslier blanc. — Maturité précoce ou de première époque. (2) Feuille d'un vert intense, glabre et à peu près lisse, dentures larges, obtuses. Grappe petite, cylindro-conique, peu serrée, sur un pédoncule grêle assez long. Grain

(1) V. Pulliat, *Mille variétés de vignes,* 3e éd., Paris, 1888, in 8°.

(2) On sait que l'on est convenu de rapporter la maturité des différents cépages à celle du *Chasselas de Fontainebleau;* on dit ainsi qu'un plant est précoce lorsqu'il mûrit avant le Ch.; de 1re époque, lorsqu'il mûrit en même temps; de 2me, lorsqu'il mûrit moins de 15 jours après, etc.

Digitized by Google

petit, légèrement allongé, pédicelles assez forts, un peu longs; chair juteuse, bien sucrée, peau fine, jaune piqué de petits points roussâtres (V. Pulliat). Mais le véritable cépage blanc du Gâtinais, c'est le

Meslier Saint-François. — Variété plus productive encore que le Gamay blanc, et plus résistante aux maladies. « Importé dans les régions plus chaudes que le Gâtinais, il donne des produits en tous points supérieurs à ceux de son pays d'origine. » (1) Cette opinion de M. Berget n'est pas partagée par tout le monde : on estime, au contraire, qu'en gagnant de l'alcool le M. Saint-François perd de sa finesse et de son goût.

Pinot blanc Chardonnay. — Maturité de (1re — 2e) époque. Feuille moyenne, glabre et presque lisse, dents inégales. Grappe petite, cylindro-conique, arrondie, courte mais cependant plus allongée et moins régulière que celle du Pinot noir, pédoncule un peu court, assez fort. Grains petits, peu serrés, blonds et mordorés, d'une transparence remarquable, chair assez ferme, juteuse et bien relevée, pédicelles un peu courts (V. Pulliat, A. Girard et L. Lindet) (2).

Gamay blanc. — Que, d'après Pulliat, on a tort de confondre avec le Pinot blanc Chardonnay, dont il a d'ailleurs une partie des caractères. Maturité (1re — 2e époque. —) C'est de lui, sans doute, que l'on écrivait en 1823 : « Ce cépage, fût-il celui proscrit en Bourgogne en 1395, fait la richesse de plusieurs parties du Gâtinais. » (3) Pourtant, s'il faut en croire Bouchardat (4), il exige d'abondants

(1) A. Berget, *la Viticulture nouvelle,* p. 90.

(2) *Bulletin du Ministère de l'Agriculture,* 1895, p. 736.

(3) *Annales de la Société des Sciences,* etc., *d'Orléans.*

(4) *Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences,* XXIII, p. 147.

Digitized by Google

engrais, et, après 30 ans, il faut l'arracher, car la production en diminue rapidement.

Gouas blanc. — Maturité de 2e époque tardive. Feuille grande, presque lisse, dentures larges, assez profondes. Grappe grosse assez serrée, cylindro-conique ; pédoncule un peu long et fort. Grains moyens, globuleux, pédicelles un peu longs, assez forts ; chair molle, un peu acidulée, relevée ; peau assez épaisse, résistante, d'un blanc verdâtre teinté de jaune. — Cépage de qualité très inférieure mais d'une grande productivité. Duhamel du Monceau écrit en 1768 : « On a été voir par curiosité sur une souche de gouas dans le vignoble entre Grantarvilliers et Tielet (paroisse de Dadonville) une grappe qui avait 18 à 19 pouces de circonférence sur 9 pouces de longueur noncompris la queue » (1). Les anciens connaissaient ce cépage, et disaient que sa grappe ressemblait au pis d'une vache (2). Au XVIIIe siècle, nous le verrons, il était peu estimé. D'après Bouchardat, il use rapidement la terre, et ne demeure productif qu'autant qu'on le fournit abondamment de terre neuve, d'engrais et de cendres (sic).

Genetin ou Petit Muscat. — Etait abandonné « à tort » dès avant 1830.

La Madeleine blanche ou Morillon hâtif. — Variété précoce, peu productive, à grains oblongs, cultivée surtout en treille comme raisin de table. Ce n'est pas l'ancien « Madeleineau », à grains ronds, de l'Orléanais.

La Rochelle blanc. — Ne se cultivait déjà presque plus vers 1820. Était très estimé au XVIe siècle, puisque Ch. Estienne l'appelle : *optima uva*, raisin de première qualité. (3)

(1) *Mémoires de l'Académie des Sciences,* 1769, p. 573.

(2-3) Ch. Estienne, *Vinetum,* f° 51 v° et 52 v°.

Digitized by Google

Framboise. — Le chanoine Boullay le cite en 1723, et on le retrouve, en 1834, dans la collection du Luxembourg. (1)

Morillon blanc. — Variété de Pinot blanc à peau assez dure.

Melon. — Nom, usité dans tout le Gâtinais, d'une variété de Pinot blanc. C'est, dit Bouchardat, « un excellent cépage qui, en bonne terre, peut durer plusieurs siècles ».

Arbois. — Variété de Meslier. Nous rappelons que François 1^er^ fit venir de ce plant à Thomery et aux environs (V. ci-dessus p. 39) et c'est vraisemblablement de là que ce cépage s'est répandu dans le Gâtinais.

Sarciaux. — Cépage relativement moderne, d'origine inconnue. Maturité de 1^re^ époque; grappe petite, serrée; grains moyens. Le défaut le plus grave de ce plant est de résister difficilement au « Pourridié ».

Pyrénées ou mieux *jurançon blanc* ou Plant de Dame. — Cépage hâtif ou de 1^re^ époque importé, avant 1840, par Chenu, imprimeur à Pithiviers (Note de M. Prévost-Antigna).

Parmi les Cépages rouges, on cultivait surtout les suivants :

Pinot noir. — « Le Pinot noir peut être considéré comme le plus remarquable des cépages français... La grappe est une des plus petites que l'on connaisse; de forme cylindrique, fortement tassée, elle ne mesure guère que 0 m. 08 à 0 m. 09 de longueur sur 0 m. 04 à 0 m. 05 de diamètre. Les grains en sont petits, serrés les uns contre les autres et à peau mince; la chair en est juteuse, fine et parfumée. » (A. Girard et L. Lindet). Voici, d'après V. Pulliat, les autres caractères du Pinot : Maturité de 1^re^ époque; feuille moyenne,

(1) Arch. de Seine-et-Marne, 12 M. 56.

Digitized by Google

presque ronde, à dentures peu profondes; pédoncule de la grappe un peu court et assez fort. — Bouchardat a décrit 25 variétés de Pinots qu'il divise en quatre classes : 1° les P. supérieurs; 2° les P. fromentés; 3° les P. inférieurs; 4° les P. hybrides ou incertains. Tous produisent généralement peu, mais sont les cépages qui exigent le moins d'engrais. — Ce qui dominait, en Gâtinais, c'était le *Fromneté* ou Formenté ou Fromenteau. — Dussieux, dans ses *Notes* d'Olivier de Serres (I, p. 315), se demande si « Pinot » était le nom du cultivateur qui a introduit en Bourgogne cette précieuse race, ou si ce nom vient au cépage de la forme de sa grappe qui a beaucoup de ressemblance avec le fruit du pin? La réponse sera probablement toujours impossible. Quoi qu'il en soit, Pierre de Crescens qui écrivait au XIV^e^ siècle, parle d'une vigne de Milan qu'il appelle *Pignolus*, et on connaît, paraît-il, car je ne l'ai pas vue, une lettre de rémission de 1394 indiquant incidemment la supériorité du Pinot sur le Tresseau, autre plant bourguignon avec lequel on aurait donc tort de continuer à la confondre.

Pinot Meunier, reconnaissable à son feuillage blanchâtre. On l'appelle aussi : Plant de Brie, Morillon taconné, etc. — C'est un cépage très recommandable par sa productivité et sa longue durée. Maturité de 1^re^ époque. Feuille moyenne garnie de duvet, dentures peu profondes. Grappe petite, cylindrique, assez serrée, pédoncule assez fort et long. Grains petits, sphéro-ellipsoïdaux, pédicelles un peu courts et assez forts; chair juteuse, sucrée, peau épaisse, résistante (V. Pulliat).

Gouas ou Franc noir. — Maturité de 2^e^ époque. Feuille sous-moyenne, glabre et à peu près lisse, dentures inégales assez larges. Grappe petite, cylindro-conique sur un pédoncule un peu long, assez fort. Grains petits, globuleux, à

Digitized by Google

pédicelles longs et grêles ; chair assez ferme, juteuse, peau fine, résistante (V. Pulliat).

Gamay noir ou Bourguignon noir ou Franc noir. Quelques ampélographes l'identifient, probablement à tort, avec le Gouas noir. — Maturité de 1re époque. Feuille moyenne, presque aussi large que longue, glabre, dentures courtes, peu larges. Grappe moyenne, de 0m 10 à 0m 12 de longueur, cylindrique, un peu serrée, pédoncule court. Grains moyens, ellipsoïdaux, pédicelles courts, assez forts, chair molle, juteuse, sucrée, peau fine, résistante, couleur noir ardoisé, très fleuri (Pulliat, Girard et Lindet). On sait, et nous l'avons rappelé à propos du G. blanc, que ce cépage fut, au XIVe siècle, en Bourgogne, l'objet d'une sévère proscription confirmée par plusieurs arrêts des Parlements de Metz et Besançon. (1) Cet ostracisme paraît peu justifié, car, s'il n'a pas la finesse du Pinot, le Gamay n'en forme pas moins le fond des vignobles ordinaires de la Bourgogne et du Beaujolais. Il est vrai que celui que nous connaissons, n'est peut-être pas le gros Gamay traité « d'infâme » par un duc de Bourgogne.

Pernellet. — Mauvaise variété de Gouas cultivée dans quelques localités gâtinaises à cause de son abondante production (Prévost-Antigna).

Gouas doré, souvent mais improprement Bois doré. — Maturité de 2e époque. Grappe moyenne, allongée, peu serrée. Grains ronds. On le rencontrait en Seine-et-Marne, comme dans le Loiret, mais il dominait à Boesses presque sans concurrents.

La Rochelle noire. — A disparu avec sa variété blanche.

Madeleine noire ou Morillon hâtif, ou Plant de juillet, ou

(1) Odart, *Ampélographie universelle*, p. 23.

Digitized by Google

Raisin de la Madeleine. Constitue encore la plupart des treilles qui, dans beaucoup de villages, tapissent la façade des maisons, ainsi à Larchant et aux environs.

Cot, Cahot ou Cahors. — C'est le Malbeck du Bordelais ; c'est en même temps « le cépage dont l'aire d'expansion est la plus grande, peut-être, à travers le vignoble français, et que l'on rencontre dans ce vignoble depuis l'Yonne à l'est jusqu'à l'Océan à l'Ouest, et jusqu'aux Pyrénées dans le midi ». — Maturité fin de 1re époque. Feuille moyenne, glabre, dentures courtes. Grappe grosse, mesurant généralement 0m 14 de longueur, pyramidale ou conique, peu serrée. Grains gros (jusqu'à 17 millim. de diamètre), globuleux, pédicelles longs et forts; chair un peu molle, bien juteuse, très sucrée, peau fine, assez résistante, d'un beau noir violet (V. P., A. G. et L. L.). — Il est permis de penser que le Gâtinais est redevable de ce plant à François Ier.

Haute plaine. — Cépage inconnu, sous ce nom, des ampélographes, mais très ou trop répandu dans le Gâtinais où, depuis 20 ans, il a remplacé la plupart des « plants fins ». Il fut importé vers 1836, par l'imprimeur de Pithiviers, Chenu. M. Prévost-Antigna pense qu'il n'est autre que la Mondeuse de Savoie. — Productif et vigoureux; malheureusement mûrit tard, et manque de qualité.

Plant de Lune. — Nous le trouvons mentionné, sans aucune description, dans une notice de M. Eug. Toulouze : *les Vignerons et la Vigne à Saint-Mammès.*

Plant de Roi. — Nom local ou variété du Cot. Cette désignation serait-elle un souvenir de son royal importateur?

Gamay teinturier ou Gros noir. — A tous les caractères du G. noir, sauf la couleur de sa feuille qui est rouge. Floraison un peu plus hâtive que celle de ce dernier. — Dès le XIVe siècle, on le cultivait sous le nom de « tachant », et,

Digitized by Google

pendant les vendanges, les garçons et les filles, « en folâtrant », se barbouillaient mutuellement le visage, de son jus très coloré (A. Monteil).

Samoreau ou Sanmoireau, ou Saumoireaux, ou même Saint-Moreau. — Ni Pulliat ni le comte Odart ne décrivent ce cépage cultivé certainement dans l'Orléanais, au XVIII^e^ siècle, et que le docteur Guyot (*Études sur les Vignobles de France*, III) a vu dans le département de Seine-et-Marne, vers 1865. On distinguait le S. tendre et le S. dûr, et de ce dernier le chanoine Boullay (1723) disait : « Le Samoreau dur, les Gouas... et autres mauvais cépages. » On serait tenté de chercher l'origine de ce plant dans le vignoble royal de Samoreau-en-Brie, mais ce serait une erreur, car, dès 1537 et certainement plus tôt, on donnait le nom de *Samoyreaulx* à des raisins « à la côte dure ». (1)

Je ne compte pas avoir retrouvé toutes les variétés de vignes autrefois cultivées en Gâtinais, et moins encore avoir retrouvé tous les noms sous lesquels on les connaissait aux différentes époques, mais j'espère ne pas en avoir omis beaucoup d'importantes. Sauf ce qui concerne la composition chimique des principaux raisins, qui aura sa place naturelle au Livre II, je n'ai donc rien à ajouter touchant le deuxième facteur du succès viticole, le *cépage*.

Venons au troisième, et voyons comment le *vigneron* tirait parti de ce que la nature lui fournissait; voyons d'abord comment il plantait. Le docteur Guyot dont les *Etudes* sont devenues classiques, et qui visitait notre région quelques années avant 1870, décrit ainsi cette opération :

« Dans ce que l'on peut appeler la *culture du Gâtinais*, car ce mode paraît dominer, avec peu de variantes, dans toute l'étendue de cette ancienne province, les vignes sont

(1) Ch. Estienne, *Vinetum*, f° 51 v°.

Digitized by Google

plantées en lignes parfaites, à 0m80 de distance, les souches à 0m 80 dans la ligne. On enlève un demi-fer de bêche sur cette largeur de 80 centimètres, puis, dans chaque angle de ce fossé peu profond, on fait une rigole d'un fer de bêche de profondeur en sus, et c'est dans cette rigole que les uns descendent un simple *chapon* (bouture prise sur le bois de l'année) ; d'autres un plant enraciné, coudé *(chevelées)*; puis les uns et les autres remplissent les rigoles et une partie du fossé qui n'est comblé que l'année suivante. On commence à récolter la quatrième année. » (1)

On peut ajouter, que, au lieu de chapons, on employait quelquefois, et surtout dans les terrains humides, des *crossettes* ou boutures auxquelles adhérait du bois de deux ans. Sauf à Beaune, à Gaubertin, etc. où, de nos jours, on mettait en terre en mai-juin des sarments stratifiés, c'était partout et toujours au printemps que l'on procédait aux plantations. Mais choisissait-on une époque déterminée, et, en particulier, tenait-on compte des phases de la lune et des indications de ce proverbe :

En jeune lune, la vigne ne plante;

ou d'autres du même genre ?

Je ne saurais l'affirmer, mais je le crois; ces préoccupations astronomiques aussi vieilles que la viticulture elle-même propagées par les almanachs et autres méchants livres du colportage, étaient générales, et il serait bien étonnant que les gens du Gâtinais y eussent échappé.

Quelques vignerons soigneux ouvraient la terre avant l'hiver, rionnaient le champ destiné à recevoir une vigne. C'est probablement le prix de ce travail que les marguilliers d'Auxy portent en dépense, en 1691, sous la rubrique : « A

(1) J. Guyot, *Etudes sur les Vignobles de France*, III, p. 220.

Digitized by Google

un tel, pour avoir planché un quartier de rions... » (1) Il est certain, en tout cas, que, dans ce qui devint l'arrondissement de Fontainebleau, on en agissait ainsi, puisque l'on trouve des contrats concernant des terres « rionnées pour planter vigne », et le reproche que fait Guyot aux vignerons du Gâtinais septentrional de planter « sans préparation du sol » était malheureusement trop fondé, en 1865, mais il ne l'eût sans doute pas été au XVII[e] siècle.

Quant aux distances entre les lignes et entre les souches d'une même ligne, elles variaient un peu avec les vignobles ; la disposition de la plantation n'était pas non plus immuable. Si l'écartement était en général de 80 cent. à Beaune et aux environs, il atteignait un mètre en carré, Guyot a pu s'en assurer, à Thomery, à Lorrez-le-Bocage et ailleurs encore. Le même observateur constate (*Études*.. III, p.472) que l'usage, dans l'arrondissement de Fontainebleau, était de planter les ceps en quinconce, de chaque côté d'une fosse et en rayons de 50 à 80 cent. séparés par des ados de 1 m. Cet usage s'est perpétué.

Au XVIII[e] siècle, et dans certaines parties du Gâtinais, on comptait jusqu'à 10.000 plants à l'arpent (2), soit de 20 à 25.000 pour un de nos hectares, suivant la valeur de l'arpent dont on parle ; ce qui suppose les ceps notablement plus drus que de notre temps, la distance entre eux n'étant guère alors que de 2 pieds en carré.

Enfin, toujours d'après Guyot, le franc de pied était de règle dans tout le Gâtinais, et l'on ne provignait que pour remplacer. Je crois que le savant docteur est ici dans le vrai, mais j'ignore sur quelles autorités il avance que « autrefois on ne plantait que la moitié ou le tiers des plants et

(1) Arch. du Loiret, G. Fabrique d'Auxy.

(2) Arch. du Loiret, C. 49.

Digitized by Google

l'on complétait par le provignage ». Je ne vois rien de semblable dans les souvenirs ni dans les documents. Nous aurons d'ailleurs à revenir sur cette question des provins.

Nous n'avons rencontré nulle part d'outils spéciaux à la plantation : le seul outil en usage semble avoir été la *bêche*.

La bêche de nos pères ressemblait beaucoup à la nôtre, à en juger par celle représentée sur un des bas-reliefs du XVI[e] siècle, appartenant à l'église de Recloses, et qui doivent figurer à l'Exposition rétrospective de Viticulture (1). Cette bêche qui n'est ni le *rutrum* ni la *pala* des Romains se rétrécit seulement, de la douille au tranchant, un peu plus que celle de nos jardiniers.

On prétend que certains vignerons avares de leur peine inséraient un sarment dans un trou fait d'un coup de pic ; savaient-ils qu'ils imitaient ainsi les anciens plantant leurs vignes avec un *taraud ?* (2)

II. — Culture : Façon, Taille, Fumure, etc.

Voilà notre vigne plantée ; elle ne tardera pas à réclamer, sous peine d'infertilité, des soins incessants et minutieux. Ces soins, les mêmes presque partout, s'appliquent soit au sol, soit à la plante elle-même; dans le premier cas, ils prennent le nom de *façons ;* dans le second, les noms de *taille* et d'*épamprage*.

Façons.— De tout temps on a reconnu la nécessité de travailler la terre des vignes pour l'ameublir et la rendre plus facilement pénétrable à l'humidité atmosphérique, ou pour provoquer l'écoulement des eaux qui, avec certains

(1) Nous ignorons malheureusement l'origine de ces bas-reliefs, et ne voudrions pas la donner sans preuve comme gâtinaise. — Cf. E. Thoison, *Le pseudo-Retable de Recloses,* Paris, 1897, gr. in-8°.

(2) Ch. Estienne *Vinetum,* f° 50.

Digitized by Google

sols, s'amasseraient à la surface, ou pour détruire les mauvaises herbes. Les anciens avaient un véritable système de viticulture, et nous avons, en somme, fait sur eux peu de progrès avant les vingt dernières années.

Plantée à la fin de l'hiver, la jeune vigne recevait, nous parlons du moyen âge et des temps modernes, une première façon au mois de mai, « après une bonne pluie », conseillait Olivier de Serres; un bêchage en août, et un « entr'hivernage » en octobre ou novembre. Les années suivantes, et aussi longtemps que le vignoble durait, l'usage à peu près universel était de donner au moins : un premier labour après la taille; un deuxième aussitôt après l'ébourgeonnement, l'accolage, et, suivant les localités, la plantation des échalas. Le troisième et dernier labour se faisait de la fin juillet jusqu'en août; les mauvaises herbes susceptibles de pousser après cette façon, n'ayant plus le temps de nuire au cep avant les vendanges (Duhamel du Monceau). Dans l'Orléanais et dans l'Ile-de-France, ces trois façons avaient chacune un nom particulier : *houer* en mars, *biner* à la mi-mai, *tiercer* à la Madeleine.

On en donnait parfois une quatrième en novembre.

Lorsque le docteur Guyot visita le Gâtinais, il remarqua, c'est lui qui parle, « des vignes dont tout le sol était cultivé à plat, puis d'autres, à côté, dont toutes les lignes étaient en billons, les souches au pied des billons, et enfin, d'autres encore dont toutes les souches étaient au milieu des plans inclinés des billons. On m'a expliqué que ces différentes cultures tenaient à ce qu'après la vendange on curait les fonds des fossés, et on en chargeait le billon...; qu'au mois de mai on rejetait dans la ruelle la terre du pied des souches et du billon, et qu'on cultivait profondément le billon fin de mai, ce qui donnait une culture plate ou presque plate; puis on relevait la terre et la ruelle en juin. »

Digitized by Google

Cette manière de procéder en usage dans l'arrondissement de Montargis, s'éloigne quelque peu de la pratique traditionnelle, mais elle était sans doute toute locale, car Guyot ajoute immédiatement : « Souvent, le plus souvent même, les fosses restent fortement accentuées, et le milieu des ados plus ou moins bombé. J'ai vu beaucoup de vignes où les souches paraissaient être élevées, sur l'angle d'un billon méplat, de 20 à 30 cent. au-dessus du sol; dans certains pays même, on cultive le billon tel qu'il est, sans le déformer; on en bine les flancs, et l'on creuse des cuvettes autour de chaque souche. » (1).

Il paraîtra présomptueux de notre part de critiquer un spécialiste de la valeur de celui que nous venons de citer; nous croyons pourtant que cette phrase de lui : « dans l'arrondissement de Fontainebleau, on cultive à plat », généralise trop certains cas particuliers. Il aurait pu voir nombre de vignes cultivées en billons.

Dans les siècles passés, alors que les livres d'agriculture étaient rares, et que les quelques ouvrages sérieux consacrés à cette science pourtant primordiale, pénétraient difficilement dans les campagnes, cultivateurs et vignerons avaient la tête pleine d'une foule de maximes sur lesquelles ils réglaient leurs travaux. Fruit souvent de préjugés ou de rêveries astrologiques, comme nous l'avons dit tout à l'heure, ces maximes exprimaient quelquefois des idées justes. Ainsi de celle qui fixait l'époque de la première façon : — « Il faut cesser de bêcher la vigne lorsque les escargots commencent à sortir et à grimper sur les ceps » ; c'est-à-dire aux premières chaleurs humides.

Ou de celle-ci, qui marquait le moment où devait être achevée la deuxième façon :

(1) J. Guyot, *Etudes sur les vignobles de France,* III, p. 218.

Digitized by Google

Vigne en fleur
Ne veut ni vigneron ni seigneur.

Si nous expliquons « seigneur » par : chasseur, nous aurons l'expression d'une vérité, à savoir que personne ne doit entrer et circuler à travers les ceps lorsqu'ils fleurissent.

En voici une autre qui avait cours dans l'Orléanais :

Il faut être fou
Pour labourer en temps mou. (1)

Elle indique bien les conditions atmosphériques les plus favorables pour travailler utilement et convenablement la terre.

Quelquefois la Sagesse des nations variait avec les provinces, et cela ne nous doit pas étonner; mais il y a unanimité à recommander de bonnes et copieuses façons, de soigneux binages.

Qui bine,
Vine.

disait-on partout, et la même idée générale se retrouve dans ce proverbe du XVII^e^ siècle pour le sous-entendu grivois duquel j'ai à m'excuser :

Vigne ou femme bien façonnée,
Ne manque jamais dans l'année. (2)

Fort pesants, comme si les bras des vignerons d'antan eussent été plus robustes que ceux des nôtres, les anciens outils ont, en général, été transformés, et sont devenus rares. On connaît cependant encore :

La *houe*. Il en était de deux sortes : la houe à lame, espèce de large bêche formant, avec le manche, un angle très aigu, et la houe à deux pointes, la *bidnes* des Romains. C'est

(1) J. Boullay, *Manière de bien cultiver la vigne*, p. 189.
(2) Leduc, *Proverbes en rimes* (1664).

Digitized by Google

avec elle que l'on attaquait la terre au printemps. Elle a été remplacée presque partout, en Gâtinais, et dès le XVII^e^ siècle, par le *crochet à vigne,* plus léger. Je trouve le « crochet » mentionné dans un bail de 1617. — On fabrique aujourd'hui des houes à deux fins : à lame et à pointes ; nous doutons qu'elles aient existé autrefois. Emmanchée trop court, la houe courbait le vigneron de bonne heure. Elle était encore, au milieu de ce siècle, usitée dans le Midi, mais avec un manche à hauteur d'homme.

La *marre*, sorte de grande et lourde pioche, plus fermée que celle-ci vers le manche. Au XVI^e^ siècle, on la confondait avec la *bisnoere* (binoire). La *marre* des Romains paraît avoir été dentée. La marre avait le même défaut d'emmanchement que la houe ; elle est d'ailleurs à peu près hors d'usage dans ses dimensions primitives, bien que son nom ait persisté.

Au moyen âge, on employait en outre le *sarclet* et le *râteau* (Ch. Estienne) ; nous les avons toujours, mais pour les travaux de jardinage plutôt.

Taille. — De la taille, nous ne savons pour ainsi dire rien, quant à la façon dont elle se pratiquait autrefois en Gâtinais. Nous supposons seulement qu'elle ne fut d'abord que la réalisation de cette ancienne définition :

— Tailler les vignes, c'est couper à la serpette les sarments inutiles, vieux, mal venus, entortillés... (*Putare vineas est sarmenta inutilia, vetera, male nata, contorta, falce vinitoria precidere...*) Ch. Estienne).

Plus tard, on chercha dans la taille autre chose qu'un simple nettoyage ; on voulut en faire, et l'on en fit, un adjuvant de la fructification. A défaut de données scientifiques, on se laissa guider par des observations souvent intelligentes et un empirisme parfois de bon aloi.

Nous voyons, d'une façon générale, deux sortes de taille

Digitized by Google

employées : la taille longue et la taille courte. Parfois, aux temps anciens, on les appliquait toutes les deux dans le même vignoble : la première, lorsque la récolte précédente avait été mauvaise; la seconde, lorsqu'elle avait été bonne. On trouve là l'idée naturelle de ménager les forces des ceps, en évitant la surproduction deux années de suite.

Mais ce que nous voyons surtout — et ici réapparaissent dans toute leur énergie les préjugés astrologiques que nous avons déjà signalés — ce que nous voyons, c'est la conviction enracinée de l'influence de la lune sur la végétation. Monteil, dans ses *Français des divers états,* met en scène deux vignerons champenois du xv^e^ siècle :

— Pourquoi, demande l'un d'eux, cette année, un grand nombre de vignerons ont-ils eu tant de feuilles et si peu de raisins ?

— C'est, répond l'autre, qu'ils ont taillé durant la nouvelle lune.

— A quel quartier faut-il tailler pour que les raisins se conservent ?

— Au dernier quartier.

— Et pour qu'il y en ait beaucoup ?

— Au premier quartier.

Ces prétendus préceptes ne sont pas spéciaux à la Champagne, et ne disparurent pas avec le moyen âge.

Olivier de Serres, ce praticien si supérieur à son temps, dit encore : (1) — « Quatre ans de suite, la jeune vigne sera taillée à la vieille lune ou en décours, pour faire grossir le tronc et les racines, la nouvelle lune poussant des rameaux. Ensuite, tailler une année en croissant, l'autre en décours. »

(1) O. de Serres, *Théâtre d'Agriculture,* nouv. éd., I, p. 236.

Digitized by Google

A propos de la plantation, nous avons cité le premier vers d'un distique :

En jeune lune, la vigne ne plante.

Voici le second :

Non plus ne taille la jeune plante.

C'est à peine si, au XVIII[e] siècle, cette belle assurance a diminué : « Supposé, dit Jacques Boullay, que la Lune agisse sur les plantes, comme on n'en doit pas douter... » (1)

On était donc unanimement disposé à croire à cette action ; quelques divergences se produisaient seulement sur le sens dans lequel elle s'exerçait. Ainsi, en Bourgogne, on pensait, contrairement à l'opinion commune, que la vigne taillée en lune vieille fait du bois et non du fruit.

J'aurais voulu connaître, à cet égard, la tradition gâtinaise, mais nos jeunes vignerons de Seine-et-Marne et du Loiret sourient aujourd'hui lorsqu'on leur rappelle ces préjugés ; pourtant si l'on presse un peu les vieux, ils finissent par vous avouer que, dans certaines localités du Gâtinais, on ne taillait le « teinturier » que dans le décours ; et l'on sent qu'ils ne disent pas tout.

Sans remonter aux Chaldéens, il pourrait être intéressant de chercher l'origine et la filiation de ces croyances populaires, mais nous leur avons déjà consacré trop de place.

Quant à l'époque de l'année propre à la taille, elle variait naturellement un peu avec les régions. « En coteau chaud, terre maigre et sèche, disait-on au XVI[e] siècle, plants à petite moelle, on peut tailler aussitôt la chute des feuilles. » Chez nous cependant, le temps ordinaire était le mois de mars ; de février, en année très précoce et exceptionnellement, car

Si tu tailles en février,
Tu mets le raisin dans ton panier.

(1) J. Boullay, *Manière de bien cultiver la vigne... p. 178.*

Digitized by Google

Pourtant on disait aussi :

A la Saint-Grégoire (13 février)
Il faut tailler la vigne pour boire.

Et encore :

Taille le jour de Saint-Aubin (1er mars)
Pour avoir de gros roisins.

Mais dans ces différents conseils le souci de la rime devait avoir une large part.

A Beaune [-la-Rolande], de tradition, on taillait « le blanc » le jour de Saint-Joseph (19 mars). D'ailleurs le mois de mars paraît avoir été choisi dès longtemps comme propice à la taille. On possède un certain nombre de calendriers du XIIIe siècle dans lesquels chaque mois a sa légende, et celle de mars est : « tailler les vignes ». (1)

Ce que nous venons de dire s'applique aux ceps cultivés en vue du vin ; les treilles avaient, pour leur taille, un jour particulier et qui, chose curieuse, semble avoir été le même dans toute la France.

Pour que les rats ne mangent pas le raisin,
Il faut tailler la treille le Vendredi saint

dit un proverbe recueilli en Bresse. Or, c'était aussi le Vendredi saint le jour marqué pour cette opération dans le Gâtinais, l'Orléanais, etc. Pourquoi ? Le chanoine Boullay, très mal disposé pour les vignerons, comme nous le verrons, nous en donne une raison tellement alambiquée que j'hésite à la reproduire. Il y est question d'un déjeuner et d'un pourboire que le bourgeois propriétaire de vignes aurait pris l'habitude de donner à ses ouvriers venus faire ce travail en même temps qu'assister aux offices de la Passion. Il faut se souvenir que la taille de la treille du maître était

(1) L. Moland, *Revue archéologique*, 1862, I, p. 90.

Digitized by Google

comprise dans le marché des façons. Dans tous les cas, cette taille était tardive, puisque, jamais antérieure au 20 mars, elle pouvait être reculée jusqu'au 23 avril.

Mais pas plus pour la treille que pour la vigne des champs, nous ne savons exactement quel système de taille prédominait autrefois chez nous. A peine un proverbe semblerait-il indiquer quelles étaient, à ce sujet, les idées courantes :

Quand on taille la vigne,
Il faut laisser vin et vigne.

C'est-à-dire, suivant l'expression technique, qu'il ne faut pas « trop décharger ».

Sous quelles influences, de cette taille modérée des XVI^e^-XVII^e^ siècles, en vint-on à la taille « à un œil » qui fut celle du Gâtinais occidental surtout, et que connurent seule les gens de notre génération ? Pourquoi soumit-on à un pareil régime le Cot et les Pinots, par exemple, qui s'accommodent si bien d'une taille longue qu'on les peut cultiver « en chaintres » ? — Une question accessoire, celle des échalas pourrait-elle expliquer ce phénomène ? Nous le traiterons tout à l'heure, à propos du *Palissage*, mais c'est le sentiment de Guyot, et voici ce qu'il en dit après avoir ainsi décrit le procédé :

« La taille à un œil régulièrement répétée, engendre les têtes de vignes les plus bizarres : les unes ressemblent à un boudin roulé sur lui-même, les autres à des madrépores, d'autres à un champignon. Toutes ces formes sont obtenues en taillant, la première année, un seul sarment laissé à un œil ; l'année suivante, en taillant à un œil encore, les deux, trois ou quatre sarments poussés, et toujours taillant à un œil, les années suivantes, de quatre à six des plus beaux sarments poussés et coupant ras les souches les sarments plus faibles.

Digitized by Google

« Cette taille a un motif : c'est d'obtenir une base fixe et étendue d'où partiront toujours, d'une multitude d'yeux, des sarments faciles à discipliner et pouvant se passer d'échalas; ici la suppression de l'échalas, quand la souche est formée, est non seulement une économie, mais c'est un précepte : l'échalas, dit-on, fait trop pousser le sarment, et le sarment mange alors son fruit. » (1)

Cette unique considération suffit-elle à déterminer les premiers vignerons qui taillèrent court, et les autres à les imiter? On en peut douter. S'il est vrai que ce procédé soit le plus facile à appliquer, il dut être favorablement accueilli. Il n'est pas invraisemblable non plus que l'on ait généralisé la préférence attribuée au Gamay pour la taille courte.

Quoiqu'il en soit, le docteur Guyot dont on connaît les idées, puisqu'il a préconisé la taille à longs bois qui porte aujourd'hui son nom, désapprouvait celle de Beaune et des environs, et la rendait responsable de la faible production gâtinaise. Je ne voudrais pas dire qu'il entraîna beaucoup de convictions; je sais pourtant que quelques viticulteurs émérites, M. Prévost-Antigna, par exemple, apportent déjà certains tempéraments à l'ancien système.

En Seine-et-Marne où, sauf à Beaumont, les vignes étaient échalassées, la taille courte rencontrait d'assez nombreux adversaires, surtout sévèrement appliquée. On y dérogeait en particulier dans des conditions atmosphériques déterminées, et l'on réservait à la vigne, sous la menace de gelées printanières, des bourres de secours. Ordinairement chaque cep était dressé en tête de saule par une taille très courte d'abord, puis à deux et à trois nœuds, sur deux, trois et jusqu'à quatre cornes ou coursons.

Quel qu'ait été le mode adopté, l'outil classique pour

(1) J. Guyot, *Etudes sur les vignobles de France*, III. p. 227.

Digitized by Google

la taille de la vigne fut, jusqu'à nos jours, la *serpette*.

La serpette vigneronne des Romains, la *falx vinitoria,* était beaucoup plus forte que la nôtre, et d'une forme toute différente ; on la retrouverait plutôt dans le serpillon à tranchant convexe et à deux pointes recourbées, en usage dans certaines provinces. Tout le monde a vu et manié la serpette moderne, restée la préférée de beaucoup de praticiens malgré l'invention du *sécateur*. C'est vers 1838 que celui-ci fit son apparition dans le midi de la France. Il fut d'abord favorablement accueilli, et G. de Labaume chanta ses mérites dans le *Bulletin de la Société d'Agriculture du Gard,* de mai 1839. Il est actuellement très répandu. Néanmoins la serpette est souvent appelée à « rafraîchir » les coupes faites par lui.

Les anciens employaient encore une *fiette*, sorte de petite scie *(serrula)* à l'aide de laquelle ils faisaient subir aux racines de la vigne une opération sur laquelle nous sommes mal fixés : débarrasser le cep de ses racines superflues *...dum vitium radices inutiles expurgabantur* (1) — nous ne connaissons au mot *radix* d'autre sens que celui de « racine »).

Epamprage. — Quatre opérations constituaient l'Epamprage, à savoir, dans leur ordre chronologique : l'ébourgeonnage, le pincement, le palissage ou accolage et le rognage.

L'*ébourgeonnage* était la plus universellement pratiquée de ces quatre opérations, parce qu'elle est également utile avec tous les systèmes de taille. L'ébourgeonnage, on le sait, « consiste à jeter bas, avec la main, tous les bourgeons sortis du vieux bois ; tous ceux qui ne portent pas fruits, excepté ceux destinés à la taille de l'année suivante ». Collumelle conseillait d'ébourgeonner (*pampinare*) une dizaine de jours

(1) Ch. Estienne, *Vinetum,* f° 51.

Digitized by Google

avant la floraison, mais on en marquera mieux le moment en disant : dans la première quinzaine de la végétation. En Gâtinais, on attendait généralement beaucoup plus tard, afin d'obtenir de la vigne une nourriture plus abondante pour le bétail. Cette pratique remonte assez loin, puisqu'au XVIII[e] siècle on comptait déjà, dans les profits du vigneron, l'entretien d'une ou plusieurs vaches avec les seuls produits de la vigne (1). — Lorsqu'après des gelées printanières on a « taillé en vert », un ébourgeonnage est de rigueur.

Le *pincement*, recommandé sinon inventé par le docteur Guyot, consiste à supprimer à deux ou quatre feuilles au-dessus de la plus haute grappe, à l'aide de l'ongle du pouce et de celui du doigt indicateur, la cime des bourgeons à fruit seulement, celle des bourgeons à bois réservés pour la taille suivante, devant être conservée. On voit que le pincement s'applique surtout à la taille à longs bois ; il n'est donc pas étonnant que l'on n'en trouve pas trace autrefois en Gâtinais. Il s'opère en même temps que l'ébourgeonnage et jusqu'à la fleur.

Le *palissage, liage* ou plus ordinairement *accolage* doit suivre de près l'ébourgeonnage, puisqu'il est important qu'il ne gêne pas la floraison. Le palissage moderne sur fils de fer horizontaux était, on peut dire, inconnu des anciens vignerons, bien que, proposé dès 1823, par un curé lombard, il ait été introduit en France, par Michaux, vers 1845. (2) Ne parlons donc que de l'accolage avec ou sans support.

En Italie et dans certaines parties de la Provence où la vigne acquiert un développement insoupçonné dans notre région, Romains et Gallo-Romains la faisaient grimper et s'attacher à des arbres plantés à cet effet; cette coutume ne

(1) Arch. du Loiret, C. 49.

(2) De Gasparin, *Cours d'Agriculture*, IV, p. 671.

Digitized by Google

s'est pas absolument perdue, et le comte de Gasparin la signale encore au milieu de ce siècle, en Dauphiné (1). Les échalas semblent en être un souvenir réduit aux proportions des exigences des cépages et de la végétation elle-même. Ce sont des pieux de bois dur : chêne, acacia, châtaignier, etc. ayant généralement 4 pieds de longueur, que l'on fiche en terre auprès de chaque souche, et auxquels on accole, à l'aide d'un lien de paille, les pampres relevés et rapprochés. A l'entrée de l'hiver, les échalas sont arrachés et empilés le plus souvent dans le champ même. On comprend que leur usure soit assez rapide et leur remplacement assez coûteux. On aura dans notre chapitre STATISTIQUE, § des *Frais de culture,* une idée de la dépense occasionnée de ce chef.

Néanmoins, jusqu'au XVI^e^ siècle, l'usage paraît en avoir été général, mais à cette époque qui, je l'ai dit plus haut (voir p. 13), et le rappelle, vit un prodigieux développement de la viticulture française, un édit royal daté de Fontainebleau, le 22 mai 1539, défendit, sous peine de confiscation, de se servir de chêne pour fabriquer des échalas, attendu, y fait-on dire à François I^er^, « que les bois et forest de notre royaume se coulent, vendent et enchérissent par le grand dégast qui se fait du bois de chesne appliqué en eschallas pour les vignes. » (2) La consommation en était donc énorme.

Le 24 septembre 1563, Charles IX étant à Meulan, confirmait cette défense d'un de ses prédécesseurs (3), et une ordonnance de Henri IV, de mai 1597, la renouvelait. Le 11 mai 1615, le jeune Louis XIII rapportait ces interdictions successives, et rendait libre la fabrication des échalas, pour peu de temps d'ailleurs, car, le 7 juin 1617, les anciens

(1) De Gasparin, *Cours d'Agriculture,* IV, p. 671.

(2-3) Isambert, *Anciennes lois françaises,* III, p. 559.

Digitized by Google

règlements étaient remis en vigueur, et, aggravation singulière, le commerce des « charniers » était monopolisé en faveur de Guy de Lusignan de Saint-Gelais, chevalier, sieur de Lansac. (1) L'émotion fut grande dans tous les pays viticoles, et le 19 juin de la même année, on décidait, dans l'Orléanais, d'envoyer à Paris un procureur chargé d'en appeler au Roi de cet établissement d'un « fournisseur général ». Ce procureur devait représenter que plus de *cent mille arpents* de vignes étaient plantés aux environs de la forêt d'Orléans; que plus de *deux mille familles* vivaient exclusivement de cette culture qui allait devenir à peu près impossible, « ne pouvant les dictes vignes estre deuement... entretenues sans eschalats, d'aultant que, pour la maturité des raisins, le vin recueilly en icelles seroit si verd, rudde et asserbe qu'il ne pourroit estre consommé ». (2) Nous ignorons l'accueil que reçut cette protestation, et nous ne retrouvons nulle part Guy de Lusignan et son monopole, mais nous voyons le grand Règlement général des eaux et forêts donné à Saint-Germain-en-Laye, en août 1669, et, dit-on, le Code forestier de 1827 renouveler les vieilles prohibitions.

Est-ce à ces entraves de fabrication et de vente qu'il faut attribuer la suppression des échalas dans la conduite de la vigne en certaines paroisses privées de bois comme Beaumont, Beaune, Bromeilles et leurs environs? — Il se peut, mais nous avons dit déjà que cette raison nous paraissait insuffisante. D'ailleurs la suppression n'était pas absolue, puisqu'à Auxy, par exemple, on employait des échalas (3), et que partout les jeunes vignes étaient échalassées. Là où

(1) Connu sous le nom du *jeune Lansac*, il était fils de Louis de Saint-Gelais que Catherine de Médicis employa plusieurs fois comme ambassadeur. Guy prit une part active à l'élection de Henri, duc d'Anjou, au trône de Pologne. Il mourut dans un âge avancé, en 1622.

(2) Arch. du Loiret, C. 49.

(3) Arch. du Loiret, G. Fabrique d'Auxy.

Digitized by Google

les vieilles ne l'étaient pas, on accolait les pampres les uns aux autres de façon à former un faisceau plus ou moins solide.

Nous croyons avoir dit qu'à de rares exceptions près, dont la plus notable est Beaumont-du-Gâtinais, toutes les paroisses aujourd'hui Seine-et-Marnaises employaient les échalas dans leurs vignes.

Signalons enfin, plutôt à titre de curiosité que comme un document technique de grande valeur, un détail du bas-relief du XVI^e^ siècle, de l'église de Recloses, figurant le Pressoir mystique : les ceps de vignes ne sont pas liés à leur support; ils s'y enroulent naturellement, et chaque support ne soutient qu'un sarment. On remarque la même disposition dans la vue de Nemours en 1611 que nous avons déjà citée à un autre sujet : le dessinateur est assis au milieu d'un vignoble dont les souches ne comportent chacune qu'un membre s'enroulant autour d'un — quelquefois deux échalas.

Malgré cet enroulement, il est certain que jamais les « charniers » ne passèrent l'hiver en terre. On trouve, en effet, en 1438, une dépense pour ficher et lier les échalas dans une vigne en pleine production appartenant à l'Hôtel-Dieu de Larchant. D'autre part on constate sur celui des bas-reliefs de Recloses où les patriarches labourent et taillent la vigne, que les ceps ne sont pas échalassés, vu la saison sans doute, puisqu'ils le sont dans le motif principal.

On donne quelquefois deux noms différents à l'opération qui consiste à supprimer la partie supérieure des pousses de la vigne, après la défloraison, et lorsqu'elles dépassent sensiblement les échalas, ou la hauteur de ceux-ci : on l'appelle *écimage*, quand elle est pratiquée sur des rameaux verts, et *rognage*, quand elle l'est sur des parties déjà ligni-

Digitized by Google

fiées. Sous un nom ou sous l'autre, elle est en usage depuis des siècles, mais plusieurs auteurs contemporains conseillent l'écimage et blâment le rognage surtout tardif. En Gâtinais, on écimait vers le 10 juillet, et l'on rognait avant l'hiver.

Tous les menus travaux d'épamprage faciles et peu pénibles étaient ordinairement faits par des femmes ou des jeunes filles, bien que la forme des vêtements féminins eût, au dire des vignerons méticuleux, des inconvénients avec des lignes rapprochées.

Fumure. — Viticulteur praticien, je me demanderais peut-être : — Doit-on fumer la vigne ? Ou mieux je ne poserais même pas la question, les idées actuelles étant absolument arrêtées sur ce point et tout à fait portées à une culture « intensive » ; les plus modérés disent : « graduellement intensive ».

Plutôt historien, je pourrai me dire : — Fumait-on la vigne autrefois, et que pensait-on de cette pratique ?

D'une façon générale, voici quelle était l'opinion d'un viticulteur connu du temps de Louis XIV, le chanoine Boullay :

« Il serait à souhaiter qu'on ne mît jamais de fumier dans la vigne, puisqu'il est plusieurs vignobles dans le Royaume où on ne fume jamais les vignes qu'à mesure qu'on y fait des fosses ».

« Il n'y a pas deux cents ans, continue le même, qu'on ne fumoit point ou très peu les vignes... ou bien il falloit qu'elles fussent extrêmement vieilles, et quand une fois elles avoient été fumées, c'étoit au moins pour vinq-cinq ans... »

Voici maintenant l'opinion d'un viticulteur bien plus voisin de nous, Bigot de Morogues :

Digitized by Google

« On fume beaucoup trop les vignes... ; cela nuit à la qualité du vin. » (1)

A peu près à la même époque, une publication jadis très répandue, le *Magasin Pittoresque* (1836, p. 320) disait :

« Les engrais ruinent la qualité du vin tout en augmentant sa quantité. »

Il ne m'appartient pas de discuter ces assertions, ni de décider si les consuls de Gaillac avaient été bien inspirés en défendant par un décret public, et afin de conserver la réputation du vin du pays, de fumer les vignes, ainsi que le rapporte Olivier de Serres (2). Je remarquerai pourtant que si les engrais modifient la qualité du raisin en modifiant la composition du sol, ils doivent pouvoir la modifier aussi bien dans le sens de l'amélioration que dans celui de la péjoration. Ce serait donc une question de choix.

Il n'en est pas moins vrai que nombre de vieux vignerons — j'en ai connu de fort distingués — n'étaient pas éloignés d'attribuer à une fumure imprudente les maladies modernes ignorées des anciens. Et quand nous parlons de fumure, nous ne parlons pas des engrais chimiques que la viticulture ne soupçonnait pas, au siècle dernier.

Un des savants agronomiques les plus écoutés de notre temps, M. Joulie, reconnaît lui-même que l'excès des matières organiques dans le sol de la vigne favorise le *pourridié*. Aussi conseille-t-il de supprimer le fumier de ferme, au moins pour partie, et d'enfouir au pied des souches les sarments, les mauvaises herbes et jusqu'aux marcs de cuve qui rendent à la terre leurs élélements les plus utiles à la végétation de la vigne.

(1) *Bulletin de la Société des Sciences..*, etc. *d'Orléans*, V, p. 15 et suiv.

(2) *Théâtre d'Agriculture*, I. p. 239, col. 1.

Digitized by Google

Ce procédé de M. Joulie a déjà été préconisé, il y a plus d'un demi-siècle, par Bigot de Morogues qui considérait les fumures animales comme « dangereuses », et recommandait les amendements et les fumures vertes; on a vu plus haut que Bouchardat parlait des cendres à mêler à la terre.

Bigot lui-même ne faisait que copier les anciens, puisque Columelle, il y a près de 1900 ans, conseillait à ses contemporains de planter dans leur vigne des pois lupins et de les enfouir comme engrais.

Mais fumait-on les vignes autrefois en Gâtinais ? Car Bigot de Morogues et Boullay critiquent particulièrement les habitudes orléanaises.

Je crois, autant que les documents me permettent de répondre, que très anciennement, c'est-à-dire au xv^e^ siècle, on ne les fumait pas du tout, mais que plus tard, on les fuma, d'ailleurs avec modération, et aussi bien dans l'ouest que dans le nord et dans le centre de l'élection de Nemours. Tout le fumier mentionné dans les comptes ne doit pas avoir été appliqué aux provins dont cent n'en demandaient guère qu'un tombereau. Je crois donc que Guyot a eu tort d'écrire : « dans le vignoble gâtinais, on ne terre ni on ne fume les vignes ». Je crois inversement qu'il a beaucoup exagéré la quantité du fumier donné, chaque année, à l'hectare de vigne dans l'arrondissement de Fontainebleau, en en estimant la valeur à 225 francs. Cette dépense aurait dû être répartie sur trois et peut-être quatre années, ainsi que nous le verrons.

Remplacement. — Logiquement, après avoir décrit tant bien que mal la culture de la vigne dans notre région, nous devrions parler de la récolte des fruits obtenue, mais l'importance en étendue de ce que nous avons à dire des VENDANGES nous a engagé à leur réserver le chapitre prochain. Venons donc au Remplacement,

Digitized by Google

Bien soignée et plantée dans le terrain qui lui convient, la vigne, à l'exception de certains cépages, peut et doit atteindre un âge avancé.

D'après M. Toulouze : *Les Vignerons et la Vigne à Saint-Mammès*, on trouve, aux environs de Moret, des vignes ayant plus de deux siècles; c'est vraisemblablement une longévité rare, mais nous avons vu, cette année même, chez M. Picard, à Bromeilles, des souches plus que centenaires, et l'on affirme qu'il en existe à Villiers-sous-Grez et dans beaucoup d'autres communes. Elles étaient autrefois en majorité à Larchant où l'on me signale aujourd'hui des vignes de 150 ans.

Néanmoins bien des causes de dépérissement peuvent réduire notablement cette durée, et sans descendre avec Guyot d'un siècle à 20 ans, pour le nord de l'arrondissement de Pithiviers, on semble autorisé à attribuer aux vignes anciennes une existence moyenne de 50 à 55 ans. Ce temps passé, il fallait aviser. Deux systèmes alors étaient en présence : l'un, celui de Beaune et de son vignoble, laisser mourir les ceps et les arracher après avoir constitué ailleurs une jeune vigne; l'autre, celui de Nemours, de Larchant, de la Chapelle, de Recloses, etc., rajeunir continuellement la plantation et combler les vides en formant des souches nouvelles à l'aide de rameaux couchés dans les fosses. Ces rameaux de remplacement s'appellent des *provins*, des *pérouins* en patois local; et l'opération se nomme *provignage*.

Le provignage, variété de marcottage, était connu et pratiqué très anciennement; on le trouve même autrefois en usage dans des paroisses où il paraît avoir été abandonné.

On provignait généralement au moment de la taille, quelquefois pourtant avant l'hiver, en choisissant toujours les plus beaux sarments de l'année et les mieux « aoûtés ». On ouvrait des fosses d'un pied de profondeur environ et dans

Digitized by Google

les directions convenables; dans une, on couchait le pied-mère en l'enroulant en partie sur lui-même ; dans une autre ou dans les autres, le ou les rameaux avec une poignée de fumier ; l'extrémité de chaque « provin » était redressée et sortait de terre. La souche primitive était remplacée à son rang par un provin. Le nombre des rameaux à coucher dépendait naturellement de celui des vides à combler, et plus il était grand, plus on avait intérêt à opérer de bonne heure; en provignant tardivement, on risquait d'endommager les bourgeons des souches voisines.

Le plus souvent, les provins de l'année précédente étaient visités, recouchés, rallongés, s'il y avait lieu, pour atteindre l'emplacement désigné ; on achevait de combler la fosse, et cela s'appelait « revider », en Orléanais, et « rencurer », dans l'élection de Nemours.

Les vignerons à façon étaient ordinairement tenus de faire chaque année, sans supplément de prix, 100 provins par arpent ; ceux excédant ce nombre leur étaient payés.

Les locataires de vignes étaient soumis à la même obligation. Dans un bail passé à Lorrez-le-Bocage, le 26 février 1617, le preneur s'engage notamment à « faire ung quarteron de provins en chascun quartier, bien et duemant fumés et rabattus » (1).

Au bout du temps nécessaire à l'enracinement, les provins sont détachés de la mère, et vivent de leur vie propre; la vieille souche doit alors être arrachée; mais il arrivait trop fréquemment que cette précaution n'était pas prise, et que le sol se trouvait encombré d'une quantité de bois inutile et même nuisible.

Nous aurons deux occasions de reparler des provins :

(1) Min. de Jacques Roulx, notaire à Lorrez.

Digitized by Google

d'abord à propos des frais de culture ; en second lieu, à propos des vignes greffées.

III. — Le Chasselas, sa culture, sa conservation.

Qu'est-ce que le *Chasselas* dont la renommée est universelle, et d'où vient-il ?

Il est facile de répondre à la première partie de la question, pourvu qu'il s'agisse du *Chasselas doré de Fontainebleau,* car Pulliat en donne 26 variétés. C'est un cépage à bois rougeâtre, à feuille moyenne, un peu plus longue que large, « d'un vert gai en dessus », glabre, à dentures larges et un peu profondes, pétiole assez long et fort. Grappe moyenne, cylindro-conique, lâche ou un peu serrée suivant la nature du sol, pédoncule assez fort et long. Grains moyens, globuleux, à pédicelles un peu courts et grêles, à peau fine et bien résistante, d'un vert passant au blanc verdâtre teinté de jaune et de roux doré du côté du soleil ; chair bien juteuse, assez relevée, saveur simple.

Nous répétons que l'époque de maturité du Chasselas sert de point de comparaison pour classer, à cet égard, les autres cépages.

Mais d'où vient le Chasselas ?

— « On le croit originaire de Cahors ou du Piémont », dit le fameux viticulteur thomerillon, Rose Charmeux (1).

Il est certain que si l'on compare la description ci-dessus avec celle que nous avons donnée, page 56, du Cot ou *Cahors*, on ne relève pas entre elles de différences essentielles et que la sélection, la culture, le changement de sol et de climat ne puissent expliquer, à condition, bien entendu, de

(1) R. Charmeux, *Culture du Chasselas à Thomery*, Paris, 1863, in-8°, p. 6.

Digitized by Google

supposer un Cahors blanc. Néanmoins ne s'est-on pas un peu trop souvenu, en proposant cette filiation, des travaux viticoles de François Ier dont nous avons parlé en leur lieu, et où le Cahors figure en bonne place ?

Toujours est-il que l'origine cadurcienne autrefois généralement acceptée trouve aujourd'hui des contradicteurs. L'opinion dominante semble même celle qui fait venir de Bourgogne notre célèbre raisin. Quant à l'origine piémontaise, on ne la prend pas au sérieux. L'hypothèse actuelle, que l'homonymie rend séduisante, a été formulée pour la première fois, à ma connaissance, par l'instituteur de Thomery, M. Huet (1).

« Il existe, dit-il, à quelques lieues de Mâcon, dans une vallée étroite, resserrée entre deux coteaux parallèles qui sont des rameaux des monts du Mâconnais, un petit village du nom de Chasselas (2). On y cultive sous le nom de *Mornant,* en treilles, dans les jardins et contre les façades des habitations, la vigne que nous appelons *chasselas,* et qui croît à l'état sauvage, s'entrelaçant dans les bruyères, broussailles et châtaigneraies, au faîte des coteaux qui dominent le village de Chasselas et les environs. »

On a peut-être remarqué que les gens de Chasselas ne donnent pas à leur cépage le nom de leur pays, et qu'il ne prend ce nom qu'au dehors; nous avons déjà constaté ce phénomène à propos de l'Auxerrois et du Cahors.

Dans l'*Abeille de Fontainebleau* du 11 mars 1892, Ernest Bourges adopte les conclusions de M. Huet, mais sans nous dire quand ni par qui cette vigne sauvage aurait été apportée à Fontainebleau et « améliorée par une culture intelligente ». La question n'est donc qu'imparfaitement résolue.

(1) A.-F. Huet, *Thomery,* p. 230, d'après des notes de l'instituteur de Chasselas.

(2) Cant. de la Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire).

Digitized by Google

Un des éléments de la solution serait de savoir à partir de quelle époque et dans quelles circonstances le nom du village se rencontre appliqué au raisin. Malheureusement tout ce que nous pouvons dire, c'est que notre cépage paraît ignoré d'Olivier de Serres (1600), et que le mot de Chaslas, avec le sens de raisin, ne se trouve ni dans le *Trésor de la langue française* (1606), ni dans les *Dictionnaires* de Richelet (1679) et de Furetière (1690), mais figure dans le *Dictionnaire de l'Académie* (1694).

Quoiqu'il en soit d'ailleurs, ce n'est plus aujourd'hui à Fontainebleau, malgré la grande réputation de la treille du Roi, qu'il faut chercher de quels soins on entoure le chasselas, et à quelle perfection on l'amène, c'est à Thomery.

Rose Charmeux a consacré à l'industrie thomerillonne un petit volume auquel nous allons faire de nombreux emprunts, d'autant que les procédés ont peu changé depuis 40 ans.

Le sol de Thomery est un sable argileux, d'une épaisseur atteignant 2 mètres, sauf dans les parties voisines du bord de la Seine où l'on trouve, à une faible profondeur, un sous-sol caillouteux.

Lors de la plantation, il y a lieu, dans ces parties seulement, de procéder à un défoncement de plus d'un mètre ; ailleurs, une tranchée d'un mètre suffit amplement.

Mais avant de songer à planter, il faut construire le mur sur lequel la treille s'appuiera, à moins que le cep ne soit élevé en contre-espalier, comme nous allons l'expliquer.

Digitized by Google

Digitized by Google

Imp. Nemourienne, Henri Bouloy. — 8-12.

Digitized by Google

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

ET DU

SYNDICAT AGRICOLE

Digitized by Google

Digitized by Google

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

ET DU

SYNDICAT AGRICOLE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

REVUE AGRICOLE, SCIENTIFIQUE & INDUSTRIELLE

TOME XIV

DIX-SEPTIÈME ANNÉE

NEMOURS

IMPRIMERIE NEMOURIENNE, HENRI BOULOY

1900

Digitized by Google

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 1. Janvier 1900

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 16 Décembre 1899	5
Assemblée générale du 6 Janvier 1900	7
Situation financière de la Société	13
La Viticulture en Gâtinais	14
Nécrologie, Z. Combe	22
Notes d'histoire agricole	22
Variétés	25
Cours du Blé	26
Liste des Membres de la Société	27
Mercuriales	31
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	32

SÉANCE DU 16 DÉCEMBRE 1899

En l'absence de M. Gallot, Président, la séance est ouverte à 2 heures 1/2, sous la présidence de M. A. Defoix, Vice-Président. Sont présents : MM. Delavierre père, Vice-Président ; H. Poutéau, secrétaire général ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire adjoint ; Audebert, Dumée, Farnault et Pasquet.

Le secrétaire adjoint donne lecture du procès-verbal de la dernière réunion, lequel est adopté sans observations.

M. le Président dépouille ensuite la correspondance qui comprend :

1° Une lettre de M. le Sous-Préfet de Fontainebleau

Digitized by Google

informant notre Président qu'une *subvention* spéciale de *500 francs* applicables aux frais extraordinaires de l'*Exposition* vient de nous être accordée par la Commission départementale. — Cette lettre datant déjà du 20 novembre, des remerciements ont été adressés à M. le Préfet pour cette libéralité ; néanmoins l'expression de notre reconnaissance sera consignée au procès-verbal.

2° Une dépêche reçue à l'instant de M. *Gallot* qui annonce ne pouvoir quitter Montereau.

3° Une lettre de M. Dendeleux qui s'excuse, pour raison de santé, de ne pouvoir assister à la séance.

[Cette lettre a bien été adressée de Paris, par notre collègue, le vendredi 15, mais grâce au service postal perfectionné dont nous jouissons, elle n'est parvenue à Nemours que le dimanche 17.]

4° Une lettre par laquelle M. Lucien *Duché* donne sa démission de membre de la Société. — Acte pur et simple.

5° Un carton contenant deux flacons d'*Aphtosine* offerts à la Société par notre collègue, M. Trébuchet. — Ces flacons sont remis à M. Farnault qui voudra bien en expérimenter le contenu et donner connaissance des résultats obtenus.

A ce propos, M. Farnault est heureux d'informer la réunion que, si les cas de fièvre aphteuse sont encore relativement nombreux, ils sont en général peu graves.

6° Divers *prospectus* relatifs à l'*Exposition* de 1900.

Conformément à l'ordre du jour, M. Force, trésorier, expose l'état présent de la caisse, le montant des recettes et des dépenses effectuées et des paiements restant à faire. Un résumé de ces opérations sera inséré, comme d'usage, au *Bulletin* de janvier. (V. page 13).

Il est ensuite procédé à l'étude du budget de l'année prochaine, et à l'évaluation des frais qu'entraînera notre participation à l'*Exposition Universelle*,

Digitized by Google

En présence du chiffre élevé de ces frais auxquels les ressources de la Société et les subventions ministérielle et départementale suffiront à peine à faire face, aucun concours ne pourra être organisé en 1900.

Le secrétaire adjoint annonce, et la réunion apprend avec plaisir que la *Société d'Agriculture de Melun* a reproduit dans son *Bulletin* l'article de notre secrétaire général, M. Pouteau, sur l'*Espacement des lignes de céréates*, et la *Société agricole et horticole de Mantes,* le travail de notre collègue, M. Farnault, sur la *Fièvre aphteuse.*

La séance est levée à 4 heures.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU 6 JANVIER 1900

La *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau* s'est réunie en assemblée générale, le samedi 6 janvier 1900, au siège social, pour, conformément aux statuts, élire pour trois ans son *Conseil d'administration.*

A 2 heures 1/2, M. M. Petit, doyen d'âge, s'asseyait au fauteuil de la présidence. Étaient présents : MM. Audebert, A. Benoist, Cornet (de Villiers), A. Defoix, J.-B. Delavierre, J. Delavierre, Dendeleux, Farnault, Force, E. Maître, D. Morrisseau, Pasquet, J.-B. Pelletier, H. Pouteau et Thoison.

M. le Président donne connaissance des excuses de MM. Dumée et Vial empêchés (1), et d'une lettre de M. Gallot qui craint que l'état de sa santé ne le retienne à Montereau ; et cette crainte est en effet justifiée, aux regrets unanimes de l'assistance.

(1) M. Jobard nous avait envoyé, de Fontainebleau, son bulletin de vote, mais sa lettre est allée à *Château-Landon*. Pourquoi ?

Digitized by Google

Au moment d'ouvrir le scrutin, M. le Président propose de voter à mains levées la réélection intégrale du Conseil. Cette proposition est vigoureusement applaudie, et le *Conseil* tout entier est *réélu* pour trois ans. (1)

Douze de ses membres étant présents, c'est-à-dire une très forte majorité, il peut être valablement procédé par eux à la nomination du Bureau annuel et du Secrétaire général, dont les pouvoirs viennent à expiration.

D'acclamation, et à l'unanimité, sont nommés :

Président pour 1900. . . .	M. E. GALLOT.
Vice-Présidents d°	M. A. DEFOIX. M. J.-B. DELAVIERRE.
Secrétaire Général pour 3 ans.	M. H. POUTEAU.
Trésorier pour 1900	M. T. FORCE.
Secrétaire-Adjoint d° . . .	M. E. THOISON.

Après quelques paroles de bienvenue du doyen d'âge les nouveaux élus prennent place au bureau, et M. A. DEFOIX ouvre la

SÉANCE ORDINAIRE

A propos du procès-verbal de la dernière réunion lu par le secrétaire-adjoint, M. Force fait remarquer que la récompense obtenue par notre collègue, M. Bordry, n'y est pas mentionnée, bien que lui-même l'ait signalée lors du dépouillement de la correspondance. Le secrétaire adjoint communique alors le texte d'une note spéciale qu'il a rédigée pour le *Bulletin*, et M. Force se déclarant satisfait, le procès-verbal est adopté.

M. le Président fait part de deux lettres par lesquelles *deux de nos collègues* donnent leur démission. S'en référant à plusieurs précédents, M. Farnault propose de *refuser ces démissions* que rien de sérieux ne semble motiver. En con-

(1) On trouvera ci-après, p. 27, la liste des membres du Conseil.

Digitized by Google

séquence on décide qu'il sera écrit à nos deux collègues pour leur demander de revenir sur leur décision.

Il est mis de côté, pour y avoir recours à l'occasion, plusieurs *circulaires* et prospectus relatifs à l'*Exposition*.

M. le secrétaire général lit, au nom de M. Gallot, un projet de vœu abondamment motivé et destiné à remédier à l'avilissement du prix des grains.

Voici le texte de ce document :

Messieurs,

Notre agriculture s'émeut de plus en plus de l'avilissement continuel du prix du blé en France, l'inquiétude augmente chaque jour davantage dans nos campagnes, et le cultivateur, en présence de la mévente de ses produits, se demande ce que l'avenir lui réserve; il se demande si avec le système économique qui nous régit, admissions temporaires, marchés fictifs, etc. le travail et la production agricoles, au lieu de lui procurer le bien-être qu'il est en droit d'en attendre, ne le conduit pas promptement et directement à une ruine certaine. Et en pensant au lendemain, à la situation déplorable qui l'attend tout en produisant de plus en plus, il se demande si des mesures ne seront pas enfin prises pour conjurer cette crise économique qui en ruinant notre agriculture, atteindra certainement le pays lui-même.

Il cherche d'où viendra le remède à un état de choses qui ne peut durer sans accumuler les désastres que les indifférents ne veulent pas voir.

De dévoués serviteurs de notre cause veillent, nous le savons, mais nous devons les aider dans la tâche qu'ils se sont donnée en faveur de l'agriculture, c'est-à-dire les appuyer par nos revendications légitimes. M. Viger l'éminent et sympathique ancien ministre de l'agriculture, propose la création de bons d'importation, reversibles sur certaines denrées coloniales; M Debussy, l'honorable député de la Côte-d'Or, préconise aussi la création de bons reversibles sur d'autres produits agricoles; M. Menault conseille la diminution des emblavures de blé (quant au remplacement nous le cherchons), d'autres poussent à l'emploi du blé comme nourriture des animaux; d'autres enfin

Digitized by Google

disent aux cultivateurs : Produisez davantage ; répétant ensuite aux mêmes cultivateurs : Que voulez-vous! le blé ne peut pas se vendre; il y a surproduction.

Mais s'il y a surproduction, pourquoi la spéculation a-t-elle fait entrer des grains chez nous, depuis cinq ans, pour environ 130 millions de francs. Il ne nous semble pas qu'il y ait surproduction, et s'il est ainsi pourquoi le droit de douane ne joue-t-il pas son rôle dans le prix du blé sur nos marchés? Il nous faut toujours revenir sur cette question.

Depuis déjà bien des années notre Société d'Agriculture s'est levée pour attirer l'attention des pouvoirs publics sur la situation agricole de la France.

Le 2 décembre 1893, elle émettait un vœu en faveur des droits gradués sur le blé.

Le 18 décembre 1894, elle demandait : 1° que le système des droits gradués soit substitué au système des droits fixes ; 2° que la loi du cadenas soit votée ; 3° que le système des entrepôts et des admissions temporaires soit modifié, en réduisant la durée d'entrepôt à 2 mois, et en ne permettant l'admission temporaire des blés qu'à la condition que les grains soient convertis en farine et réexportés dans un délai de trois mois. Passé ce délai, réintégration en entrepôt et paiement du droit.

Le 7 septembre 1895, notre Société renouvelait ces vœux qui n'avaient encore reçu aucune solution.

Le 7 novembre, je vous faisais remarquer cette anomalie que les cours du marché de Paris étaient inférieurs à ceux pratiqués à New-York augmentés du fret et du droit de douane. Je vous disais : « Il y a entre les blés étrangers et les blés français chez nous-mêmes, une différence anormale due, sans aucun doute, aux effets pernicieux de l'admission temporaire, au trafic des acquits à caution et aux marchés fictifs qui font aussi perdre à l'agriculture et au pays tout entier des centaines de millions pour enrichir quelques gros spéculateurs.

Il y a lieu, à mon avis, d'en poursuivre énergiquement la suppression, réservant toutefois à l'industrie de la meunerie des primes d'exportation pour les marchandises qu'elle pourra exporter. Nous demanderons donc : que les blés étrangers, acquittent réellement le droit de 9 francs à l'entrée en France,

Digitized by Google

sauf à ce qu'une partie de ce droit soit remboursée à l'exportateur lors de la sortie des farines ».

Proposition que vous avez votée à l'unanimité.

De tous ces vœux, seule la loi du Cadenas déposée à la Chambre en 1894, a été votée par la Chambre et le Sénat en 1897. Quant aux marchés fictifs, aux admissions temporaires, aux acquits à caution, ils continuent à jouer leur rôle destructif de la production agricole au profit de quelques gros minotiers ou spéculateurs.

Tout à l'heure, messieurs, j'avais l'honneur de vous faire remarquer les prix de vente du blé sur nos marchés de Paris et de province en 1896 comparés à ceux de plusieurs marchés étrangers, qui avaient en outre, à ajouter le droit de douane chez nous. Quelles qu'aient été nos démarches et nos demandes ainsi que celles de toute la France agricole, nous assistons aujourd'hui au même spectacle et subissons les mêmes effets. Notre droit de douane de 7 fr. est complètement nul, puisque pendant que nous voyons notre blé se vendre sur nos marchés 17 fr. le quintal, nous pouvons constater que le blé étranger revient dans nos ports à 16 fr. le quintal.

Dans ces conditions, ne sommes-nous pas en droit de nous étonner d'un pareil état de choses, et ne pouvons-nous nous demander comment peut faire le spéculateur qui achète du blé 16 fr. le quintal dans nos ports, qui doit ajouter à ce prix le droit de 7 fr, ce qui fait 23 fr. le quintal, comment peut-il faire dis-je, pour étaler sur nos marchés une terrible concurrence et amener le prix inférieur de 17 francs ?

Il nous semble, messieurs, que des différences comme celles que j'ai l'honneur de vous signaler, ne peuvent exister, sans qu'il y ait ruine pour celui qui les subit, et ne sache pas que le spéculateur puisse consentir à courir à sa ruine de cette façon, ou bien sans nous faire craindre quelque chose de mystérieux dans le trafic lui-même.

Demandons donc au Parlement de vouloir bien prendre promptement des mesures afin que l'agriculture ne reste pas plus longtemps à la merci de l'agiotage.

Je vous propose en conséquence, Messieurs, d'émettre le vœu suivant : La Société d'Agriculture de l'Arrondissement de Fontainebleau,

Digitized by Google

Émet le vœu :

1° Que les admissions temporaires soient supprimées sous réserve du remboursement à la sortie en faveur de l'acheteur qui aura déclaré son intention de ressortir ses blés convertis en farine.

2° Que les marchés fictifs soient supprimés, tout marché devant entraîner livraison des marchandises vendues, à l'époque convenue entre les contractants.

3° Que les tarifs des chemins de fer soient remaniés afin que les blés de l'intérieur du territoire puissent parvenir aux usines du littoral à peu de frais, favorisant ainsi leur travail et l'exportation.

L'assemblée convaincue de la nécessité d'agir pour conjurer les dangers de l'avilissement des cours, vote à l'unanimité le vœu proposé. Elle est cependant obligée de reconnaître avec MM. Delavierre, Dendeleux et autres que la suppression des marchés fictifs est à peu près impossible à réaliser.

Après le règlement de quelques détails intéressant notre *Exposition*, le secrétaire-adjoint rappelle la perte que la Société vient d'éprouver en la personne de M. *Z. Combe*, décéde le 2 janvier dans les circonstaaces particulièrement douloureuses que l'on connaît. La Société a été représentée aux obsèques par plusieurs de ses membres, et une couronne a été déposée au nom de l'association sur le cercueil.

A ce propos, il est décidé qu'à l'avenir les noms de nos collègues défunts continueront à figurer, précédés d'un signe spécial, dans la liste de nos membres.

Une notice nécrologique sera consacrée à Z. Combe dans notre *Bulletin*.

La séance est levée à 3 heures 45.

Digitized by Google

SITUATION FINANCIÈRE DE LA SOCIÉTÉ

AU 31 DÉCEMBRE 1899

RECETTES			DÉPENSES		
En Caisse au 31 Décembre 1898.....	227	53	Champ d'expériences.....		*Mémoire*
Cotisations (88).....	1.056	»	Bibliothèque et Associations diverses...	38	»
Allocation du Gouvernement.....	400	»	Impression du *Bulletin*, etc	681	50
— du Département.....	300	»	Mise sous bande et affranchissement....	50	»
			Indemnité au Secrétaire adjoint.....	200	»
			Impression, établissement et encaissement des quittances.....	121	05
			Impression des Statuts du Syndicat	50	»
			Médaille au Concours des Chiens de berger.....	14	25
			Délégations.....	62	»
			Frais de bureau, papier timbré, timbres poste, etc.....	78	20
			Loyer de la Salle des Séances.....	50	»
			Dépenses spéciales à l'Exposition.		
			Dépôt de garantie..... 526 50		
			Album de photographies..... 250 »		
			Mémoire sur la Viticulture... 210 »	1.012	»
			Collage de carte et tableaux.. 25 50		
TOTAL DES RECETTES.....	1.983	53	TOTAL DES DÉPENSES.....	2.357	»
Déficit de Caisse (1).....	373	47			
TOTAL égal à celui des Dépenses. .	2.357	»			

(1) Dépenses réalisées mais restant à solder.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Les murs ont, en général, 3 mètres de hauteur, et sont distants les uns des autres d'environ 10 mètres. En 1892, on estimait que, mis bout à bout, ils donneraient une longueur de 225 kilomètres, et que leur surface totale, calculée d'un seul côté, couvrirait le territoire tout entier. C'est autant que possible la face regardant le sud-est qui est garnie de vigne ; l'autre face reçoit des arbres à fruits.

Dans une même propriété, l'intervalle ménagé entre deux murs parallèles est utilisé et occupé par des contre-espaliers de 1 mètre d'élévation en moyenne et formés par des fils de fer tendus horizontalement.

En partant du premier mur et en supposant une distance de 10 mètres entre celui-ci et le second, on aura d'abord une allée de 2 m. 40, puis un premier rang de ceps, puis à 0 m. 60 d'écartement, un autre rang de ceps, puis une allée de 1 m. 40 seulement, puis un rang de ceps, puis, à 0 m. 60, un nouveau rang, puis encore une allée de 1 m. 40, puis deux rangs de ceps, toujours à 0 m. 60 l'un de l'autre, puis enfin, une allée de 2 m. 40 précédant le second mur.

Lorsque murs et contre-espaliers sont élevés, et le printemps venu, on procède à la plantation dans le détail de laquelle nous n'entrerons pas. Notons seulement que le sol de la plate-bande est amendé, s'il y a lieu, et fumé ; en 1860, on n'employait guère à cet usage que du fumier par moitié de cheval et de vache.

Dès l'année qui suit la plantation, en taillant la jeune vigne, on décide de la forme qu'elle recevra : cordon hori-

Digitized by Google

zontal, cordon vertical simple, cordon vertical à coursons alternes ou à coursons opposés, cordon oblique, etc. Rose Charmeux a créé plusieurs de ces formes, et leur a donné son nom. Ce « charpentage », qui suppose une véritable habileté, exige plusieurs années de soins. Jusqu'à sa formation complète, le cep est conduit sur un « tuteur de dressage », fixé par des liens d'osier aux fils de fer qui garnissent le mur, et, presque partout, ont remplacé le treillage en bois.

Quant au sol, il reçoit dans le courant d'avril, un labour au crochet et ensuite autant de binages superficiels qu'il est nécessaire pour le débarrasser des mauvaises herbes ; outre la fumure convenable, il est protégé contre la sécheresse par un « paillis en couverture ».

La taille se fait à deux yeux sur le plus fort des sarments poussés sur chaque courson, le plus faible étant supprimé, sauf en quelques cas particuliers que la pratique fait connaître.

Si l'on considère que, pendant la période de végétation, la treille n'exige pas moins de dix opérations accessoires : l'ébourgeonnement, le soufrage, le pincement, etc., on peut dire qu'elle est l'objet d'un travail incessant.

L'ébourgeonnement, le soufrage, le pincement, le palissage n'offrent rien de très particulier ; on sait encore en quoi consistent l'évrillage et la suppression des entre-cœurs ; on les effectue à peu près partout. On connaît moins l'*éverrage* qui est la recherche, au moment de la floraison, et la destruction d'une larve donnant un « ver » non dénommé mais redouté, et le *repalissage* ou accolage des rameaux qui, à l'époque du palissage, n'avaient pas atteint un développement suffisant.

Mais ce qui semble le plus spécial à la culture perfectionnée du chasselas, c'est le *cisèlement* et *l'effeuillage*.

Digitized by Google

« Lorsque les plus gros grains de raisins sont du volume d'un pois, on cisèle », c'est-à-dire que des femmes munies de ciseaux, examinent toutes les grappes des treilles et des contre-espaliers, et favorisent la croissance des grains les plus beaux en enlevant partie des plus petits ou tous les petits ; en même temps elles raccourcissent et régularisent les grappes trop longues ou un peu difformes.

A deux ou trois reprises, au cours des premières opérations, on a eu l'occasion de dégager le raisin des feuilles surabondantes et gênantes, mais quand vient la maturité, on procède, toujours avec prudence, à l'effeuillage définitif qui permet aux grains de prendre leur si caractéristique coloris jaune doré. Cet effeuillage se fait graduellement et en évitant les découvrements brusques. Il y faut un certain tour de main que les femmes n'acquièrent qu'après un sérieux apprentissage.

Comme les murs ont 3 mètres de hauteur, et que les treilles s'élèvent jusque sous le chaperon, les ouvrières sont pourvues d'un échafaudage à roulettes qui leur épargne les fatigues de l'échelle, et facilite le travail. Elles sont de plus abritées, s'il y a lieu, par une bâche, contre les ardeurs du soleil ou contre la pluie.

A partir du 15 septembre, au plus tard, le raisin est lui-même protégé contre l'humidité par des châssis garnis de toile bitumée et portés sur des tiges de fer scellées obliquement au sommet du mur ; les mêmes abris peuvent être utilisés pour préserver les treilles des gelées printanières. Des châssis ou des paillassons étendus sur les fils de fer supérieurs des contre-espaliers accouplés remplissent les mêmes offices.

Enfin le mois d'octobre est arrivé — quelquefois le milieu de septembre pour les riverains du fleuve — et avec lui, le moment de la récolte ; là encore tout est méticuleusement

Digitized by Google

prévu ; les mouvements sont réglés avec la sollicitude qui a présidé à la culture. C'est ordinairement le propriétaire en personne qui dirige la cueillette ; celle-ci a lieu deux ou trois fois par semaine, le matin et le soir, en commençant toujours par les grappes les plus basses.

Nous sommes obligés de passer par dessus les infinies précautions de la mise en caisse ou en panier, pour venir tout de suite au transport à Paris, qui présente un petit intérêt historique.

A l'origine de leur prospérité, les Thomerillons se préoccupèrent de se créer des débouchés. « Riverains de la Seine, ils songèrent tout d'abord à utiliser cette voie de communication... Très pratiques,.. ils comprirent qu'ils avaient mieux à faire que d'emprunter des intermédiaires dispendieux, et, producteurs, ils se firent... leurs propres transporteurs. Créant sans bruit un de ces syndicats si fort à la mode aujourd'hui, ils s'associèrent par groupes. Cette société qui s'appelait une *courbe,* louait ou achetait des bateaux et y empilait 1.500 à 2.000 paniers ; quatre vignerons dirigeaient à tour de rôle le bateau, et, quelque temps qu'il fît, partaient du quai à 5 ou 6 heures du soir, pour arriver à Paris, au Mail, à 7 ou 8 heures du matin...

« En 1860 (1), les bateaux composant la flottille de Thomery ont été vendus, le chemin de fer offrant des moyens de transport plus faciles. Les Thomerillons y ont gagné de n'avoir plus à supporter les dures fatigues que leur occasionnaient les voyages sur la rivière... » (2), mais non la suppression des voyages eux-mêmes. « Il n'y avait pas alors de commissionnaires, de facteurs aux fruits... Beaucoup de producteurs partaient la veille vendre leur raisin à Paris,

(1) En juillet 1861 et avril 1862 (Huet, *Thomery*).
(2) E. Bourges, *Recherches sur Fontainebleau,* p. 492.

Digitized by Google

aux Halles centrales, et s'en revenaient avec l'argent dans leur poche. Aujourd'hui, on donne ses produits à des représentants qui se chargent de la vente, et on reste chez soi à attendre le facteur de la poste, qui apporte chaque matin le montant de la vente de la veille... » (1)

Mais par quel prodige ces expéditions de raisins aussi frais et aussi vermeils qu'au premier jour peuvent-elles se continuer jusqu'au mois de mars ? C'est encore un des secrets de Thomery et des environs.

Jusqu'en 1848, le chasselas était conservé sur des claies, mais la rafle séchait et la grappe perdait de son aspect appétissant. A cette époque, vivait à Thomery, rue d'Effondré, un brave homme connu pour ses fantaisies culturales et ses originalités : Baptiste Larpenteur. Un jour, raconte M. Huet à qui j'emprunte ces détails, il eut l'idée de plonger, en guise de bouquet, dans l'eau d'une coupe qui se trouvait sur sa commode des sarments munis de grappes de raisin. Au mois de février, la rafle était aussi verte, les grains étaient aussi charnus, aussi fondants et aussi sucrés qu'à la treille. Larpenteur les montra à deux de ses compatriotes et émules, Valleaux et Charmeux, qui perfectionnèrent le procédé.

Aujourd'hui, chaque établissement viticole possède au moins un fruitier où, à l'abri du jour, de l'air, du froid et du mouvement, des milliers de sarments porte-grappe plongés chacun dans une fiole en verre contenant de l'eau purifiée au charbon de bois, se conservent jusqu'au mois de mai, s'il le faut.

A l'industrie des raisins tardifs, Thomery ajoute celle des raisins hâtifs, mais il nous faut clore ce chapitre sans avoir, à beaucoup près, épuisé le sujet. Un mot cependant encore

(1) A.-F. Huet, *Thomery*, p. 136.

Digitized by Google

à propos de deux points que nous ne pouvons négliger absolument : le *Frankenthal* et la treille du Roi, à Fontainebleau.

Le Frankenthal est un cépage noir, d'origine rhénane, maturité de 2e époque ; feuille grande, aussi large que longue, glabre, aux dentures un peu courtes et assez larges, grappe grosse, courte, cylindro-conique, un peu lâche, pédoncule un peu long et assez fort ; grains gros, globuleux, pédicelles longs et grêles ; chaire un peu ferme, juteuse, assez sucrée, peu relevée, agréable, peau épaisse, résistante (V. Pulliat).

Il y en a deux variétés : l'une à feuilles rougeâtres, et l'autre bien préférable, à feuilles d'un vert blond.

Le Frankenthal parut pour la première fois à Thomery vers 1840, mais sa culture n'y prit que dix ans plus tard une extension qui n'a fait que croître depuis. On dit qu'il avait été apporté en France par les soldats de Jourdan, en 1794.

Cultivée suivant les méthodes les plus perfectionnées, entourée des soins les plus délicats, la treille du Roi donne des produits qui rivalisent souvent avec ceux des clos voisins les plus renommés, bien que certains connaisseurs leur reprochent de manquer de « croquant ». Cependant l'État, propriétaire des 2.500 kilos de raisin que la treille donne, année moyenne, ne peut s'en faire le détaillant ni le conservateur ; il ne peut davantage traiter de la récolte de gré à gré ; l'adjudication s'en impose donc ; d'un autre côté la vente en bloc n'attirerait qu'un petit nombre d'amateurs, et les prix s'en ressentiraient. C'est pourquoi il est procédé chaque année, à la fin de septembre ou au commencement d'octobre, à la mise aux enchères de la cueillette à faire, en autant de lots que la récolte est estimée contenir de fois 25 kilos de raisin, chacun de ces lots étant exactement délimité sur la treille

Digitized by Google

elle-même. Les acquéreurs ont un délai d'un mois pour cueillir et enlever leurs fruits.

Notre chapitre STATISTIQUE complètera, dans une certaine mesure, par quelques chiffres, ce qui concerne le Chasselas tant à Fontainebleau qu'à Thomery.

CHAPITRE IV

LES VENDANGES

I. — PRÉLIMINAIRES : LES MESSIERS. LE BAN DE VENDANGES.

Après lui avoir, durant de longs mois, donné sans marchander sa peine et son temps, le vigneron suivait d'un œil anxieux les progrès de sa vigne. Quand, par bonheur, les saisons s'étaient montrées clémentes, et qu'aucun accident n'était venu la frapper, il pouvait espérer recevoir enfin le juste salaire de son travail et de ses soins.

Car, pour lui, toute une année ou de bien-être ou de misère était là dans ces raisins qui mûrissaient sous le soleil, ou s'étiolaient sous le froid et la pluie ; la vigne jouant autrefois dans la vie du paysan du Gâtinais, un rôle dont nous nous imaginons difficilement l'importance.

En 1791, les vignes de Beaune [-la-Rolande] ayant gelé au mois de juin, le conseil de la commune dut exposer à l'autorité supérieure que « les citoyens dudit Beaune se trouvent sans aucunes ressources, puisque leur seul commerce et leur industrie ne s'étend que sur les vignes. » (1)

(1) Arch. munic., 1er Registre des délibérations,

Digitized by Google

En 1818, au contraire, les vendanges ayant été fructueuses, on peut constater, « au grand nombre de maisons de vigneron réparées et reblanchies », l'heureuse influence de cette bonne récolte (1).

Et Guyot n'hésite pas à écrire encore, en 1865, après sa tournée en Gâtinais : — « C'est la vigne surtout qui donne ici aux vignerons l'aisance, la richesse *(sic)*, la force et la la santé (2).

Aussi aucune précaution ne paraissait-elle superflue pour assurer la sécurité des vendanges. La première chose à faire était de sauvegarder les fruits prêts à mûrir contre les entreprises des maraudeurs, et l'on avait pour cela une police spéciale, les *gardes messiers*, protecteurs d'une véritable « moisson ».

Cette institution des messiers répondait à un si réel besoin, qu'elle n'a disparu qu'avec la vigne elle-même. « Nous nous souvenons, dit M. Toulouze *(Les Vignerons et la Vigne à Saint-Mammès)*, d'avoir vu dans notre enfance des messiers parcourant les vignes, armés de l'ancien sabre d'infanterie connu sous le nom vulgaire de « briquet », suspendu à un baudrier en buffle blanc passé en sautoir par dessus la blouse bleue... »

A la fin de l'ancien régime, ils étaient ordinairement choisis par la communauté des habitants, dans une assemblée spéciale convoquée au son de la cloche et tenue devant le notaire du lieu.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

(1) *Annales de la Société des Sciences...* etc. *d'Orléans.*

(2) J. Guyot, *Etudes sur les vignobles de France,* III, p. 420.

Digitized by Google

NÉCROLOGIE

Le 2 janvier 1900, de grand matin, notre collègue, M. Zéphirin Combe, de l'importante maison Combe, Delalieu, Houy et Cie, maîtres-carriers à Souppes, a été frappé d'apoplexie foudroyante, comme il quittait un de ses chantiers, et suivait le bord du canal du Loing.

La mort fut instantanée, mais le corps précipité dans l'eau à ce moment même et par la violence de l'attaque, ne fut retrouvé et reconnu qu'un peu plus tard.

Z. Combe que ses nombreuses affaires absorbaient, assistait rarement à nos réunions; il était néanmoins bien connu de la plupart d'entre nous, et tous savaient au prix de quels efforts et de quel labeur acharné il avait acquis la situation considérable qu'il occupait.

Propriétaire de plusieurs fermes, il aimait l'Agriculture à laquelle il voulait consacrer le cadet de ses fils.

Il a été inhumé à Souppes, le 5 janvier, en présence de nombreux amis venus témoigner à sa famille si brutalement frappée, en quelle estime ils tenaient le défunt.

Combe n'avait que 51 ans.

E. Th.

NOTES D'HISTOIRE AGRICOLE

IV. — Les Routes fruitières.

A différentes reprises on s'est occupé, en France, de multiplier les noyers. On en planta notamment sur les routes en 1774. Nous voyons, par les écrits qu'a laissés Varenne de Fenille, qu'on s'efforçait alors de garnir de châtaigniers de noyers, de merisiers, les routes de la Bresse. D'après

Digitized by Google

les évaluations de cet agronome, « douze millions d'arbres plantés sur les routes du royaume devaient rapporter au fisc douze millions d'argent ». Le mémoire qu'il publia en faveur de ces plantations fruitières fut très remarqué ; malheureusement les essais que l'on tenta ne furent pas très heureux, et on les abandonna.

Bien antérieurement déjà, un certain nombre d'édits et d'ordonnances prescrivirent ces mêmes plantations que nous reprenons aujourd'hui.

C'est sous le règne de Henri II qu'il fut ordonné pour la première fois que des arbres devaient être plantés « le long des voiries et grands chemins publics ». En février 1552, le roi faisait aviser « à son de trompe et cry public » les seigneurs haut justiciers, de même que les manants, d'avoir à entreprendre au bord des chemins des plantations d'ormes, afin de parer aux besoins qui se faisaient sentir de cette espèce de bois pour la réfection des affûts de l'artillerie.

Un mois plus tard, le même roi généralisait ces obligations en ces termes : « Ordonnons à tous propriétaires des terres tenans et aboutissans aux grands chemins publics et brauches d'iceux : planter et faire planter le long des voiries et chemins susdicts,ormeaux, noyers et autres abres, selon la qualité du fonds naturel et commodités du païs... Et où aucuns arbres périront, seront tenus d'en replanter d'autres sur peine d'amende arbitraire. Les fruicts desquels arbres appartiendront respectivement aux propriétaires et seigneurs voyers si'ls y ont droit. »

Les dommages aux arbres ainsi plantés étaient sévèrement réprimés,de même que le maraudage. Tout délinquant était frappé de vingt écus d'amende par arbre, somme dont le tiers devait être attribué au propriétaire, le second tiers aux pauvres les plus proches et le dernier aux

Digitized by Google

dénonciateurs. Un édit de 1583 renouvelait ces prescriptions.

Ces vieilles ordonnances n'étaient pas tombées en désuétude au dix-huitième siècle, puisque en 1720 un arrêt du Conseil d'Etat a soin de les invoquer pour remédier à la pénurie des arbres fruitiers et enjoindre « à tous les propriétaires de terres aboutissantes aux grands chemins » de planter des «ormes, hêtres, châtaigniers, arbres fruitiers et autres, » selon la nature du terrain, le long desdits chemins.

« Et faute par lesdits propriétaires de planter lesdits arbres, pourront les seigneurs auxquels appartient le droit de voirie sur lesdits chemins en planter à leurs frais dans l'étendue de leur voirie ; et, en ce cas, les arbres par eux plantés et les fruits d'iceux appartiendront aux dits seigneurs voyers. »

L'arrêt condamnait le maraudeur à l'amende, et pour la récidive au fouet.

En 1791 l'assemblée législative ayant interdit aux ci-devant seigneurs « le droit féodal » de planter d'arbres les lieux publics, il y eut une protestation contre cette mesure qui tendait à diminuer une ressource importante pour la consommation, et un député demanda, non pas le maintien de l'ancien usage, mais qu'un propriétaire quelconque, à défaut du riverain dûment averti, pût planter des arbres, — dont il jouirait, — sur les places, rues et chemins publics.

Dans un second mémoire sur la question qu'il publia à cette occasion, Varenne de Fenille démontra que le droit de planter en arbres n'était pas un droit féodal et que d'après les anciens arrêtés, les seigneurs ne devaient l'exercer que dans le cas où les propriétaires des terres voisines des chemins ne l'exerçaient pas eux-mêmes. Il concluait, au surplus que pour assurer la surveillance et le succès des plan-

Digitized by Google

tationsde ce genre, les communes devaient en faire les frais et en recueillir le fruit.

Il est curieux de constater que sur les conseils de nos agronomes, et grâce à l'influence des Associations agricoles dont les pouvoirs publics ont recueilli l'opinion, nous remettons petit à petit en vigueur les dispositions des anciens édits qui ordonnaient de planter d'arbres fruitiers l'accotement des grandes routes de France. L'usage s'en était perdu ; nous le faisons revivre. Les pays étrangers dont ont nous vante à ce propos l'exemple n'avaient fait que s'approprier une antique disposition de nos lois.

VARIÉTÉS

Une récompense bien placée

Au *concours de Viticulture* ouvert par la *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Pithiviers,* en septembre 1899, notre collègue, M. E. Bordry, de Puiseaux, a obtenu le 1er prix, une coupe de Sèvres offerte par le Président de la République.

Nous sommes heureux de joindre, à cette occasion, nos félicitations à celles de la Commission du concours.

***

Pour avoir de la viande entrelardée

A propos de pratiques mauvaises de certains éleveurs, le *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France,* extrait d'une revue anglaise cette petite anecdote :

Digitized by Google

On raconte qu'un fermier imagina, un jour, de faire jeûner son cochon, et puis alternativement de le soumettre à un régime d'abondance excessive. Il se proposait de faire ainsi une parfaite viande entrelardée. Son attente fut déçue.

Parbleu !

***

Concours de Veaux Gras à Égreville.

Un grand *Concours de Veaux gras* aura lieu à *Égreville,* lundi 19 février ; neuf prix y seront décernés : un de 50 fr., un de 40 fr., un de 30 fr., un de 20 fr. et cinq de 10 francs.

COURS DU BLÉ

En Décembre 1898 et en Décembre 1899

	Droits de douane	1898	1899
Paris	7 »	20, 35	18, 60
Nancy	—	20, 10	17, 60
Rouen	—	19, 55	17, 45
Bruxelles	néant	16, 50	14, 85
Londres	—	16, 65	15, 75
Vienne	3, 75	21, 55	16, 90
Chicago	4, 89	12, 90	12, 65

Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

LISTE DES MEMBRES

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

Présidents d'honneur : **M. OUVRÉ** ✻, Député.

M. RÉGISMANSET, Sénateur.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM.

Audebert Donatien ;
Benoist Alphonse ;
Defoix Alfred ✻ ;
Delavierre Jean-Baptiste ;
Delavierre Joseph O ✻ ;
Dendeleux, Hippolyte ;
Force Théophile ✻ ;
Gallot Edouard ✻ ;

MM.

Gasselin Georges ;
Lioret Georges ;
Maitrat Edmond ✻ ;
Morisseau Delphin ;
Pasquet Alphonse ;
Pelletier Jean-Baptiste ;
Pouteau Henri ;
Vial A.

COMPOSITION DU BUREAU

MM.

Gallot ✻, conseiller d'arrondissement à Montereau (S.-et-M.)..... *Président ;*

Defoix ✻, conseiller d'arrondissement, maire d'Obsonville (S-et-M.)..... *Vice-Président ;*

Delavierre père, directeur de la sucrerie de Souppes (S.-et-M.)..... *Id.*

H. Pouteau, à la ferme du Chapitre, à Larchant (S.-et-M.)..... *Secrétaire général ;*

Force ✻, vétérinaire à Nemours (S.-et-M.) *Trésorier.*

Thoison I. ✻, à Larchant (S.-et-M.)..... *Secrétaire adjoint.*

Digitized by Google

MEMBRES TITULAIRES

MM.

Audebert Donatien, à Saint-Pierre-lès-Nemours, S.-et-M.

Beaupré E., constructeur-mécanicien à Montereau-f-Y., S.-et-M

Benoist Alphonse, cultivateur à Lorrez-le-Bocage, S.-et-M.

Benoist Odile, cultivateur à Puiselet, par Nemours, S.-et-M.

Berton Georges, négociant en grains à Nemours, S.-et-M.

Bordry Eugène, négociant à Puiseaux, Loiret.

Bosset, cultivateur à Roziers, par Nemours, S.-et-M.

Bouloy Henri, imprimeur à Nemours, S.-et-M.

Bridet, propriétaire à Saint-Pierre-lès-Nemours, S.-et-M.

Brocheux Zéphirin, cultivateur à Guercheville, par Larchant, S.-et-M.

Brun, propriétaire, 5, avenue Saint-Dominique, à Montargis, Loiret.

Buffeteau, cultivateur à Ville-Saint-Jacques, par Montereau, S.-et-M.

Chagot Alfred, pépiniériste à Nemours, S.-et-M.

Chamault Georges, régisseur à Chancepoix, par Souppes, S.-et-M.

Coisnon André, au Vaudoué, par la Chapelle-la-Reine, S.-&-M.

Coisnon, agent d'assurances à Nemours, S.-et-M.

† **Combe** Zéphirin, maître-carrier à Souppes, S.-et-M.

Cornet Anatole, maréchal-expert à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Cornet Lésime ✠, médecin-vétérinaire à Château-Landon, S.-et-M

Cornet Théophile, cultivateur à Bougligny, par Château-Landon, S.-et-M,

MM.

Cornet, marchand de fromages à Villiers-sous-Grez, S.-et-M.

Cornichon Adhémar, cultivateur à Verteau, par Nemours, S.-et-M.

Cottenceau Cyrille, cultivateur à Villebéon, par Lorrez-le-Bocage, S.-et-M.

Darley, constructeur-mécanicien à Nemours, S.-et-M.

Descusse, cultivateur à la Chapelle-la-Reine, S.-et-M.

Descusse jeune, cultivateur à la Chapelle-la-Reine, S.-et-M.

Defoix Alfred ✠, cultivateur à Obsonville, par Puiseaux, Loiret.

Delande, cultivateur à Lepuy, par Souppes, S.-et-M.

Delauval, crémier, 29, rue des Sablons, à Fontainebleau, S.-et-M.

Delavierre J.-B., directeur de sucrerie à Souppes, S.-et-M.

Delavierre Joseph O ✠, ingénieur-chimiste à Souppes, S.-et-M.

Demait Henri, négociant en vins à Nemours, S.-et-M.

Dendeleux H., 109, rue Lafayette, Paris.

Douillet Julien, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Dromigny, cultivateur à Remauville, par Égreville, S.-et-M.

Drouet Edmond, maître-d'hôtel à Nemours, S.-et-M.

Drouet Émile ✠, négociant à Nemours, S.-et-M.

Duché Emile ✠, maire de Nemours, S.-et-M.

Dumée (docteur), conseiller général à Nemours, S.-et-M.

Farnault Henri, médecin-vétérinaire à Nemours, S.-et-M.

Digitized by Google

MM.

Fontaine, cultivateur aux Vanneaux, par Beaumont-du-Gâtinais, S.-et-M.

Force Théophile ⚜, ancien méd.-vétérinaire à Nemours, S.-et-M.

Frot, cultivateur à Villemer, par Moret-sur-Loing, S.-et-M.

Gallot ✱, conseiller d'arrondissement à Montereau, S.-et-M.

Gasselin, propriétaire-agriculteur aux Fontenelles, par Montigny-sur-Loing, S.-et-M.

Goua, constructeur-mécanicien à Nemours, S.-et-M.

Grapperon Paulin, cultivateur à Fay, par Nemours, S.-et-M.

Grenet fils, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Guignon, à Souppes, S.-et-M.

Jobart ✱, professeur d'agriculture à Fontainebleau, S.-et-M.

Kiss de Némesker (de), cons. d'arr. au château de Saint-Ange, par Moret, S.-et-M.

Lechevalier Gustave, constructeur-mécanicien à Nemours, S.-et-M.

Lepinte, marchand de charbons, à Nemours, S.-et-M.

Leterme Éloi, cultivateur à Roziers, par Nemours, S.-et-M.

Lioret Georges, conseiller général à Moret-sur-Loing, S.-et-M.

Maitrat, cultivateur à la Colonne, par Moret, S.-et-M.

Maitrat Edmond ✱, cultivateur à Varennes, par Montereau, S.-et-M.

Martin, prop. à Orchies, Nord.

Maurus Deutsch, 29, rue de la Victoire, Paris.

Mesneau Eugène, propriétaire à la Chapelle-la-Reine, S.-et-M.

Métais Jules, cultivateur à Guercheville, par Larchant, S.-et-M.

MM.

Métais Narcisse, cultivateur a Larchant, S.-et-M.

Milon, médecin-vétérinaire à la Chapelle-la-Reine, S.-et-M.

Montagnan, propriétaire à Cercanceaux, par Souppes, S.-et-M.

Montillot, fabricant d'engrais à Ury, S.-et-M.

Morisseau Delphin, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Ouvré André ✱, député, à Chancepoix, par Souppes, S.-et-M.

Paris (le marquis de), conseiller général à la Brosse-Montceaux, par Montereau, S.-et-M.

Pasquet Alphonse, cultivateur à Fay, par Nemours, S.-et-M.

Pelletier Jean-Baptiste, cultivateur à Aufferville, S.-et-M.

Perdieux, au Gallois, commune de Villemer, par Moret-sur-Loing, S.-et-M.

Petit Mériade, cultivateur à Achères, par Ury, S.-et-M.

Pinguet Ernest, conseiller général à Fontainebleau, S.-et-M.

Porcher, négociant à Souppes, S.-et-M.

Pouteau Henri, à la ferme du Chapitre, à Larchant, S.-et-M.

Pradeau, au château du Marais, à Larchant, S.-et-M.

Pruneau Lucien, cultivateur à Aufferville, par Nemours S.-et-M.

Queudot, négociant en sables à Nemours, S.-et-M.

Régismanset, sénateur à Fontainebleau, S.-et-M.

Renard fils, marchand de bois à Souppes, S.-et-M.

Digitized by Google

MM.

Renault Charles, propriétaire à Nemours, S.-et-M.

Ricordeau Paul, cultivateur à Villebéon, par Lorrez-le-Bocage, S.-et-M.

Roulina, directeur de la Taillerie de diamants à Nemours, S.-et-M.

Thoison Eugène I. ✪, à Larchant, S.-et-M.

Timbert Georges, à Remauville, S.-et-M.

MM.

Trébuchet Samuel, à la Tour, par Montigny-sur-Loing, S.-et-M.

Velluot Jules, ancien vétérinaire à Souppes, S.-et-M.

Vial, conseiller d'arrondissement à Launoy-Treuzy, par Nemours, S.-et-M.

Vincent, marchand de bestiaux à Nemours, S.-et-M.

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES

Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, Paris.

Société d'Agriculture de Meaux (S.-et-M.).

Société nationale d'Agriculture, 18, rue Bellechasse, Paris.

Société d'Agriculture de Rozoy-en-Brie (S.-et-M.).

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Pithiviers, à Pithiviers (Loiret).

Société d'Agriculture de Melun (S.-et-M.).

Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, Paris.

Société d'Agriculture de l'Allier, à Moulins (Allier).

Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise, rue Gambetta, à Versailles (S.-et-O.).

Société agricole et horticole de l'arrondissement de Mantes, place de la République, à Mantes (S.-et-O.).

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 8 Janvier 1900

Blé,	le sac,	prix moyen.....	20	75
Seigle,	—	—	14	75
Avoine,	—	—	11	50

Veaux vendus 104, prix moyen, le kilo..... 1 95

MONTEREAU.— 6 Janvier 1900

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	13	65
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	8	33

10 Janvier 1900

Veaux vendus	78,	prix moyen, le kilo.....	1	95
Porcs —	38,	— —	1	55
Moutons —	60,	— —	1	50

NEMOURS. — 13 Janvier 1900

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	»	»
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»

Veaux vendus	150,	prix moyen, le kilo.....	2	10
Porcs —	23,	— —	1	60
Moutons —	42,	— —	1	80

PARIS. — 10 Janvier 1900

Blé indigène roux : 18 » à 18 25 ; — blanc : 18 25 à 18 50

Seigle, 13 75 à 14 ».

Avoines : noire ordinaire, 16 75 à 17 25 ; blanche, 16 50 à 16 75. — Le tout par 100 kilos.

SOUPPES. — 10 Janvier 1900

64 Veaux, 2 10. — Mouton, 1 80. — Porc, 1 55. — Prix moyen, le kilo.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	18 40	18 95	Fév. Mars 1900.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	30 75	31 25	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	22 75	23 »	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	21 25	21 50	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 »	44 »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 43	» 43	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» 46	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» 46	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	» »	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	par 10.000 kilos.
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 75	5 75	
Id.	97/99	Eurville.....	4 50	» »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 75	1 75	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 2. Février 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 3 Février 1900	33
Les Bénéfices de l'agriculteur	35
La Viticulture en Gâtinais	37
Situation des récoltes le 6 février 1900	53
Les Blés devant la Commission des Douanes	54
Mercuriales	55
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	56

SÉANCE DU 3 FÉVRIER 1900

La séance est ouverte à 2 heures 45, sous la présidence de M. A. Defoix, Vice-Président. Sont présents : MM. Force, trésorier; Thoison, secrétaire adjoint; Audebert, Farnault, Pasquet et Petit.

M. le Président donne connaissance des lettres d'excuses de MM. Gallot, Président, et Delavierre, Vice-Président, indisposés, et de M. Pouteau, secrétaire général, appelé à Melun.

Après la lecture par le secrétaire adjoint et l'adoption du procès-verbal de la dernière réunion, M. le Trésorier annonce qu'il a encaissé la subvention de 500 francs destinée à couvrir une partie des frais à faire par nous pour prendre part à l'Exposition. Il va d'ailleurs avoir à solder, le 15 de

Digitized by Google

ce mois, le prix de la location de l'emplacement qui nous est attribué, soit 175 francs.

M. Farnault a le plaisir de nous informer que l'un de nos deux collègues démissionnaires le mois dernier, a retiré sa démission. Mais il nous faut enregistrer celle de M. *Bosset,* qui vient de quitter la culture.

A ce propos, le secrétaire adjoint appelle l'attention sur la nécessité de faire, parmi les agriculteurs, des recrues pour la Société. Plusieurs de nos collègues pourraient, d'autre part, demander aux Conseils municipaux qu'ils président de contracter, pour la bibliothèque scolaire, un abonnement à notre *Bulletin,* au prix réduit de 4 francs par an.

M. le Président et M. le Trésorier appuyent ces observations qui devront être renouvelées jusqu'à ce qu'elles aient obtenu satisfaction.

La correspondance ne contenant rien qui mérite d'être signalé particulièrement, la séance est levée après le règlement de quelques points de détail intéressant l'Exposition.

Il est 3 heures et demie.

Ordre du jour du 3 mars. — Recrutement de la Société. — Dispositions à prendre pour la réunion et l'envoi des produits devant figurer à l'Exposition.

A PROPOS DE L'ARTICLE CI-APRÈS

Nous reproduisons une intéressante note de M. *J. Domergue,* mais l'équité nous oblige à faire remarquer que les calculs de l'auteur ne sont exacts qu'appliqués à Paris ou dans quelques grandes villes. Nulle part, à la campagne, on ne paye le pain de 2 kilos, 75 cent.; le prix ordinaire est de 60 cent.; il est même, en ce moment, de *50 cent.* seulement, à Larchant. E. Th.

Digitized by Google

LES BÉNÉFICES DE L'AGRICULTEUR

et ceux du Boulanger et du Boucher.

Le cultivateur vend, aujourd'hui, son blé trop bon marché pour être suffisamment rémunéré de son travail.

Et le consommateur paye son pain comme si le cultivateur le vendait cher.

Il semble qu'il y ait là une anomalie inexplicable.

En réalité, rien n'est plus simple.

Entre le producteur et le consommateur, il y a toute une série d'intermédiaires qui vivent d'une façon abusive aux dépens de l'un et de l'autre.

Suivons dans son existence le sac de blé.

Le cultivateur qui le porte au moulin obtient péniblement le prix de 18 fr. 50 pour cent kilogr.

Le meunier travaille ce blé et arrive généralement à obtenir :

64 0/0 de farine-fleur à 28 fr., soit.....	17 92
9 0/0 de basse farine à 18 fr., soit.....	1 62
7 0/0 de recoupettes à 15 fr., soit.....	1 05
18 kilogr. de son à 12 fr. 50, soit.....	2 25
2 kilogr. de criblures, soit.....	0 20
soit, au total.....	22 04
Comme il a payé le blé.....	18 50
il reste au meunier un bénéfice de.....	3 54
duquel il faut déduire, pour frais divers, environ...	1 75
de sorte qu'en dernière analyse, le bénéfice net du minotier est de.....	1 79

Soit environ dix pour cent, proportion qui n'a évidemment rien d'excessif.

Voici maintenant venir le boulanger. Celui-ci, pendant la deuxième quinzaine de décembre, par exemple, achète sa farine moyenne (mélange de fleur et de farines 12 marques et autres) au prix de 26 fr. 15.

Digitized by Google

Avec ces 100 kilogr. de farine, il fabrique 130 kilogr. de pain de ménage. Pour ce, il a des frais de panification que la taxe officieuse évalue à 12 fr, 223, évaluation largement, très largement établie.

Ces 130 kilogrammes de pain lui reviennent donc au total à 26 15 + 12 fr. 223, soit à 38 fr. 373, ce qui fait une moyenne de 0,295 le kilogr.

Ce pain, il le vend au prix de 75 centimes les 2 kilogr., soit 0 fr. 375 le kilogr.

Il réalise donc un bénéfice de 0,375 — 0,295, soit 8 cent. par kilogr.

Nous parlons bien entendu du pain de ménage ; car s'il s'agit de pain de fantaisie, dont le poids n'est pas garanti, le bénéfice est bien plus considérable. C'est pour le pain de ménage, une marge de plus de 25 0/0.

De sorte que nous pouvons, en résumé, dresser le tableau suivant :

1° Le cultivateur a vendu (à perte) son blé.....	18 50
2° Le meunier a prélevé un bénéfice de.....	1 70
3° Le boulanger un bénéfice de.....	10 38

Le consommateur n'a pas fait vivre le producteur, il a laissé au meunier un bénéfice raisonnable ; mais on peut dire qu'il a simplement enrichi le boulanger, c'est-à-dire l'intermédiaire.

Il serait facile de se livrer à un calcul analogue en ce qui touche la viande. On verrait alors que la côtelette de mouton est vendue au boucher par le cultivateur à un prix qui varie de 18 à 20 centimes, alors que le consommateur la paye au boucher de 50 à 60 centimes.

JULES DOMERGUE.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Auparavant, on les voit nommés par les échevins ou les consuls des villes : ainsi l'article V de l'accord passé, en 1392, entre Henri, évêque de Clermont-en-Auvergne et les habitants de *Laudosum* (peut-être Laudesse ?), dispose que les consuls auront le droit d'instituer des gardes de vignes ; ils les présenteront au châtelain, et celui-ci recevra leur serment (1).

Un édit de Henri II, de juin 1559, publié par Fontanon (*Les édits et ordonnances des rois de France*), et qui fut exécuté jusqu'à la Révolution, attribue aux prévôts, aux baillis et autres juges seigneuriaux le droit de commissionner les messiers qui prêteront serment devant eux. Nous possédons l'original d'une de ces commissions, et nous en donnons le texte intégral :

A Tous quy ces présentes verront, Mathurin Sédillez, avocat en parlement, bailly, juge ordinaire civil, criminel et de police du baillage du marquisat de Rumont, Fromont et deppendances. Aujourd'huy premier jour d'août mil sept cent quarante-quatre, en l'hostel et par devant nous, François Masson, lieutenant juge ordinaire du baillage du marquisat de Rumont, Fromont et deppendances, sont comparus en personnes Charles Pontoize et Jean Barré, vignerons, demeurans à *Fromont,* lesquels nous ont dit et remontré avoir esté nommée par les habitans dudit Fromont, le jour de mardy dernier, au son de la cloche, à la porte et entrée de l'église de Saint-Martin dudit Fromont, pour messier et gardes des vignes qui sont plantée dans l'étendue de la seigneurie dudit Fromont, requérant à cet effet leurs accorder nos lettres de commissions.

(1) *Ordonnances des Rois de la III^e race*, VIII, p. 202.

Digitized by Google

Pourquoy nous avons ausdits Pontoize et Barré donné acte de leurs comparutions, dires et réquisitions cy-dessus, y faisant droit les avons receus pour messiers et gardent des vignes qui sont plantées dans les terres deppendant de la seigneurie de Fromont, lesquels commissions ils ont chascun à leurs accepté *(sic)* après serment que nous avons d'eux pris et receus au cas requis et accoutumé ; ont promis et jurés de faire leurs devoirs en icelles, de faire bon et fidèles raports en nostre greffe contre ceux qu'ils trouverront faire dégast. En conséquence ordonnons qui leurs sera payez par les propriettaires, possesseurs et jouissants des dites vignes, suivant l'avis des habitans dudit Fromont, *neuf sols six deniers* par chascun arpent pour leur garde. A quoy faire les propriettaires, possesseurs et jouissans seront contraints par toutes voyes dues et raisonnables, en vertu des présentes. Lesquels Pontoize et Barré seront tenus de garder jusqu'après les vandanges prochaine finie. Se qui s'executera nonobstant oppositions etc. Si mandons, etc. (1)

Dans ce siècle, les municipalités nommèrent les messiers. « L'époque venue, dit encore M. Toulouze, la municipalité [de Saint-Mammès] dressait une liste des conscrits messiers, puis chacun prenait son service à tour de rôle ; cela se faisait habituellement par groupes de trois, parfois plus. Il y avait un service de jour ; à la nuit, les messiers se réunissaient pour s'entendre sur les parties du territoire qu'ils devaient parcourir jusqu'au matin. Ils avaient le droit de verbaliser et d'appréhender au corps les maraudeurs qui ravageaient les vignes.

« Le 7 août 1791, la municipalité décide que les citoyens Thomas Huguenin, Louis Giblet et Nicolas Pannier sont commis à la garde des vignes avec le titre de messiers, « les jours de fêtes et les dimanches, et les dits messiers « feront la garde l'un après l'autre, un par chaque jour,.... « [et] seront payés par les propriétaires des vignes, à raison

(1) Expédition parchemin, collection de l'auteur.

Digitized by Google

« de 10 sols par arpent de vigne payable si tôt la vendange « faite ».

Nous n'avons trouvé qu'à Saint-Mammès ces « groupes de trois » et ces « conscrits messiers » ; encore le second alinéa de notre citation ne semble-t-il pas confirmer le premier. Quant à la redevance, elle était, en général, un peu plus élevée : à Souppes, en 1791, elle est de 12 sols l'arpent (1) ; à Montereau, en 1641, elle est aussi de 12 sols l'arpent, et de 16 sols, en 1712. En 1759, on juge dans la même ville une contestation qui nous révèle un détail singulier : la taxe des messiers, de 16 sous l'arpent pour « les bourgeois », est réduite à 12 sous pour « les autres » (2). Le prix de 10 sous est payé, en 1773, par les propriétaires d'Amilly, près de Montargis (3), mais les messiers de Bromeilles ne touchent plus, en 1855, que 10 centimes l'arpent (4).

Dans certains pays, outre les cotisations en espèces, le messier jouissait, pendant le temps de sa charge, de quelques exemptions (5) ; je ne vois rien de semblable en Gâtinais.

S'il faut en croire des lettres royales données à Paris, au mois de juillet 1383, certains messiers, et ceux de Sens en particulier, comprenaient singulièrement leur devoir, puisque « ordonnez ou commis pour garder les vignes et le fruit estant en ycelles,... de leur autorité [ils] prennent, cueillent, mangent et donnent de roisins estans en leur garde, et en font moust » (vin). Ces pratiques leur sont dorénavant interdites sous peine de 6 livres tourn. d'amende (6).

(1) Arch. munic., D. 1.
(2) Arch. munic., HH. 18.
(3) Arch. du Loiret, C. 49.
(4) Arch. mun., Reg. des arrêtés du Maire.
(5) A. Babeau, *Le village sous l'ancien régime*, p. 351.
(6) *Ordonnances des Rois*.... VII, p. 27.

Digitized by Google

Dans la coutume de Melun (chap. 22, art. 36), le messier « était cru jusqu'à 4 sols par. » de dégât ; à Bar-sur-Aube, sa déclaration faisait foi jusqu'à 10 sols (1).

Nous avons montré plus haut (p. 14) la sévérité des lois barbares à l'égard des voleurs de raisins. Cette sévérité ne diminua guère avec le temps, à en juger par un arrêt du Parlement, du 3 décembre 1726, confirmatif d'une sentence dont voici le dispositif :

... sentence rendue par le bailly de Meudon, le 9 novembre 1726, par laquelle Pierre Bocquet.... auroit esté déclaré dûëment atteint et convaincu d'avoir volé nuittamment et avec attrouppement, la nuit du 12 au 13 septembre, des fruits de vignes sur le territoire de Villeneuve-Saint-Georges, au lieu dit les Grandes vignes, condamné à estre attaché au carcan au poteau de la justice de Villeneuve-Saint-Georges, le premier jour de marché, pendant deux heures, ayant écriteaux devant et derrière portant ces mots : *voleur de raisins nuitamment ;* ce fait, conduit ès galères du Roy pour y estre détenu comme forçat et y servir ledit Seigneur Roy pendant le tems et espace de trois ans, préalablement marqué d'un fer chaud par l'exécuteur de la haute justice, en forme des trois lettres GAL (galérien) sur l'épaule dextre, et en outre en cent livres d'amende vers le Sieur de Villeneuve-Saint-Georges.. (2)

Cette rigueur devait faire naître une crainte salutaire ; néanmoins une mesure préventive, diversement jugée de notre temps, interdisait en outre presque partout de vendanger avant qu'une permission générale en eût été donnée pour un jour déterminé. Cette permission qui était publiée dans chaque paroisse à son de trompe ou de caisse, se nommait le *ban de vendanges.*

Le désir d'empêcher des récoltes furtives et illicites ne

(1) Bibl. nat., ms. fr. 21664, v° Vignerons.

(2) A. Dufour, *La Justice au XVIII^e siècle (Commission des Antiquités et des Arts de Seine-et-Oise),* XV (1895), p. 77.

Digitized by Google

semble pas d'ailleurs avoir seul provoqué cette mesure et créé le droit de l'imposer.

« Si ce droit n'existait pas, dit Merlin *(Répertoire de jurisprudence),* comme il existe dans presque tous les pays vignobles, l'avantage public paraîtrait devoir l'introduire. Il a pour objet d'empêcher que les raisins soient enlevés avant leur maturité, et qu'il en résulte des maladies ou du vin de mauvaise qualité ».

En parlant ici des maladies causées par le raisin mangé imparfaitement mûr, Merlin vise peut-être les ordonnances des 26 août 1645, 19 septembre 1667, etc. portant défense, pour éviter les diarrhées et autres inconvénients semblables, de venir vendre aucun raisin à Paris. Une ordonnance de Charles VI, du 16 juillet 1404, n'autorisait cette vente qu'aux vignerons porteurs d'un certificat d'origine (1) — en vue, sans doute, d'empêcher les maraudeurs de tirer parti de fruits volés.

Quant au souci de conserver la qualité des vins, il n'est pas douteux, et, à ce point de vue, Chaptal se rencontre avec Merlin : — « Ces usages, dit-il, étaient consacrés dans les pays renommés par leurs vins ; leur réputation était regardée comme une propriété commune ».

« On appellera, si l'on veut, dit le même savant, un tel règlement servitude ; on invoquera, pour le proscrire, le droit sacré de propriété, de liberté ; on fera reposer la garantie de l'intérêt général sur l'intérêt du propriétaire.... [il n'en est pas moins vrai que] l'établissement d'un tel usage en pourrait démontrer la nécessité, parce qu'il suppose des causes qui l'ont rendu nécessaire... »

Il est certain que l'antiquité d'une prescription légale n'est pas le seul critérium de son excellence et de son utilité,

(1) De la Mare, *Traité de la Police,* III, p. 531.

Digitized by Google

mais il faut bien reconnaître qu'une pratique qui résiste à une expérience vingt fois séculaire, devait avoir sa raison d'être et des avantages réels. Or le ban de vendanges remonte au moins aux Romains ; aux premiers siècles, il était fixé par l'Empereur lui-même. En 1232, il est mentionné dans une ordonnance de Robert, duc de Bourgogne.

Une remarque importante : charge féodale par essence, le ban de vendanges était en même temps d'intérêt public, et lorsque des manants obtenaient de leur seigneur d'en être affranchis, ils s'empressaient de le rétablir eux-mêmes à leur profit et gré ; on a de nombreux exemples de ce phénomène historique.

Dans l'accord de 1392, que nous avons cité plus haut, entre l'évêque de Clermont et les habitants de *Laudosum*, les consuls ne demandent pas la suppression du ban, mais seulement d'en pouvoir fixer le jour (art. VI), la publication en restant seule au représentant de l'évêque (1).

Par l'article XXXV de la charte octroyée par lui, le 27 avril 1354, aux habitants de Joinville, Philippe, seigneur dudit lieu, s'interdit, et défend à ses officiers, de « mettre nuls Bans en tems de vendanges » ; il publiera seulement, ou fera publier le ban, s'il y en a un, « mis » par les échevins (2).

La charte des franchises d'Auxerre, d'avril 1320, confirmée par le Roi en août 1379, accorde que « quiconque voudra vendanger le pourra faire sans permission du seigneur » ; mais la communauté s'arroge si bien le droit dont elle a négocié l'abandon par autrui, qu'à la fin du XVIII^e^ siècle, sinon plus tard, le ban de vendanges était encore en vigueur à Auxerre (3).

On a prétendu récemment (*La Grande Encyclopédie*, v° Ban) que les seigneurs profitaient de leur privilège pour

(1-2-3) *Ordonnances des Rois de la III^e^ race*, VIII, p. 202 ; IV, p. 300, VI, p. 422.

Digitized by Google

vendanger avant leurs vassaux afin de vendre plus facilement leur vin. Ce stratagème était au moins inutile ; on le verra quand nous parlerons du *banvin ;* il y a plus : dans certaines localités le droit du suzerain était limité. Ainsi à Fane (1), les seigneurs de Tannay ne pouvaient empêcher de vendanger librement après la Saint-Remi (1er octobre), ni s'ils vendangeaient eux-mêmes avant cette date (2).

D'ailleurs le ban de vendanges ne paraît pas avoir jamais été « loi de l'État », comme on dirait aujourd'hui ; il n'était pas, à beaucoup près, mentionné dans tous les coutumiers. « On n'a guère, dit De la Mare *(Traité de la Police,* III, p. 530), que des arrêts particuliers dont on a généralisé l'application ». La coutume de Lorris qui régissait une partie du Gâtinais, est muette sur ce point (3). Jusqu'en 1535 qu'un arrêt l'y rendit obligatoire, le ban était facultatif dans la coutume de Paris. Enfin un arrêt du Parlement, du 22 juin 1600, ordonne, d'une façon formelle, que tous les officiers de justice « mettront le ban » sur leurs terres (4). Néanmoins, au XVIIIe siècle, il était encore inconnu en Champagne (5).

D'après ce que nous venons de dire, on s'explique que les formes de fixation du ban aient été assez variables. En Touraine, au XIVe siècle, quatre laboureurs et quatre vignerons se réunissaient autour d'une table chargée de paniers de raisin cueilli dans les diverses parties du terroir (Monteil), et décidaient sur l'inspection de la maturité. Ailleurs, les magistrats accompagnés d'agriculteurs intelligents et expé-

(1) Seigneurie relevant de Tannay. T—, aujourd'hui arrondissement de Clamecy (Nièvre).

(2) Franchises de Tannay, données en 1352, confirmées en octobre 1374 *Ordonnances...,* VI, p. 57.)

(3) M. Prou, *Les coutumes de Lorris,* Paris, 1884, in-8°.

(4) Bibl. nat., ms. fr. 21664, v° VENDANGES.

(5) *Traité de la nature... de la vigne,* éd. Duhamel du Monceau, II, p. 229.

Digitized by Google

rimentés, se transportaient dans les divers cantons du vignoble pour juger de l'état du raisin (Chaptal). Quelquefois les experts rendaient compte de leur visite aux habitants assemblés, et ceux-ci arrêtaient à la majorité des suffrages le règlement qui devait être fait, et que le juge local rédigeait (Fréminville, *Pratique des Terriers*).

Lors de la grande consultation populaire de 1789, le ban de vendanges fut jugé, dans certains cahiers, non d'après son utilité, mais d'après son origine féodale et comme le reste d'un régime abhorré ; aussi sa suppression fut-elle demandée par quelques paroisses d'ailleurs peu nombreuses (1). L'argument le plus fort, quoique très réfutable, que l'on fit valoir contre lui fut la maturité plus ou moins hâtive des différents cépages.

L'Assemblée Constituante donna satisfaction aux désirs des uns en inscrivant dans l'article 2, section V, titre I^er^, de la loi du 28 septembre-6 octobre 1791, cette déclaration de principe :

> Chaque propriétaire sera libre de faire sa récolte, de quelque nature qu'elle soit, au moment qui lui conviendra, pourvu qu'il ne cause aucun dommage aux propriétaires voisins.

En même temps, elle accordait à ceux qui se trouvaient bien de la fixation du ban la possibilité d'en jouir, par ce second paragraphe :

> Cependant, dans les pays où le ban de vendange est en usage, il pourra être fait à cet égard un règlement chaque année par le conseil général de la commune, mais seulement pour les vignes non closes.

(1) Le célèbre *Cahier du Tiers État* du bailliage de Nemours, rédigé par Dupont, demande (II, p. 199) la suppression de toutes les banalités, mais il s'agit indubitablement des banalités onéreuses : moulin, four, pressoir, etc., puisqu'il réclame que les « peuples » puissent au moins s'en racheter.

Digitized by Google

L'art. 6 de la sect. IV du titre Ier de la même loi déterminait les conditions de clôture. Il restait à donner une sanction à ces dispositions ; c'est ce que fit, en 1810, le Code pénal dont l'art. 475 est ainsi conçu :

Seront punis d'amende, depuis six francs jusqu'à dix francs : 1° Ceux qui auront contrevenu aux bans de vendanges ou autres bans autorisés par les règlements.... (1)

La loi de 1791 avait eu pour effet de légitimer ce qu'avaient pris sur elles de faire certaines municipalités comme celles de Montigny-sur-Loing et de Beaune, qui n'avaient pas cessé de donner le ban. Fort de son droit affirmé, le conseil de Beaune n'hésite pas, en novembre 1793, à poursuivre les habitants de Batilly qui ont vendangé sur le territoire de Beaune avant le ban.

Quelques communes cependant avaient renoncé à celui-ci sous la poussée des idées et des évènements, et le regrettaient, semble-t-il, puisque, le 23 thermidor an XI (11 août 1803), le baron Lagarde, préfet de Seine-et-Marne, prenait un arrêté dont voici le début :

Informé que plusieurs communes regrettent l'usage du ban de vendange tombé en désuétude pendant la révolution, et dont l'intérêt public paraît provoquer le rétablissement.... (2)

Et, après avoir visé la loi de 1791, cet arrêté enjoignait aux maires de convoquer, chaque année à l'époque voulue, le conseil municipal « afin qu'il puisse exercer le droit qui lui est donné par la loi... » (art. Ier). Les maires devaient en outre, en annonçant la clôture des vendanges, publier un *ban de grappillage* (art. 2 et 3).

Cet acte du préfet fut accueilli avec une faveur que reflète l'intitulé de beaucoup d'arrêtés municipaux. A Beaumont

(1) On peut consulter, pour plus de détails, Villeneuve et Gilbert, *Jurisprudence du XIXe siècle*, I, p. 292.

(2) Arch. de Seine-et-Marne, K. 4.

Digitized by Google

par exemple, le ban publié le 2 vendémiaire an XII (25 septembre 1803) est précédé de ce considérant :

Considérant qu'il est d'usage de donner le ban de vendange dans cette commune, et qu'il est essentiel de le maintenir pour le bon ordre.... (1)

Dans cette commune de Beaumont le conseil se faisait assister, pour fixer le ban, des seize plus forts vignerons (2). Presque partout un nombre plus ou moins grand de vignerons étaient convoqués.

Le 20 septembre 1831, le maire de Larchant déclarait que :

... le défaut d'établissement des bans de vendanges à souvant occasionné des récoltes prématurée qui ne peuvent que déterriorer la qualité des vins et nuire aux propriétaire voisins par suite du maraudage qui suit la vendage (3).

Vers 1820, le préfet du Loiret avait rappelé aux maires « l'obligation » du ban de vendanges, d'un usage plus général que jamais.

Nemours semble avoir donné le signal de la réaction : le 7 septembre 1842, le conseil municipal décidait, sans raisons bien sérieuses, de ne conserver désormais que l'arrêté de grappillage.

En 1866, le maire de Beaune-la-Rolande annonçait dans un style pompeux et empreint d'un ardent amour de la liberté, la suppression du ban de vendanges qui reparaissait d'ailleurs en 1873.

En imitation de Nemours, Puiseaux n'a plus, après 1869, que des bans de grappillage.

Enfin le Congrès viticole tenu à Beaune (Côte-d'or), les 8, 9, 10 et 11 octobre 1869, émet le vœu d'une suppression gé-

(1-2) Arch. mun., Reg. des Délibérations.
(3) Arch. mun., 3e reg. des Délibérations.

Digitized by Google

nérale (1) que le phylloxéra amène plus radicale encore qu'on ne le souhaitait.

Aujourd'hui, grâce au silence voulu de la loi municipale de 1884 et du titre Ier du livre III du Code rural, nous faisons l'expérience de la liberté, mais rien ne prouve que nous n'assisterons pas, quelque jour, à une résurrection que la loi, par son silence même, laisse tout entière à l'initiative des maires.

II. — Les Vendanges.

« Les Vendanges, dit un historien, ont été à toutes les époques une occasion de réjouissances qui ont souvent dégénéré en fêtes licencieuses ». Chez les Grecs, la fête des *Protrygaea* (2) consacrée à Bacchus et à Neptune, précédait la vendange. A Rome, où la Viticulture était placée sous le patronage de Jupiter, on célébrait le 19 août une des deux *vinalia* (fêtes des vignes) de l'année, et, au jour fixé, le flamine Dial (prêtre de Jupiter) ouvrait la vendange (3). « Les Gaulois païens promenaient autour de leurs vignes la statue de leurs dieux, à l'époque des vendanges, et accompagnaient cette cérémonie de chants et de danses. » (Chéruel)

La religion nouvelle ne pouvant songer à supprimer ces coutumes, les christianisa avec beaucoup d'autres, et institua la *bénédiction des raisins*. Dans les églises du midi, elle se faisait à la Transfiguration (6 août) ; à Orléans, en la fête de l'Exaltation de la Sainte Croix (14 septembre).

Dans le diocèse de Sens dont dépendait, avant le Concordat, presque tout le Gâtinais, cette bénédiction s'est conser-

(1) *Annuaire de la Société des Agriculteurs de France*, III, p. 572.

(2) *Protryges*, « celui qui produit la vendange », était un des noms de Bacchus (F. Lenormant).

(3) J. Marquardt, *La vie privée des Romains*, trad. V. Henry, II, p. 69.

Digitized by Google

vée ; elle se célèbre dans l'église métropolitaine ; après les prières liturgiques, une grappe de raisin est pressée, et le jus sert à l'ablution du calice. Voici l'oraison récitée en cette circonstance :

Bénissez, Seigneur, ces nouveaux fruits de la vigne que vous, Seigneur, par la rosée du ciel, des pluies bienfaisantes et un soleil pur et serein, avez daigné faire croître et mûrir, et qui nous les avez donnés pour notre usage, afin que nous les recevions en vous rendant grâces, au nom de Notre Seigneur Jésus-Christ (1).

Ce n'était pas autrefois la seule manifestation religieuse qui marquait les vendanges : dans un certain nombre de paroisses gâtinaises des messes spéciales étaient dites chaque jour à cette occasion.

A Bromeilles, l'Hôtel-Dieu de Nemours « recueillant la dixme du vin est tenu d'entretenir un prebtre, lequel doit célébrer la Sainte Messe pendant les vendanges » (2), sous peine de caducité de la possession. En 1630, le curé du lieu, qui prétendait aux dîmes, ferma les portes de l'église afin d'empêcher le prieur de Nemours qui s'était transporté de sa personne à Bromeilles de satisfaire à l'obligation, et le prieur dut faire constater par justice l'empêchement de force majeure (3).

A Chauffour, paroisse d'Auxy, et à Gondreville, en la même paroisse, il existait une chapelle dans laquelle on disait la messe chaque matin durant les vendanges (4).

Le 4 juillet 1679, Anne Patu, veuve de Antoine Hamelin, donne un arpent de vignes à la fabrique d'Auxy, à charge

(1) *La Semaine religieuse de Meaux*, septembre 1898.

(2) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours B. 12, f° 5 v°.

(3) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 41.

(4) P. Quesvers et H. Stein, *Pouillé de l'ancien diocèse de Sens*, p. 137, 138.

Digitized by Google

de deux messes de *requiem* par an, à dire dans l'église paroissiale au temps des vendanges (1).

A Beaune, le jour de l'Assomption (15 août), on accrochait à la statue de la Vierge une grappe de raisin. Nous avons vu à Flagy (2) le retable de l'autel de Notre-Dame des Sept-Douleurs garni de grappes que l'on renouvelle chaque année. Partout où il existe une statue de saint Vincent, le premier raisin mûr est pour elle.

Mais cette piété sincère n'excluait pas chez nos vignerons un penchant prononcé pour les distractions profanes. Legrand d'Aussy *(Histoire de la vie privée des Français)* nous a laissé, des vendanges à la fin du XVIII^e^ siècle, un tableau pittoresque, mais qui fait songer aux pastorales du même temps. Il nous montre hommes et femmes arrivant au pied du coteau. Là tous s'arrêtent, et se rangent en haie. Le chef de la bande commence une chanson joyeuse dont le refrain se répète en chœur. On monte ensuite, on se partage dans le vignoble, on se livre au travail qui, sans être interrompu, est égayé de temps en temps par des couplets nouveaux de quelqu'un des vendangeurs, ou par les quolibets avec lesquels on agace les passants (3). Le soir, à peine a-t-on soupé, que la joie recommence. On danse en rond ; on chante quelques-unes de ces chansons gaillardes qu'autorise le moment, et qui sont connues sous le nom de « chansons de vendanges ». Bientôt la gaieté devient générale : maître, hôtes, valets, tous dansent de leur côté, et c'est ainsi que se termine une journée de travail qu'on prendrait presque pour un jour de divertissement.

L'art et la littérature ont vu les vendanges avec les yeux

(1) Arch. du Loiret, G. Fabrique d'Auxy.

(2) Canton de Lorrez-le-Bocage (Seine-et-Marne).

(3) Horace *(Satires,* liv. I^er^, sat. VII, v. 30) parle d'un vendangeur grossier *(durus)* qui poursuit le passant de l'épithète de *coucou.*

Digitized by Google

de Legrand d'Aussy, à moins qu'au contraire l'historien ne se soit inspiré des artistes et des écrivains. Dans tous les cas, on ne compte plus les productions anciennes ou modernes, en vers ou en prose, peintes ou sculptées, représentant ce temps heureux. Mais quelle part faut-il y faire à la fantaisie ? — Assez grande, semble-t-il.

En fait de « chansons de vendanges », je n'ai recueilli, en Gâtinais, que cette brutalité :

> Allons en vendanges pour gagner cinq sous,
> Coucher sur la paille, ramasser des poux.

Néanmoins une chose reste vraie : les vendanges furent, jusqu'au milieu de ce siècle, une occasion de fêtes.

A Beaune[-la-Rolande], au XVII^e^ siècle, des propriétaires citadins ont un logis de campagne pour ce temps-là seulement ; ils y reçoivent leurs amis.

Nous verrons un peu plus loin un mémoire fourni, en 1773, pour prouver qu'une exploitation viticole donnée à façon est plus onéreuse que profitable. D'où vient donc, se demande l'auteur du mémoire, que tant de bourgeois ont des vignes ? — C'est pour avoir le plaisir de faire vendange.

A Beaumont, la fin de la récolte était marquée par une fête populaire : les ouvriers du plus fort vigneron lui portaient un énorme bouquet après avoir fait le tour de la ville précédés d'un tambour, d'un violon et quelquefois d'une clarinette. Le maître payait à boire, et, la nuit venue, on dansait.

A Beaune, depuis fort longtemps, on ne faisait plus la fête générale des vendanges, mais chacun en particulier en célébrait la fin avec d'autant plus d'entrain qu'elles avaient été meilleures.

Autrefois, à Boesses, on dansait tous les soirs durant les vendanges.

Beaucoup de tribunaux vaquaient pendant la même pé-

Digitized by Google

riode. Une loi de Valentinien donnait vacances à cette occasion des calendes de septembre (1er septembre) aux ides d'octobre (15 octobre).

On trouve, dans les registres de la prévôté de Samois et Fontainebleau, à la date du 19 septembre 1667, cette mention significative :

Sur la requeste faite par le procureur du Roy à ce que vacances de vendanges soient données, vacances de trois sepmaines sont données (1).

Le monde ecclésiastique ne demeurait pas étranger à cette préoccupation générale : dans certains chapitres, on ne disait, pendant les vendanges, que l'office et la messe basse, et les chanoines pouvaient alors sortir en robe courte ou soutanelle pour aller visiter leurs vignes (2).

A Bordeaux, au XVIIe siècle, les enfants étaient dispensés de l'école durant la même période (3), et l'on peut presque affirmer que semblable mesure était prise en Gâtinais.

En résumé, pendant une quinzaine de jours, la vie sociale est comme suspendue ; toute l'activité se porte dans les vignes où il est fait appel à tous les bras. C'est un exode d'hommes, de femmes et d'enfants, des contrées agricoles vers les vignobles, ou des vignobles tardifs vers de plus hâtifs. Du Gâtinais, on descend en troupes sur l'Orléanais où l'on vendange ordinairement de bonne heure, et je constate avec un certain plaisir que les femmes de chez nous se comportaient de façon à satisfaire un juge assez difficile, le chanoine Boullay.

(1) Arch. de Seine-et-Marne, B. Prévôté de Samois et Fontainebleau, liasse 2.

(2) Abbé Clanché, *Directoire de l'insigne collégiale de St-Gengoul de Toul*, p. 25.

(3) A. de Boislisle, *Correspondance des Contrôleurs généraux*, I, n° 1597.

Digitized by Google

Les procédés de cueillette, toujours les mêmes depuis les premières vignes, sont simples et bien connus : la grappe détachée de la souche est jetée dans le panier qui accompagne chaque vendangeur ; le panier plein est vidé dans une hotte d'osier portée à dos par un homme ; la hotte pleine est vidée à son tour ordinairement dans des futailles défoncées placées sur une voiture qui conduit la vendange à la vinée. Quelquefois la voiture était remplacée par un âne chargé de paniers.

Il n'était pas rare, autrefois, que les grands propriétaires eussent des caves dans le vignoble même : on en connaissait, par exemple, à Beaumont et à Bromeilles. Les « hotteux » allaient alors directement de la vigne aux cuves.

Un membre de la Société des Agriculteurs de France a supprimé chez lui les hottes, et se sert de baquets de bois portés par deux hommes. Ce système, dont je ne méconnais pas les avantages, est renouvelé des anciens : les Romains nommaient *linter* une auge de bois remplissant la même fonction que les baquets de M. Sarcé, et dont la forme rappelait celle d'un bateau. Un des bas-reliefs de Recloses, qui, je l'ai dit déjà, datent du XVI^e^ siècle, représente trois personnages : sur l'épaule des deux premiers, repose un bâton qui passe dans les oreilles d'une espèce de tinette en bois ; le troisième est chargé d'une lourde hotte ; au fond, des maisons. Étant donné le sujet du motif principal, je crois que l'on peut voir dans cette scène des vendangeurs arrivant au village avec le raisin. Auge, tinette et baquet ne seraient alors que trois formes d'un même instrument.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

Digitized by Google

Situation des Récoltes au 6 Février 1900

Les ensemencements d'automne ayant été effectués, cette année, dans des conditions exceptionnellement favorables, les apparences de la future récolte étaient des plus satisfaisantes au 1er décembre, et l'on escomptait déjà une abondante récolte de blé pour 1900. D'aucuns même s'inquiétaient des moyens qu'il faudrait employer pour écouler nos excédents, et les cours si avilis de cette céréale menaçaient de baisser toujours. Sans être pessimiste, on peut dire dès aujourd'hui que la situation va se trouver changée.

Des dégâts importants ont été causés aux blés par la rigueur du froid et principalement par les alternatives de gel et de dégel des mois de décembre et de janvier. Les plaintes, certainement fondées, s'élèvent de tous les points de notre département et d'une grande partie de la France et de l'étranger. Il y a même lieu de craindre que le mal ne soit encore plus grand qu'on ne peut le supposer actuellement.

Dans notre rayon, les variétés ayant le plus souffert, sont celles d'importation relativement récente, telles que les Japhet, Bordier, Bordeaux, Dattel, etc., ainsi que les semis exécutés du 25 octobre au 10 novembre. On peut estimer dès à présent qu'il y aura grandement le tiers des blés à refaire complètement.

Les pluies continuelles que nous subissons depuis trop longtemps, aggravent cette fâcheuse situation, en empêchant de procéder aux réensemencements en blé d'automne, soit de Noé ou de Bordeaux. Pour peu que le beau temps tarde quelques jours à nous revenir, on ne pourra plus avoir recours qu'aux blés de mars dont la réussite n'est pas aussi certaine dans nos pays qu'avec les variétés ci-dessus, surtout lorsqu'on peut semer celles-ci en temps opportun.

Digitized by Google

Quoiqu'il en soit, il n'y aura aucunement à hésiter, aussitôt que le temps le permettra, à remplacer les blés endommagés par des récoltes de printemps quelles qu'elles soient, et n'y eût-il que la moitié ou le tiers de détruit : l'expérience ayant démontré plusieurs fois que le peu qui était resté indemne, n'avait jamais donné de bons résultats.

H. POUTEAU.

Les Blés devant la Commission des Douanes

La Sous-Commission à laquelle la Commission des Douanes avait confié l'examen des diverses propositions tendant à remédier à la mévente des blés, a conclu à l'adoption de la proposition amendée de M. Debussy. D'après le texte adopté, toute exportation de farine donnerait lieu à la délivrance, par la douane, d'un bon d'importation indiquant la quantité de farine exportée et la somme que cette denrée aurait payée à la douane à l'importation. Ce bon, valable pendant un an et pouvant être transféré au porteur, servirait à acquitter les droits sur les cafés, thés et cacaos. Nous ignorons l'accueil que la commission plénière fera à cette proposition. Elle nous paraît soulever de sérieuses objections. Il est évident, en effet, qu'en rétrocédant leurs bons à des importateurs de cafés, de thés ou de cacaos, les meuniers pourront se procurer les sommes représentant les droits sur des blés étrangers qu'ils importeraient ensuite pour faire concurrence aux nôtres et qu'ils pourraient ainsi introduire en franchise à peu près absolue sur notre marché. L'agriculture serait ainsi, au moins, aussi exposée qu'aujourd'hui.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 5 Février 1900

Blé,	le sac,	prix moyen.....	21 75
Seigle,	—	—	14 50
Avoine,	—	—	11 75
Veaux vendus	89,	prix moyen, le kilo.....	2 15

MONTEREAU.— 10 Février 1900

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	14 10
Seigle,	—	—	» »
Avoine,	—	—	8 40

7 Février 1900

Veaux vendus	86,	prix moyen, le kilo.....	2 30
Porcs —	35,	— —	1 60
Moutons —	60,	— —	1 80

NEMOURS. — 10 Février 1900

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	» »
Seigle,	—	—	» »
Avoine,	—	—	» »
Veaux vendus	122,	prix moyen, le kilo.....	2 10
Porcs —	34,	— —	1 60
Moutons —	33,	— —	1 80

PARIS. — 7 Février 1900

Blé indigène roux : 19 75 à 20 25 ; — blanc : 20 » à 20 50

Seigle, 14 » à » ».

Avoines : noire ordinaire, 18 » à 18 25 ; blanche, 16 75 à 17 ». — Le tout par 100 kilos.

SOUPPES. — 7 Février 1900

59 Veaux, 2 20. — Mouton, 1 80. — Porc, 1 60. — Prix moyen, le kilo.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	20 85	20 95	Fév. Mars 1900.
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	30 50	31 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 75	23 75	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 »	44 »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 40	» 40	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» 46	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» 46	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	par 10.000 kilos.
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 75	5 75	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 70	1 70	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 3. Mars 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Avis très important	57
Extraits de recherches sur la Composition des blés tendres	58
Séance du 3 Mars 1900	62
Jurisprudence rurale	64
La Viticulture en Gâtinais	65
Empoisonnement d'une vache par le nitrate de soude	82
Variétés	84
Mercuriales	87
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	88

AVIS TRÈS IMPORTANT

Tous ceux de nos collègues qui désirent prendre part à l'**EXPOSITION** organisée par la Société dans la classe 39, sont **instamment priés** de se mettre sans retard en rapport avec **M. H. POUTEAU**, secrétaire général, au Chapitre, à Larchant.

Les envois collectifs doivent être faits **très incessamment.**

Nous adressons le plus pressant appel à nos adhérents pour que cette Exposition ait l'ampleur et l'importance que réclame le bon renom de la Société.

Digitized by Google

EXTRAITS DE RECHERCHES

SUR LA

COMPOSITION DES BLÉS TENDRES

FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

BLÉS FRANÇAIS — ANNÉE 1895

RÉGION DES ENVIRONS DE PARIS

Cette région a pour le marché de Paris une importance considérable. La production moyenne du département de Seine-et-Oise atteint annuellement 1.800.000 quintaux ; celle du département de Seine-et-Marne, 2.140.000 quintaux environ. C'est à l'obligeance de M. Tétard, membre de la Société nationale d'agriculture, propriétaire et fabricant de sucre à Gonesse (Seine-et-Oise) ; de M. Brandin, membre de la Société nationale d'agriculture, fermier à Gallande, par Moissy-Cramayel (Seine-et-Marne), et de M. Henri Petit, fermier et distillateur à Champagne, par Juvisy (Seine-et-Oise), que nous devons les divers échantillons des principales variétés de blé cultivées dans ces deux départements.

Parmi ces variétés, les tableaux d'analyse comprennent l'étude d'un blé d'origine française bien connu sous le nom de *blé de Bordeaux* ou *blé rouge inversable ;* d'un blé poulard depuis longtemps cultivé sur le continent, la *Nonette de Lausanne*, et d'un blé d'origine anglaise, le blé Kinsengland, connu sous le nom de *Victoria d'automne* et plus généralement de *Victoria doré,* dans le département de Seine-et-Marne. Les échantillons analysés pour l'année 1895

Digitized by Google

proviennent de récoltes moyennes de 41 hectolitres à l'hectare.

L'examen des tableaux d'analyse, tant pour le blé entier que pour la farine à 70 p. 100, est extrêmement intéressant.

La proportion d'humidité contenue dans ces trois échantillons, sauf dans la Nonette de Lausanne, n'est pas excessive, et elle est notablement inférieure à celle que généralement nous avons rencontrée dans les blés provenant de la région du Nord.

En ce qui concerne la proportion d'albumen ou d'enveloppes, l'examen comparatif nous montre la supériorité des deux variétés françaises, blé de Bordeaux et Nonette de Lausanne, sur la variété Victoria doré d'origine anglaise. Dans celle-ci, en effet, la quantité d'amande farineuse ne dépasse pas 83.70, tandis qu'elle est de 84.14 dans le blé de Bordeaux, et qu'elle atteint plus de 85 p. 100 dans la Nonette de Lausanne. Le poids moyen du grain est aussi, comparativement, notablement différent ; il n'est, en effet que de 0 gr. 044 dans le blé Victoria doré, tandis qu'il est sensiblement égal à 0 gr. 056 dans les deux autres blés.

Mais c'est au point de vue de la valeur boulangère que ces diverses variétés présentent un réel intérêt. Si l'on examine, en effet, la composition du blé entier et surtout la composition de la farine à 70 p. 100, on est frappé de la supériorité des variétés Bordeaux et Nonette de Lausanne sur la variété Victoria doré. Celle-ci, en effet, ne contient que 6,93 p. 100 de gluten, tandis que les deux autres accusent 8,74 pour l'une et 8,95 pour l'autre, soit 2 p. 100 en plus, chiffres qui se passent de commentaires.

Digitized by Google

Nous trouvons donc ici une remarque importante qui confirme la supériorité aux variétés anciennement cultivées en France sur les nouvelles variétés d'importation anglaise.

Passons aux variétés cultivées dans le département de Seine-et-Oise.

Le blé dit ailleurs Victoria d'automne y prend le nom de *Victoria roux*. Deux nouvelles variétés viennent s'ajouter à notre examen : l'une est la variété Goldendrop ; l'autre est la variété Dattel obtenue par M. Vilmorin par croisement du blé Prince-Albert et du blé Chiddam d'automne à épi rouge. Cette variété Dattel constitue un hybride bien fixé cultivé dans l'Ouest et principalement dans la Beauce.

Ces blés sont plus humides que ceux du département de Seine-et-Marne : le blé de Bordeaux et le Victoria roux ont une proportion d'eau très élevée par rapport aux autres variétés de la même région. Dans le grain entier le poids moyen de l'unité est sensiblement le même, et la proportion d'amande farineuse est à peu près égale, avec une légère supériorité en faveur du blé Dattel.

Si l'on compare entre eux, pour ces quatre variétés, les chiffres trouvés aussi bien pour l'analyse du blé entier que pour l'analyse de la farine à 70 p. 100, on retrouve les remarques que nous avons formulées sur la supériorité des variétés anciennes comparées aux nouvelles. Seule, la variété Dattel fait exception ; elle se place à côté du blé de Bordeaux, et accuse comme ce dernier, une supériorité incontestable sur les variétés Goldendrop et Victoria roux.

Digitized by Google

ANNÉE 1896

Il est à remarquer que sur les mêmes terrains, les rendements moyens de cette année 1896 ont été inférieurs à ceux de l'année précédente ; ils n'ont été, en effet, dans la région de Paris, que de 33 hectolitres environ, au lieu de 41 hectolitres en 1895.

En général, les blés de l'année 1896 sont moins humides que ceux de l'année précédente. Comme en 1895, le poids moyen du grain est supérieur en Seine-et-Marne. Les différences de rapport des proportions d'albumen dans les différentes variétés ne sont pas aussi marquées qu'en 1896, mais elles suivent sensiblement la même allure. Au point de vue de la valeur industrielle, l'année 1896 est supérieure ici encore à l'année 1895. Seul, le blé de Bordeaux de Seine-et-Marne est en déficit. Mais la supériorité en Seine-et-Oise de cette variété et de la variété Dattel sur les variétés Goldendrop et Victoria est suffisamment marquée par la différence de 2.5 à 3 p. 100 de gluten en faveur des premières.

(à suivre). A. Girard et E. Fleurent.

(Bulletin du Ministère de l'Agriculture, p. 1032 et suiv.)

Un bon Conseil.

Il est donné par un professeur suisse d'agriculture :

Plantez ou conservez peu d'arbres dans vos prairies, à moins de fumer celles-ci. L'herbe qui pousse à l'ombre est à la fois moins abondante et moins nutritive.

Digitized by Google

SÉANCE DU 3 MARS 1900

La séance est ouverte à 2 heures 40, sous la présidence de M. A. Defoix, Vice-Président remplaçant M. Gallot, Président, empêché. Sont présents : MM. J.-B. Delavierre, vice-président ; H. Pouteau, secrétaire général ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire adjoint ; Audebert, Darley, Farnault, D. Morisseau et Pasquet.

Le procès-verbal de la dernière séance lu par le secrétaire adjoint, est adopté sans observations.

M. le Président dépouille la correspondance qui comprend notamment :

1° Une *lettre de M. E. Gallot* qui s'excuse, pour raison de santé, de ne pas occuper sa place parmi nous. — A ce propos l'assemblée exprime à l'unanimité ses regrets sincères pour la persistance du mal qui retient depuis trop longtemps éloigné de la Société notre dévoué Président, et son vif désir d'une prompte guérison.

2° Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Marne demandant au nom de M. le Ministre de l'Agriculture que le service du *Bulletin* soit fait au Ministère. — Il sera répondu à M. le Préfet que ce service est fait régulièrement depuis plusieurs années.

3° Divers programmes et prospectus relatifs à l'Exposition. — Il y sera recouru le cas échéant.

4° Plusieurs *Bulletins* de Sociétés correspondantes. — M. Force signale dans le Bulletin de la Société de Pithiviers un article nécrologique sur M. Lesage qui fut, dit-il, un des propagateurs les plus actifs de la vaccine anti-charbonneuse préconisée par Pasteur. Ces bulletins seront déposés à la Bibliothèque.

Digitized by Google

M. le Trésorier informe la réunion qu'il a versé à qui de droit : 1° le solde du prix de la location de l'emplacement qui nous est attribué à l'Exposition ; 2° le montant de notre souscription au *Congrès international d'Agriculture*. Ces sommes ont été prélevées sur la subvention spéciale à nous accordée à cet effet.

La parole est donnée au même membre pour lire, en sa qualité de Président de la commission cantonale de Statistique agricole, le résumé du travail de cette commission en ce qui concerne l'année 1899. — Cette lecture suggère quelques observations en particulier sur la production laitière moyenne qui semble plus élevée que la réalité. Une note sur ce résumé légèrement modifié est promise par notre collègue pour le *Bulletin*.

Tous les membres présents tiennent d'ailleurs à féliciter notre *Trésorier* de la distinction si méritée qui vient de lui être décernée sous la forme du ruban de *chevalier du Mérite agricole*.

MM. Pouteau et Thoison présentent, pour faire partie de la Société, M. Victor *Combe* en remplacement de son regretté père.

Admis à l'unanimité M. V. Combe est immédiatement introduit, et prend part à la réunion.

Le reste de la séance est consacré à l'examen des questions relatives à l'Exposition dont l'ouverture est proche.

On se sépare à 4 heures.

Digitized by Google

JURISPRUDENCE RURALE

Le Droit de Chasse.

La Chambre criminelle de la Cour suprême, présidée par M. Lœw, a statué, ces jours derniers, sur une intéressante question de droit de chasse.

On sait que l'article 11 de la loi du 3 mai 1844 sur la chasse punit d'une amende de 16 à 100 francs « ceux qui auront chassé sur le terrain d'autrui sans le consentement du propriétaire ». Qui doit-on entendre par propriétaire ? Lorsqu'un propriétaire s'est dépouillé de son droit de chasse sur un terrain au profit d'un tiers, celui-ci le représente-t-il dans l'exercice de ce droit, et devient-il le propriétaire dont parle l'article 11 ?

La Cour suprême a décidé que, en cas de concours de deux baux successifs concédant le droit exclusif de chasse, le dernier en date doit rester sans effet pendant toute la durée du précédent, le propriétaire du fonds n'ayant pu valablement céder l'exercice d'un droit qui, pour cette période avait cessé de lui appartenir. En conséquence, le second locataire peut très juridiquement être poursuivi pour infraction à la loi sur la chasse.

On discute, en droit, sur le point de savoir si le propriétaire qui a cédé son droit de chasse commet un délit en chassant sur ses propres terres. D'après certains auteurs, l'article 11 de la loi du 4 mai 1844 ne réprimant que le fait de chasser sur le terrain d'*autrui,* le propriétaire qui chasse sur son terrain, même lorsqu'il a cédé son droit, ne commet aucun délit. Une action civile peut seule être dirigée contre lui. Mais, selon une autre opinion, plus généralement admise, le propriétaire qui a cédé son droit, commet un délit en chassant sur ses terres, au mépris de droits régulièrement concédés à des tiers.

La décision que vient de rendre la Cour suprême semble confirmer cette théorie.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Le Musée historique de l'Orléanais, à Orléans, possède une magnifique hotte en cuivre repoussé et provenant, si nous ne nous trompons, des bords du Rhin. Nous croyons qu'on n'a jamais vu la similaire dans notre contrée.

Le Gâtinais ne semble rien offrir de particulier quant à la réglementation des vendanges, si ce n'est, peut-être, l'ordonnance ci-dessous dont nous n'avons pas rencontré d'autre exemple :

De par le Roy et Monsieur le Lieutenant général de Police de la Ville, fauxbourgs et banlieue de *Montereau*.

La Providence divine favorisant sensiblement la récolte des vendanges, chacun doit lui en rendre grâces et éviter de les continuer le Saint jour du dimanche consacré à son service. C'est pourquoy Nous, sur le requis du substitut du procureur du Roi, défendons expressément à toutes personnes de travailler à leurs vendanges le jour de demain dimanche 15 octobre, sous peine de confiscation de la vendange et de telle amande qu'il appartiendra. Enjoignons à l'huissier Colle d'y tenir la main, et auquel nous attribuons le tiers desd. confiscation et amande.

Donné ce samedy quatorze octobre 1752 (1).

Il était également défendu, mais cela partout, de vendanger la nuit. L'arrêt du 5 janvier 1667 portant cette défense édictait en même temps l'obligation de prévenir le curé ou le décimateur de la paroisse trois jours avant l'ouverture des vendanges (2). Cette double mesure avait des motifs fiscaux que nous exposerons en leur lieu.

(1) Expédition non signée. — Arch. mun. de Montereau, HH. 18.

(2) De la Mare, *Traité de la Police*, III, p. 530.

Digitized by Google

III. — Époque des Vendanges.

« Il est constant, avons-nous lu quelque part, que nous vendangeons plus tard qu'autrefois. La cause en est au trop grand nombre de ceps plantés à l'hectare, et au remplacement des pinots hâtifs par les gamais tardifs. »

Nous pourrions faire remarquer que l'on plante aujourd'hui beaucoup moins dru qu'il y a 200 ans, mais avant de discuter la raison d'une modification, nous avons voulu nous assurer de la réalité du changement, et nous avons dressé le tableau que l'on va trouver ci-après.

Le XVIIIe siècle y étant représenté par 47 années, nous avons pris les 47 années correspondantes, ou aussi rapprochées que possible, dans les XVIIe et XIXe siècles, et nous avons constaté que les vendanges avaient eu lieu :

	XVIIe siècle	XVIIIe siècle	XIXe siècle
en août.....	3 fois	1 fois	0 fois
en septembre.....	29 —	25 —	24 —
en octobre.....	15 —	20 —	23 —
en novembre.....	0 —	1 —	0 —
	47	47	47

On voit que le retard du XIXe siècle, absolument insignifiant sur le XVIIIe, n'est un peu sensible que par rapport au XVIIe. Il semble donc sans grand intérêt d'en rechercher les motifs. Les calendriers du XIIIe siècle marquaient bien les vendanges au mois de septembre, mais au IXe, le mois des vendanges était celui d'octobre (V. p. 16, n° 3). L'important d'ailleurs est moins de vendanger un peu plus tôt ou un peu plus tard, que de vendanger au moment propice.

Les Anciens choisissaient le temps où la lune traverse tel ou tel signe du zodiaque, et Pierre de Crescens enseignait encore ces rêveries.

Les viticulteurs du XVIIIe siècle, j'entends les observateurs,

Digitized by Google

comme Duhamel du Monceau, conseillaient surtout d'attendre le beau temps :

Saint Remi fait tôt ou tard son été,

disait-on : si le commencement d'octobre est mauvais, patientez un peu ; cela ne durera pas.

Il y a 50 ans, on professait que les récoltes tardives ont plus d'avantages que d'inconvénients. Pour le vin blanc, on ne doit pas craindre que le raisin pourrisse ; quant au rouge, une petite proportion de raisins avancés ne nuit pas (1). Le même auteur trouvait qu'en général on vendangeait beaucoup trop tôt, mais il parlait plus vraisemblablement de l'Orléanais que du Gâtinais, car la différence entre les deux régions est notable. Ainsi, en 1817, on vendange le 6 octobre aux environs d'Orléans, et le 15 seulement à Beaumont ; en 1819, le 15 septembre dans le canton de Beaugency, et le 4 octobre à Nemours et à Beaumont ; en 1820, le 26 septembre dans le même canton, et à Beaumont, le 6 octobre. Nous ne pousserons pas plus loin cette comparaison.

Aujourd'hui que la Viticulture est devenue une industrie appelant la science à son aide, et que rien n'y est plus laissé au hasard, on sait que le raisin, en mûrissant, perd de son acidité et gagne du sucre ; il est donc complètement mûr lorsque les proportions d'acide et de sucre ne changent plus. Mais l'aspect seul des grappes ne peut suffire à indiquer cet instant précis, et l'on doit recourir à des essais que Pasteur indiquait déjà, il y a plus de trente ans.

Quelque temps avant l'époque probable de la maturité, on prélève chaque jour, à midi, un même nombre de grumes de raisins, dans une vigne déterminée, sur des ceps du même âge ; on en exprime le jus, et l'on dose, par des mé-

(1) De Beauregard, *Bulletin de la Société d'Agriculture, Sciences*, etc. *d'Orléans*, I (1853), p. 33.

Digitized by Google

thodes simples, l'acide et le sucre. On porte en abscisses horizontales les dates successives, et en ordonnées verticales, le poids du liquide, la proportion du sucre et celle de l'acide. On réunit par une courbe les points qui correspondent au poids, par une autre ceux du sucre, et par une troisième ceux de l'acide.

« Les deux premières courbes s'élèvent aux approches de la maturité ; la troisième, au contraire, s'abaisse, mais toutes les trois tendent à devenir horizontales. C'est à ce moment précis qu'il faut fixer l'époque de la vendange comme étant la plus favorable à la fois pour la quantité et pour la qualité » (1).

Il pourra être curieux de comparer, dans un quart de siècle, les dates ainsi scientifiquement indiquées avec celles du tableau ci-dessous.

Voici comment celui-ci a été construit. Les données précises faisant à peu près défaut pour les XVI^e^ et XVII^e^ siècles, nous avons relevé dans les mercuriales conservées aux archives de Montereau (HH. 1 et suiv.) la date du marché où le vin nouveau fait son apparition ; cette apparition est notée, avec quelques lacunes, de la fin du XVI^e^ siècle à la fin du XVII^e^. Nous avons supposé que la vendange pouvait être antérieure d'une vingtaine de jours aux premières ventes de vin. Toutes les années ainsi déterminées approximativement sont suivies de la mention : « région de Montereau ». Les autres dates de la même période sont tirées de documents historiques, mémoires, comptes, etc.

De 1740 à 1769, nous nous sommes servi des *Observations* de Duhamel du Monceau insérées dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris* (1741-1770 ; 1760 manque). Ces

(1) *Bulletin de la Société nationale d'Agriculture de France*, 1899, p. 506 ; d'après M. A. Bernard.

Digitized by Google

indications certainement exactes sont suivies de : « région de Pithiviers ». On sait que le célèbre agronome habitait Dadonville, aujourd'hui du canton de Pithiviers.

Enfin pour l'époque moderne, de 1789 à nos jours, nous avons dépouillé, dans de nombreuses communes, les registres des délibérations municipales, ceux des arrêtés du maire, les statistiques agricoles, etc.

A peine avons-nous besoin d'expliquer que la lettre A signifie août, la lettre S, septembre, la lettre O, octobre, et la lettre N, novembre.

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1532	en S. dans l'Ile-de-France.	Indéterminé.
1533	en S. —	—
1562	en S. —	—
1566	en S. —	—
1567	en O. —	—
1575	15 S. à Nemours.	—
1576	25 S. —	—
1577	en O. dans l'Ile-de-France.	—
1581	comm. O. —	—
1586	20 S. région de Montereau.	—
1587	24 O. —	—
1588	26 S. —	—
1589	25 S. —	—
1591	30 S. —	—
1593	28 S. —	—
1595	25 S. —	—
1597	26 O. —	—
1599	26 A. —	—
1600	24 S. —	—
1601	2 O. —	—
1602	25 S. —	—
1603	24 S. —	—
1604	22 S. —	—
1605	28 S. —	—
1606	1er O. —	—

Digitized by Google

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1608	19 O. région de Montereau.	Indéterminé.
1609	13 S. —	—
1610	29 A. —	—
1611	2 O. —	—
1612	7 O. —	—
1616	2 O. —	—
1621	3 O. —	—
1622	11 S. —	—
1623	10 S. —	—
1624	24 A. —	—
1625	28 S. —	—
1629	13 O. —	—
1630	23 S. à Bromeilles.	—
1631	28 S. région de Montereau.	—
1632	10 O. —	—
1633	15 O. —	—
1634	17 S. —	—
1638	12 S. —	—
1639	9 O. —	—
1640	30 S. —	—
1641	15 S. —	—
1642	29 S. —	—
1644	11 S. —	—
1645	10 S. —	—
1646	20 O. —	—
1647	15 S. —	—
1648	20 S. —	—
1649	26 S. —	—
1651	10 S. —	—
1652	1er S. —	—
1653	18 O. —	—
1654	4 O. —	—
1655	12 S. —	—
1657	13 O. —	—
1658	29 S. —	—
1660	22 A. —	—
1662	24 S. —	—
1663	23 S. —	—

Digitized by Google

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1665	20 S. région de Montereau.	Indéterminé.
1666	19 S. —	—
1667	18 S. —	—
1668	23 S. —	—
1669	17 A. —	—
1670	29 S. —	—
1672	4 S. —	—
1673	28 O. —	—
1674	2 S. —	—
1675	21 S. —	—
1677	26 S. —	—
1678	15 O. —	—
1679	3 S. —	—
1680	12 O. —	—
1683	23 O. —	—
1685	9 S. —	—
1686	8 S. —	—
1687	28 S. —	—
1688	26 S. —	—
1689	2 O. —	—
1691	9 S. —	—
1692	21 S. —	—
1694	10 O. —	—
1695	9 O. —	—
1698	18 O. —	—
1702	28 O. —	—
1704	18 O. —	—
1710	14 S. —	—
1717	27 S. à Nemours.	—
1719	comm. S. à Préaux.	—
1725	4 N. à Achères.	—
1740	15-20 O. région de Pithiviers.	—
1741	22 S. région de Pithiviers.	—
1742	fin S. —	—
1743	1er O. —	—
1744	5-8 O. —	—
1745	comm. O. —	—
1746	fin S. —	—

Digitized by Google

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1747	fin S. région de Montereau.	Indéterminé.
1748	1er O. —	—
1749	24 S. —	—
1750	26 S. —	—
1751	6 O. —	Fin O. à la Chapelle-la-R.
1752	1er O. —	Indéterminé.
1753	fin A. —	—
1754	comm. O. —	—
1755	15 S. —	—
1756	6 O. —	—
1757	fin S. —	—
1758	en S. —	—
1759	20 S. —	24 S. à Achères.
1761	22 S. —	Indéterminé.
1762	20 S. —	—
1763	5 O. —	—
1764	21 S. —	—
1765	21 S. —	—
1766	fin S. —	—
1767	12 O. —	—
1768	3 O. —	—
1769	3 O. —	—
1780	17 S. à Nemours.	—
1787	10 O. à Boesses.	—
1790	30 S. à Montigny-sur-Loing.	Indéterminé.
1791	29 S. à Beaune.	3 O. à Montigny-sur-L.
1792	1er O. —	Indéterminé.
1793	22 S. à Boissy-aux-Cailles.	30 S. à Beaune.
1794	15 S. —	Indéterminé.
1795	9 O. —	11 O. à Beaune.
1797	9 O. à Beaune.	Indéterminé.
1798	27 S. —	—
1799	14 O. à Boesses.	21 O. à Beaune.
1800	29 S. à Nemours.	2 O. à Auxy.
1801	27 S. à Auxy.	5 O. à Nemours.
1802	24 S. —	25 S. à Lorrez-le-Bocage.
1803	28 S. à Beaumont.	29 S. à Auxy.
1804	1er O. —	16 O. —

Digitized by Google

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1805	16 O. à Lorrez-le-Bocage.	Indéterminé.
1806	22 S. —	Indéterminé.
1807	24 S. à Auxy.	28 S. à Beaumont.
1808	26 S. à Lorrez-le-Bocage.	29 S. à Auxy.
1809	9 O. —	11 O. à Nemours.
1810	3 O. à Boesses.	8 O. à Nemours.
1811	16 S. à Lorrez-le-Bocage.	19 S. à Nemours.
1812	7 O. —	12 O. —
1813	11 O. à Beaune.	14 O. à Nemours.
1814	6 O. —	12 O. —
1815	28 S. —	2 O. à Lorrez-le-Bocage.
1816	24 O. —	28 O. —
1817	15 O. à Beaumont.	19 O. à Nemours.
1818	21 S. —	24 S. —
1819	4 O. —	7 O. à Beaune.
1820	6 O. —	9 O. —
1821	17 O. —	18 O. —
1822	1er S. —	6 S. —
1823	8 O. —	16 O. à Lorrez-le-Bocage.
1824	7 O. à Lorrez-le-Bocage.	15 O. à Beaune.
1825	16 S. à Beaumont.	22 S. à Nemours.
1826	25 S. —	Indéterminé.
1827	24 S. —	27 S. à Nemours.
1828	30 S. à Lorrez-le-Bocage.	1er O. à Beaumont.
1829	11 O. à Beaumont.	13 O. à Lorrez-le-Bocage.
1830	1er O. —	6 O. —
1831	23 S. —	28 S. à Larchant.
1832	6 S. —	Indéterminé.
1833	25 S. à Larchant.	30 S. à Lorrez-le-Bocage.
1834	20 S. —	Indéterminé.
1835	1er O. —	2 O. à Beaumont.
1836	29 S. —	5 O. à la Chapelle-la-R.
1837	7 O. à Beaumont.	12 O. —
1838	8 O. à Montigny-sur-Loing.	17 O. —
1839	29 S. à Puiseaux.	2 O. —
1840	21 S. à Auxy.	24 S. —
1841	27 S. à Bromeilles.	4 O. —
1842	16 S. à Beaune.	26 S. à Auxy.

Digitized by Google

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1843	10 O. à Bromeilles.	18 O. à la Chapelle-la-R.
1844	21 S. à Puiseaux.	26 S. à Montigny-sur-L.
1845	12 O. —	20 O. à la Chapelle-la-R.
1846	14 S. à Bromeilles.	17 S. —
1847	2 O. à Beaumont.	7 O. —
1848	27 S. —	4 O. —
1849	1er O. —	4 O. à Puiseaux.
1850	4 O. —	7 O. —
1851	6 O. à Bromeilles.	12 O. à Larchant.
1852	26 S. à Larchant.	4 O. à Cannes.
1853	3 O. à Burcy.	22 O. à Fromonville.
1854	8 O. à Esmans.	20 O. —
1855	1er O. à Cannes.	15 O. à Grez.
1856	30 S. à Bromeilles.	12 O. à Fromonville.
1857	19 S. à Beaumont.	1er O. à Nemours.
1858	15 S. à Nemours.	27 S. à Beaune.
1859	20 S. —	26 S. à Fromonville.
1860	15 O. —	22 O. à Larchant.
1861	23 S. à Beaune.	25 S. à Auxy.
1862	25 S. —	30 S. à Larchant.
1863	24 S. à Bromeilles.	28 S. à Beaumont.
1864	26 S. à Beaumont.	30 S. à Larchant.
1865	11 S. à Bromeilles.	16 S. —
1866	2 O. à Puiseaux.	8 O. —
1867	1er O. à Bromeilles.	8 O. à Puiseaux.
1868	14 S. à Larchant.	15 S. —
1869	27 S. à Bromeilles.	4 O. à Larchant.
1870	14 S. —	Indéterminé.
1871	2 O. à Beaumont.	3 O. à Bromeilles.
1872	25 S. à Bromeilles.	2 O. à Larchant.
1873	1er O. —	6 O. à Beaumont.
1874	17 S. à la Chapelle-la-Reine.	23 S. —
1875	27 S. à Beaumont.	4 O. à Larchant.
1876	27 S. à Garentreville.	2 O. à Beaumont.
1877	27 S. —	3 O. —
1878	25 S. —	30 S. —
1879	20 O. —	22 O. —
1880	19 S. —	27 S. —

Digitized by Google

ANNÉE	JOUR LE PLUS HATIF	JOUR LE PLUS TARDIF
1881	24 S. à Beaumont.	28 S. à la Chapelle-la-R.
1882	5 O. à Auxy.	12 O. à Larchant.
1883	1er O. —	7 O. —
1884	29 S. —	30 S. —
1885	28 S. à Beaune.	5 O. à la Chapelle-la-R.
1886	4 O. à Auxy.	11 O. —
1887	23 S. à Garentreville.	8 O. —
1889	23 S. à la Chapelle-la-Reine.	Indéterminé.
1890	6 O. à Auxy.	—

Il résulte de notre tableau que la vendange la plus hâtive est celle du 17 août 1669 (1), et la plus tardive, celle du 4 novembre 1725 (2). Il en résulte aussi qu'aucune paroisse n'était régulièrement en avance ou en retard sur les autres, les mêmes noms figurant tantôt dans la première, tantôt dans la seconde colonne. Tout au plus semble-t-il que la région de Nemours ait ordinairement été un peu plus tardive que celle de Beaumont.

CHAPITRE V

LE REGIME FISCAL

Entre les charges fiscales supportées autrefois par les vignes, en France, on peut distinguer : les impôts royaux (3), les impôts seigneuriaux, certains droits perçus par les villes, et les dîmes.

(1) On vend, à Montereau, du vin nouveau le 7 septembre.

(2) E. Thoison, *Journal d'un enfant de Fontainebleau*.

(3) On a soutenu, avec quelque apparence de raison, que l'on ne trouve en France de véritables impôts royaux que longtemps après Philippe le Bel (A. Callery, *L'impôt du Roi*), mais la question est controversée, et nous pourrions, pour ne pas paraître y prendre parti, dire : « perçus par le Roi ».

Digitized by Google

Impôts royaux. — Le pouvoir royal chronologiquement antérieur au régime féodal, dut continuer la tradition romaine et lever des impositions. Néanmoins, jusqu'à Chilpéric, les vignes paraissent avoir été indemnes, puisque ce roi frappa chaque arpent d'une redevance annuelle d'une amphore de vin, et que Grégoire de Tours, en rapportant le fait, le donne comme une nouveauté.

Pour suivre à travers les siècles les modifications successives de ce primitif impôt, il ne faudrait rien moins que débrouiller l'écheveau des lois et des systèmes fiscaux. Nous n'en marquerons donc que les principales étapes.

Constatons d'abord ce qui est reconnu par tout le monde, à savoir que « le roi capétien vit de son domaine, comme les chefs d'États féodaux, et que ses ressources ne diffèrent pas des leurs. Elles se composent des redevances et prestations dont s'acquittent les tenanciers nobles et roturiers, soumis à la suzeraineté ou à la seigneurie directe du roi.... En 1149, Suger... énumère les principaux fonds qu'il tient en réserve pour le retour de son maître [Louis VII] : les droits de justice, les tailles et les revenus féodaux » (1).

Les *tailles* formaient avec les cens et autres profits coutumiers, ce que l'on appelait les *domania*. Nous parlerons du cens à propos des impôts seigneuriaux, et nous verrons que, seigneur de fief, le Roi devait le percevoir. Quant aux tailles, à la fois impôt personnel et impôt territorial atteignant les seuls roturiers, elles frappaient les vignes comme les autres terres, mais nous connaissons mal leur assiette, et ignorons leur taux. On dit bien que Philippe le Bel leva des tailles du 100e et même du 50e des propriétés, soit 1 et 2 °/₀ du capital ; seulement ces levées ont toutes les apparences d'aides extraordinaires (A. Callery).

(1) A. Luchaire, *Manuel des Institutions françaises. — Période des Capétiens directs*, p. 577.

Digitized by Google

D'ailleurs une étude complète des tailles voudrait qu'on les considérât à différentes époques et en différents lieux, mais ce serait un chapitre de l'histoire financière de la France à écrire, et cela nous écarterait singulièrement de notre sujet. Il est pourtant indispensable de noter que tous les villages du domaine royal jouissant des coutumes de Lorris étaient exempts de tailles. en vertu de l'article IX ainsi conçu : *Nullus, nec nos nec alius, hominibus de Lorriaco* talliam *nec oblationem, nec rogam faciat.*

Voici la liste de ceux de ces villages compris dans les limites que nous nous sommes tracées, avec indication de l'année où les coutumes leur furent accordées (1) :

La Chapelle-la-Reine.....	entre 1108 et 1137
Lorrez-le-Bocage.....	1169
Bois-le-Roi.....	1171
Barville.....	1175
Batilly.....	—
Gaubertin.....	—
Flagy.....	1177
Bichereau (par. de Thoury).....	—
Boiscommun.....	1186
Château-Landon.....	avant 1272
Voulx.....	avant 1314
Ferrottes (par. de Thoury).....	—

Ces exemptions, dont bénéficiaient les vignes au même titre que les autres biens, disparurent avec la transformation des tailles domaniales en impôt public, transformation dont nous n'avons pas à faire l'histoire.

Lorsqu'elle fut accomplie, le régime des pays d'élection, comme la généralité de Paris, laissa à des collecteurs-asséeurs que ne dirigeait aucun tarif, la répartition entre les

(1) M. Prou, *Les coutumes de Lorris*, passim.

Digitized by Google

taillables de la quote-part imposée à la communauté par les officiers de l'élection. Cette répartition basée tout entière sur l'ensemble des signes apparents de richesse ou de pauvreté, ne nous fournit aucun moyen d'évaluer les charges relatives des vignes.

Une réforme sérieuse fut tentée pour la première fois en 1740 par l'établissement de la *taille tarifée*. Chaque nature de biens-fonds fut frappée suivant un taux déterminé par des commissaires spéciaux. En 1781, l'arpent de vigne est imposé, à Thomery, à 2 livres 4 sous de taille ; en 1783, à 2 livres 8 sous 9 deniers (1), soit à 4 fr. 95 et 5 fr. 48 l'hectare d'aujourd'hui.

Nous avons dit que les terres nobles étaient exemptes de taille ; cette exemption, toutefois, ne paraît avoir été absolue que pour les vignes (2). Un curieux mémoire de l'intendant Amelot nous apprend que les gentilshommes étaient inscrits au rôle pour toutes les terres labourables excédant celles que quatre charrues pouvaient exploiter. Cette différence de traitement expliquerait, si elle était générale, et dans une certaine mesure, l'édit royal du 5 juin 1731 que nous avons reproduit plus haut. En effet, lorsqu'un seigneur plantait en vignes des terres qui jusque là avaient payé l'impôt, leur dégrèvement retombait sur les taillables de la paroisse, la part de contributions de la « collecte » restant invariable. En limitant ces plantations, l'édit faisait cesser un abus (3).

Il résulte, enfin, d'un document de 1773 que, avant cette

(1) Arch. de Seine-et-Marne, C. 98 et 99.

(2) Au moyen âge la maison du gentilhomme est soumise à l'impôt, s'il ne l'habite pas « se il n'y fet estage pour luy » (*Établissements de saint Louis*, liv. I^er^, chap. 95). Etaient aussi frappés les biens qui lui venaient de personnes roturières.

(3) P. Frappier, *Bulletin de la Société de Statistique des Deux-Sèvres*, 1879-81, p. 461.

Digitized by Google

date, les propriétaires de vignes ne les exploitant pas eux-mêmes, étaient exempts de taille, pourvu que leurs vignerons fussent inscrits au rôle de la paroisse où les vignes étaient assises. Il est clair qu'en réalité les propriétaires payaient l'impôt par une majoration dans les marchés de façons. Aussi protestèrent-ils énergiquement lorsqu'en 1773 on tenta de les comprendre personnellement au rôle dans tous les cas (1) : nous ignorons quel fut le sort de leurs protestations.

En 1561, avait été établie au nom de Charles IX une taxe spéciale à payer annuellement par tous ceux tenant hôtellerie, taverne ou cabaret. L'article II du titre du *Droit annuel* de l'édit de juin 1680 assujettit à ce « droit annuel » ceux qui, tenant des vtgnes à ferme, vendaient le vin de leur récolte. La déclaration du 5 mai 1685 en excepta les vendeurs en gros de moins de 3 muids. En 1687, les adjudicataires des aides prétendirent faire porter cette charge aux « vignerons qui cultivent et façonnent les vignes à leurs bras pour la moitié des fruits qui s'y recueillent » ; « ces misérables », comme les appelle l'intendant de Moulins, d'Argouges. Le Contrôleur général ratifia les prétentions des adjudicataires, attendu que « si les vignes à demi-fruits étaient déchargées, il ne s'en louerait plus à prix d'argent ». Une nouvelle déclaration du 4 mai 1688 mitigea les rigueurs de l'ordonnance en exonérant tous les vendant en gros. Cette décharge accordée pour un an fut successivement prorogée jusqu'à la fin de l'ancien régime. « L'annuel » était de 8 livres dans les villes et de 5 livres 10 sols dans les bourgs et les villages (2).

(1) Arch. du Loiret, C. 49.

(2) Jacquin, *Conférences sur l'ordonnance de 1680.* — Lefebvre de la Bellande, *Traité des droits d'aides.* — De Boislisle, *Correspondance des contrôleurs généraux des finances,* I, nos 364 et 373.

Digitized by Google

Par une déclaration du 18 janvier 1695, Louis XIV rétablit l'ancien impôt par tête institué par les empereurs romains sous le nom de *capitation*. Cet impôt personnel, et qui ne devait pas connaître de privilégiés, ne pouvait être assis sur les vignes, mais il le fut sur les vignerons ; c'est pourquoi nous en parlons ici. Tous les Français ayant été répartis en 22 classes, suivant leurs facultés, les plus riches vignerons firent partie de la 18e, et payèrent 10 livres par an ; d'autres, de la 20e, à 3 livres par an ; d'autres enfin, de la 21e, à 2 livres par an ; les indigents étaient exempts (1).

Toutes les vignes, sauf celles du clergé, furent soumises aux différents *dixièmes* et *vingtièmes* successivement établis, « les seuls impôts, dit Dupont (de Nemours) dans son *Cahier du Tiers État* (I, p. 234), dont le titre et le principe aient quelque chose de raisonnable, et qui soient destinés par l'esprit et par la lettre de l'Édit qui en a ordonné l'établissement, à être proportionnés aux revenus ».

Voulant demander au vin tout ce qu'il était capable de rendre, ainsi que nous aurons à le montrer, le fisc devait frapper la vendange elle-même, et il n'y manqua pas. Le titre des *anciens et nouveaux Cinq sols* de la grande Ordonnance de juin 1680, assujettit à cet impôt les raisins non encore pressés ni foulés entrant dans les villes et les bourgs sujets aux dits « cinq sols ». On alla plus loin, et la vendange recueillie sur un territoire « sujet » fut soumise aux droits, lors même qu'elle serait transportée dans une paroisse non sujette (2), si le vigneron n'avait pas pris soin de faire

(1) De Boislisle, *Correspondance des Contrôleurs généraux des Finances*, I, p. 565 à 573.

(2) Nous donnons, au livre II, la liste des paroisses sujettes appartenant à l'élection de Nemours et comprises dans nos limites.

Digitized by Google

savoir avant la récolte son intention à cet égard. La déclaration du 4 mai 1688 exempta les « hameaux et écarts », mais seulement des paroisses sujettes. Un arrêt de la Cour des Aides, du 21 mars 1737, condamna à l'amende, après une procédure de six ans, deux propriétaires de vignes sur la Chapelle-la-Reine (sujette) qui, sans avis préalable, avaient amené leur vendange chez eux, à Meun (paroisse d'Achères, non sujette) (1).

Le raisin supportait encore les *droits d'inspecteurs des vins*, le doublement d'iceux droits (1705) et les 2 sols pour livre. A Nemours, la récolte de 1713 produisit de ce chef une recette de 37 livres 3 sous 1 denier.

Les « anciens et nouveaux cinq sols » donnèrent à l'entrée de la même ville : en 1713, 159 livres 14 sous 4 deniers ; en 1716, 171 livres 8 sous 4 deniers, et en 1717, 152 livres 8 sous 7 deniers (2). La fluctuation de ces sommes correspond vraisemblablement à celle de l'importance de la récolte, et pourrait servir à évaluer cette importance relative. Leur faiblesse s'explique par ce fait que les plus gros vignerons étaient inventoriés chez eux après la cuvaison.

1716 vit une « augmentation » générale non comprise dans la recette ci-dessus, et dont nous ignorons la quotité. Cette augmentation fut supprimée par une déclaration du 13 février 1717 (3).

Les mêmes droits étaient naturellement perçus dans les élections voisines. A Moret-sur-Loing, paroisse gâtinaise de l'élection de Melun, lors d'une visite des murs et des portes de la ville, le 1er août 1740, le directeur des Aides « fait observer qu'on pouvait aisément entrer [par une brè-

(1) Pièce imprimée. — Communication de M. Adrien Dupont.

(2-3) Fragments de comptes du receveur des Aides de l'élection de Nemours. — Collection de l'auteur.

Digitized by Google

che de 15 toises de longueur] des vendanges et autres objets sujets aux droits » (1).

Dès avant la Révolution, le régime fiscal de la vendange paraît avoir été modifié. Nous n'avons aucun document pour l'élection de Nemours, mais nous voyons qu'en 1773, il était perçu aux portes de Montargis une *entrée* de 1 livre 12 sous 6 deniers par « jallée » de raisin de la contenance d'un demi-poinçon (2).

Telles étaient non vraisemblablement toutes mais les principales charges publiques supportées par les vignes.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

(1) Arch. munic., de Moret, CC. 13.
(2) Arch. du Loiret, C. 49.

EMPOISONNEMENT D'UNE VACHE

Par le Nitrate de Soude.

Depuis que l'emploi du nitrate de soude s'est très répandu en agriculture, on observe de loin en loin, sur les animaux de l'espèce bovine, quelques cas d'empoisonnement produits par cette subtance.

Le nitrate de soude agit sur le bœuf, même à dose relativement peu élevée, absolument comme le nitrate de potasse (sel de nitre). Il amène des troubles organiques qui se terminent rapidement par la mort.

Bien des fois nous avons vu des bœufs auxquels leurs propriétaires, dans le but de les purger, avaient fait avaler par erreur 500 grammes de nitrate de potasse au lieu de 500 grammes de sulfate de soude,

Digitized by Google

Toujours les animaux victimes de ces erreurs ont succombé en quelques heures.

Plusieurs fois aussi les animaux se sont empoisonnés en s'abreuvant dans des réservoirs dans lesquels on avait lavé des sacs ayant contenu du nitrate de soude.

Un de nos amis nous en signale un nouveau cas qui a amené la mort d'une de ses vaches.

Le nitrate de soude livré à l'agriculture arrive du Chili, logé en des sacs très épais, lesquels absorbent plusieurs kilogrammes du sel qui s'est dissous pendant la traversée sous l'action de l'humidité de l'air. Or, notre ami pour utiliser le nitrate contenu dans la trame des sacs, avait chargé son domestique de laver ces derniers, au nombre de dix, dans une auge contenant environ 300 litres d'eau, placée dans sa prairie, se proposant d'utiliser ensuite le produit du lavage.

Au cours de son opération et après avoir lavé huit sacs, le domestique fut obligé de s'absenter pendant un instant. A son retour, il trouva une jeune vache se désaltérant dans l'auge, paraissant même boire avec un certain plaisir cette solution salée.

Le domestique ignorait que le nitrate de soude fût un poison pour les bêtes bovines, et ne se préoccupa pas tout d'abord de ce dont il venait d'être témoin. Mais quelques heures plus tard la bête fut prise de violentes coliques, la respiration et la circulation s'accélérèrent, les battements du cœur devinrent tumultueux, les muqueuses s'injectèrent fortement, les poils se hérissèrent, il y eut écoulement abondant d'urine; puis, le mal continuant à faire des progrès, la peau se refroidit insensiblement en même temps qu'arrivèrent des tremblements, de véritables convulsions suivies de sueurs froides. La mort eut lieu trente-cinq heures après l'ingestion du liquide toxique.

Digitized by Google

L'autopsie révéla l'existence de lésions gastro-intestinales.

Les conséquences à tirer de cet exemple, ainsi que de ceux déjà nombreux publiés par la presse agricole, c'est que, si l'agriculteur a intérêt à laver les sacs ayant contenu du nitrate de soude, afin d'utiliser sous forme de solution la quantité parfois assez importante de sel qu'ils ont retenue, il doit prendre toutes les précautions nécessaires pour empêcher l'empoisonnement de ses animaux.

P. Herbet,
directeur de l'Ecole d'agriculture de La Réole.

(La France agricole).

VARIÉTÉS

Distinction honorifique.

Par décret en date du 9 février 1900, rendu sur la proposition du Ministre de l'Agriculture, et par arrêté en date du même jour, la décoration du Mérite agricole a été conférée à notre collègue et dévoué Trésorier, dans les termes suivants :

Grade de chevalier.

Force (Théophile), médecin vétérinaire à Nemours (Seine-et-Marne) ; trésorier de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau ; 40 ans d'exercice.

Nous applaudissons d'autant plus sincèrement à cette récompense méritée, et nous en félicitons d'autant plus vivement l'heureux titulaire qu'il est le seul de l'arrondissement à l'avoir obtenue. Ses titres d'ailleurs lui valaient bien d'être l'objet de cette juste et flatteuse exception.

Digitized by Google

Enchevêtrure.

Sous ce nom ou sous celui de « prise de longe », on désigne une plaie transversale plus ou moins profonde que le cheval se fait au pli du paturon, ou même plus haut, lorsqu'il s'enchevêtre un pied dans la longe du licol.

C'est ordinairement le paturon d'un membre postérieur qui est atteint. L'accident arrive surtout lorsque la longe est attachée par son extrémité à la mangeoire, au lieu d'être fixée par un billot de bois ou tout autre mécanisme qui la maintienne tendue ; souvent même, la longe flottante traîne sur le sol. Dans ces conditions, le cheval peut y engager le paturon en se grattant la tête ou la crinière avec l'un des pieds de derrière. L'animal se blesse d'autant plus profondément que la corde est plus fine et le frottement plus prolongé. La peau peut ainsi être entamée superficiellement ou sciée dans toute son épaisseur.

Lorsque la peau est simplement écorchée, la douleur est vive, la marche hésitante, et la boiterie prononcée ; mais si la plaie est profonde, l'appui ne se fait plus, même au repos, et le membre est le siège de lancinations.

Immédiatement après l'accident, un bain froid ou l'application d'une étoupade que l'on imbibe souvent d'eau fraîche sont bien indiqués. Pour calmer la douleur, il faut ensuite recourir aux cataplasmes de farine de lin, ou bien on panse avec un mélange de miel et de farine ou de fécule, jusqu'à ce que l'inflammation soit calmée. S'il y a perte de substance, on fait des applications d'onguent et on pousse à la cicatrisation par des pansements à la glycérine phéniquée et à la ouate hydrophile.

Recommandation essentielle : ne pas remettre les animaux au travail avant que la guérison soit complète.

Digitized by Google

Le Transport du Gibier vivant.

Le Ministère de l'Agriculture fait publier par le *Journal Officiel*, une note sur les formalités à remplir pour obtenir la délivrance d'une autorisation de transport de gibier destiné au repeuplement :

1° Pendant l'ouverture de la chasse, le transport du gibier n'est soumis à aucune formalité ;

2° Pendant la clôture de la chasse, le transport du gibier ne peut avoir lieu qu'en vue du repeuplement et sur autorisation spéciale ;

3° La demande en autorisation doit être formulée par l'expéditeur, sur papier timbré à 60 centimes, et indiquer exactement : l'espèce et le nombre des animaux à transporter, le point de départ, le point de destination, les noms et domiciles de l'expéditeur et du destinataire.

Elle doit être accompagnée d'un certificat du maire de la commune d'origine, attestant que le gibier provient de l'élevage du pétitionnaire et non du braconnage. Elle est adressée au préfet du département (préfet de police pour le département de la Seine).

Si le gibier ne doit pas sortir du département, l'autorisation est accordée par le préfet.

Dans le cas contraire c'est au ministre de l'agriculture qu'il appartient de statuer ;

4° Si le gibier provient de l'étranger, la demande peut être adressée par le destinataire au ministre de l'agriculture (direction des eaux et forêts).

Elle doit indiquer l'espèce et le nombre des animaux à transporter, le pays d'origine du gibier, la destination, le nom et le domicile du destinataire.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 5 Mars 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 22 40
Seigle, — — 14 75
Avoine, — — 12 25
Veaux vendus 118, prix moyen, le kilo..... 2 05

MONTEREAU.— 10 Mars 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 14 60
Seigle, — — 9 75
Avoine, — — 8 40

7 Mars 1900

Veaux vendus 108, prix moyen, le kilo..... 2 15
Porcs — 36, — — 1 55
Moutons — 24, — — 1 55

NEMOURS. — 10 Mars 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 130, prix moyen, le kilo..... 2 05
Porcs — 38, — — 1 60
Moutons — 18, — — 1 80

PARIS. — 7 Mars 1900

Blé indigène roux : 19 » à 19 50; — blanc : 19 75 à 20 »
Seigle, 13 75 à 14 ».
Avoines : noire ordinaire, 18 » à 18 25; blanche, 16 75 à 17 ». — Le tout par 100 kilos.

SOUPPES. — 7 Mars 1900

64 Veaux, 2 20. — Mouton, 1 60. — Porc, 1 55. — Prix moyen, le kilo.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(*Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.*)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	21 60	21 60	
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	30 50	30 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 75	23 75	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 80	44 80	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 40	» 40	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» 46	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» 46	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 70	1 70	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	par 10.000 kilos.
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 4. Avril 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 7 Avril 1900	89
Nécrologie	91
Extraits de recherches sur la Composition des blés tendres	92
La Viticulture en Gâtinais	98
Variétés	125
Mercuriales	127
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	128

SÉANCE DU 7 AVRIL 1900

La séance est ouverte à 2 heures et demie sous la présidence de M. A. Defoix, vice-président, remplaçant M. Gallot Président, dont l'état de santé, d'après les nouvelles communiquées au cours de la réunion, donne malheureusement les plus vives inquiétudes. Sont présents : MM. J.-B. Delavierre, vice-président ; H. Pouteau, secrétaire général ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire adjoint ; Audebert, A. Benoît, Farnault, Grapperon et Pasquet.

Après la lecture par le secrétaire adjoint et l'adoption du procès verbal de la dernière réunion, M. le Président dépouille la correspondance qui comprend :

1° Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Marne nous informant qu'une *subvention* de 300 francs vient, comme les années précédentes, de nous être accordée par la Commission départementale, pour l'année 1900. — Remerciements dont l'expression sera transmise à M. le Préfet.

Digitized by Google

2° Le programme d'*expériences sur la tuberculose bovine* instituées par la Société de Médecine vétérinaire pratique pour lesquelles notre concours est réclamé. — Malgré l'état peu satisfaisant de nos finances et les frais considérables de l'Exposition, l'assemblée convaincue de l'utilité de ces expériences, vote de participer aux dépenses qu'elles entraîneront pour une somme de 100 francs. En outre, plusieurs de nos collègues seront délégués à Pouilly-le-Fort.

3° Une lettre de M. Darley remerciant au nom de la famille, de la couronne placée par la Société sur le cercueil de notre regretté collègue, Charles Renault. — A ce propos, plusieurs membres tiennent à faire remarquer que, par suite d'irrégularités postales dont nous avons eu déjà si souvent à nous plaindre, les lettres d'invitation à eux destinées ne leur sont parvenues que le lendemain du service.

M. Farnault annonce un retour offensif, dans la région, de la *fièvre aphteuse*. Il a eu l'occasion d'expérimenter le remède qui nous a été envoyé par notre collègue, M. Trébuchet, et nous fera connaître les résultats obtenus.

Le secrétaire adjoint donne lecture d'une *protestation*, émanant du *Progrès agricole*, *contre* le projet du Gouvernement relatif à l'*admission temporaire des maïs*, et M. le Président met aux voix un vœu ainsi conçu :

La Société d'Agriculture de l'Arrondissement de Fontainebleau

Hostile d'une façon générale au régime de l'admission temporaire dont les pernicieux effets sont trop connus des agriculteurs français,

Émet le vœu :

Qu'il ne soit donné aucune suite au projet du Gouvernement d'étendre aux maïs le bénéfice de ce traitement de faveur.

Ce texte est voté à l'unanimité, et copie en sera transmise au *Progrès agricole*.

Le même membre ayant appellé l'attention des assistants sur la nécessité de recruter de nouveaux sociétaires et de combler au moins les vides malheureusement nombreux que la mort fait dans nos rangs, M. P. Grapperon pense que ce recrutement sera difficile aussi longtemps que des avantages matériels ne seront pas assurés aux adhérents.

Cette opinion amène M. Farnault à parler de la constitu-

Digitized by Google

tion du Syndicat dont on avait paru vouloir s'occuper, il y a quelque temps, et à en soutenir avec chaleur l'utilité. Tous les membres présents prennent part à l'incident que M. le Président clôt en mettant la question à l'ordre du jour de la prochaine séance.

Il ajoute avec plaisir que notre modeste exposition aura sur beaucoup d'autres, infiniment plus importantes, l'énorme avantage d'être prête à l'heure dite.

Ordre du jour du 5 Mai 1900. — Réception des adhésions au Syndicat agricole.

Toutes les personnes désirant faire partie du Syndicat sont priées d'assister à cette réunion.

NÉCROLOGIE

C'est avec un sincère regret que nous adressons un dernier adieu à notre collègue, Charles Renault que la mort nous a enlevé, en quelques jours, à 64 ans, le 30 mars dernier.

Connu et estimé des cultivateurs de la région, il s'était fait inscrire à notre Société presque dès la formation de celle-ci, et son souvenir vivra dans la classe agricole avec laquelle il avait de nombreuses relations, comme celui d'un homme droit et d'une courtoise affabilité.

Plus d'une fois aussi, l'absence de sa parole toujours sérieuse et mesurée se fera sentir dans nos réunions dont il n'était pas le membre le moins fidèle et le moins assidu.

Digitized by Google

EXTRAITS DE RECHERCHES

SUR LA

COMPOSITION DES BLÉS TENDRES

FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

(Suite et fin).

RAPPORT EXISTANT ENTRE LA QUANTITÉ DE GLUTEN, LA QUANTITÉ DE MATIÈRES AZOTÉES TOTALES ET LA GROSSEUR OU LE POIDS MOYEN DU GRAIN.

Si l'on fait une étude attentive, par région et par pays, des tableaux d'analyse, on remarque que la supériorité de la richesse en gluten et en matières azotées totales est acquise aux grains les plus petits, c'est-à-dire à ceux dont le poids moyen de l'unité est le plus faible. La différence sensible qui existe entre les blés français et les blés russes est, à ce sujet, très caractéristique ; les premiers en effet, dont le poids moyen du grain varie de 40 à 56 milligrammes, ne contiennent que de 6 à 7,3 p. 100 de gluten, tandis que les seconds n'ont qu'un poids moyen égal à la moitié (21 à 35 milligrammes) pour une richesse en gluten égale à 9,6-10 p. 100.

Il nous a paru intéressant de rechercher, pour tous les cas où nous avons eu, en 1896 et par rapport à 1895, une augmentation ou une diminution sensible du poids moyen du grain, l'influence que cette augmentation et cette diminution apportent dans la teneur en gluten et en matières azotées totales de la variété envisagée. Le tableau suivant rend compte de nos observations.

Digitized by Google

		POIDS MOYEN du grain	GLUTEN	MATIÈRES AZOTÉES totales
		—	—	—
Blé Goldendrop (Seine-et-Oise)..	1895....	51mmgr	5,53	9,26
	1896....	44	5,64	9,32
Victoria doré (Seine-et-Marne)...	1895....	44	5,51	9,42
	1896....	47	4,99	7,93
Blé Dattel (Eure-et-Loir).....	1895....	49	7,32	10,16
	1896....	45	7,69	11,27
Blé de Bordeaux (Seine-&-Marne)	1895....	56	6,72	9,90
	1896....	47	8,92	12,92

L'examen du tableau précédent montre qu'en général, d'une année sur l'autre et pour la même variété, lorsque le poids moyen du grain augmente, la quantité de gluten et des matières azotées totales diminue.

VALEUR INDUSTRIELLE COMPARATIVE DES BLÉS FRANÇAIS ET ÉTRANGERS.

Pour établir exactement cette comparaison, il faut tenir compte : 1° De l'examen du grain entier; 2° de la composition des produits de sa mouture.

Étudions d'abord les réflexions que peut suggérer l'examen du grain entier des diverses variétés françaises et étrangères.

En France, la transformation de l'outillage de la meunerie, c'est-à-dire le remplacement des meules par les cylindres, a été dirigée par la nécessité d'obtenir des farines de plus en plus blanches, contenant par conséquent le moins possible de débris provenant de l'enveloppe et du germe. Malgré toutes les tentatives faites à diverses époques pour essayer de remonter ce courant industriel, les besoins

Digitized by Google

de la consommation française en farines pures se sont accrus progressivement au fur et à mesure que se sont développés, dans les régions diverses, les idées de progrès esthétique, que la civilisation entraîne avec elle. Aujourd'hui, dans notre pays, le rôle du pain blanc est nettement établi, et c'est à débarrasser la boulange de la plus grande partie possible des impuretés qu'elle contient que concourent tous les appareils installés dans le moulin moderne, à la suite des broyeurs et des convertisseurs.

Or, en dehors de leur composition intime, examinés par conséquent à l'état brut, tous les grains ne se prêtent pas, avec une égale facilité, à la transformation en farine blanche. Le degré d'humidité, la grosseur du grain, la proportion d'albumen que ce grain contient, sa structure interne sont les principaux facteurs qui interviennent pour déterminer, à ce point de vue spécial, la qualité du blé livré à la mouture.

En général les grains très secs, petits, à cassure cornée, caractéristique d'une grande richesse en gluten, se prêtent mal à la mouture actuelle ; sous l'action des broyeurs, en effet, ils se brisent facilement en fragments plus ou moins petits auxquelles l'enveloppe reste adhérente ; cette enveloppe elle-même, à cause de son état de dessication qui lui enlève toute élasticité, se divise ultérieurement, et traversant en plus ou moins grande proportion les diverses bluteries, vient donner à la farine une coloration variable avec la perfection plus ou moins grande du travail.

De tels grains, pour donner en blancheur un rendement favorable, doivent donc être travaillés avec soin, attaqués progressivement avec une sage lenteur par les engins de

Digitized by Google

broyage et de convertissage, après avoir subi préalablement un mouillage qui, en relevant sensiblement le taux d'humidité de l'enveloppe, rend à celle-ci la plasticité nécessaire à sa séparation de l'albumen.

Cette particularité est, en général, l'apanage de la plupart des blés étrangers, et notamment des blés russes. Dans ces blés, en effet, la petitesse du grain s'associe à un faible taux d'humidité, à une cassure plus ou moins vitrifiée en même temps quelquefois qu'à une forte proportion d'enveloppe, provoquant ainsi des inconvénients contre lesquels le meunier doit et sait se mettre en garde, et qui, par conséquent, à ce point de vue, n'assurent pas à ces blés, à quelques exceptions près, un rang supérieur.

Il n'en est pas de même des blés français en général. Leur grain possède en effet une grosseur remarquable ; la proportion d'albumen qu'il contient est toujours plus élevée que celle des blés étrangers ; cet albumen présente presque toujours une cassure blanche opaque, pulvérulente, caractéristique d'une grande richesse en amidon ; enfin, le taux d'humidité plus élevé — trop élevé quelquefois — que celui des blés étrangers, assigne à son enveloppe une cohésion telle qu'elle s'aplatit sans se rompre et se sépare par conséquent très facilement de l'amande dont, au contraire, le degré de friabilité est extrême.

Il s'ensuit que, au point de vue spécial du travail de la mouture, c'est-à-dire au point de vue de la facilité que possèdent les différents grains de donner naissance à des farines blanches très épurées, les blés français doivent être classés au premier rang parmi les blés du monde entier.

Il n'en est malheureusement pas de même au point de

Digitized by Google

vue de leur composition chimique, et le tableau suivant montre dans quel ordre peuvent se ranger les blés des différentes régions de France et de l'étranger.

1. Blés de Russie.
2. Blés d'Algérie.
3. Blés des États-Unis.
4. Blés de Roumanie.
5. France : Région de l'Est.
6. France : Région de l'Ouest.
7. Blés des Indes.
8. France : Région du Sud-Ouest.
9. France : Environs de Paris.
10. France : Région du Nord.

L'observation la plus générale suggérée par le tableau précédent est celle qui a trait à la proportion d'albumen contenu dans les diverses variétés de blés français et étrangers.

Jusqu'ici, et d'après les recherches de l'un d'entre nous, cette proportion était fixée à 84 p. 100; mais les nombreuses analyses que nous avons exécutées pour le présent mémoire, à l'aide d'un procédé spécial dont nous croyons pouvoir affirmer la supériorité sur l'ancien, abaissent cette proportion d'amande et la ramènent au taux moyen de 82,5 à 83 p. 100, proportion que nous admettrons désormais.

En ce qui concerne la composition chimique fixant la valeur alimentaire et, par conséquent, boulangère des différents blés, le même tableau permet de faire la classification générale suivante :

1° Au premier rang des blés du monde, tant par la constance de leur composition que par leur grande richesse en

Digitized by Google

gluten, qui leur assure ainsi une valeur nutritive de premier ordre, viennent se placer les blés de Russie;

2° Au second rang et avec des qualités sensiblement égales entre elles, mais un peu inférieures déjà à celles des blés précédents, viennent se placer les blés d'Algérie, des États-Unis et de Roumanie;

3° En troisième lieu, et toujours en décroissant, viennent les blés français des régions de l'Est et de l'Ouest, les blés des Indes et les blés français de la région du Sud-Ouest;

4° Enfin, en quatrième lieu et avec des qualités égales, nous rangerons les blés français de la région des environs de Paris et de la région du Nord.

En ce qui concerne les blés français, on voit, par cette classification, que le rang qu'ils occupent est loin d'être celui que nous pensons qu'ils devraient et pourraient probablement tenir. Comparés aux blés de Russie, leur teneur en gluten s'abaisse progressivement de 3 à 4 p. 100, donnant ainsi naissance à des farines dont le travail de boulangerie devient parfois difficile et dont la composition ne permet pas toujours d'obtenir les produits réclamés par la clientèle d'un grand nombre de régions de notre pays.

A. Girard et E. Fleurent.

(Bulletin du Ministère de l'Agriculture, 1899, p. 1032 et suiv.)

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Dans les temps troublés, ces charges déjà lourdes furent parfois augmentées sans que le Roi le sût. Ainsi, durant la Ligue, quelques gouverneurs de provinces avaient pris sur eux de lever un écu par arpent de vignes. Le 3 août 1593, un arrêt du Conseil d'État dut faire cesser cette perception illégale (1).

Impôts et Droits seigneuriaux. — A ne considérer que les biens-fonds, biens dont la vigne faisait naturellement partie, le seigneur de fief levait deux grandes catégories d'impôts : la taille, sorte d'impôt sur le revenu, et le cens, impôt purement foncier.

En définissant la taille royale, j'ai défini la *taille seigneuriale,* puisqu'à l'origine elles se confondaient, et le Roi n'était, au point de vue fiscal, qu'un seigneur comme les autres. La nécessité où je me trouve d'être bref, ne me permet pas d'entrer dans le détail de la taille arbitraire, à merci, à plaisir, abonnée ou fixe, extraordinaire ou éventuelle (2), d'autant moins que l'on ne voit pas que la vigne ait joui, à cet égard, d'un régime particulier. Nous croyons impossible d'évaluer même approximativement la lourdeur de cette taille seigneuriale dont la perception n'eut longtemps d'autre règle que la fantaisie, la rapacité ou les besoins de ceux qui l'exigeaient, et qui disparut par les exemptions, les rachats, les franchises, etc., en attendant que le pouvoir

(1) N. Valois, *Inventaire des arrêts du Conseil d'État,* I, n° 317.

(2) Parmi les travaux récents sur ces questions si intéressantes et si mal connues, consulter : A. Luchaire, ***Manuel des Institutions Françaises. — Période des Capétiens directs***, Paris, 1892, gr. in-8°.

Digitized by Google

royal eût la force d'établir, comme nous l'avons vu, l'impôt public qui porte le même nom.

Le *cens* était une rente foncière perpétuelle et non rachetable dont la terre était grevée envers le fief dans la mouvance duquel elle était située. C'était en même temps « le signe de la reconnaissance par laquelle le censitaire déclare que la propriété du fonds appartient au seigneur ». Néanmoins le censitaire avait la libre disposition des biens en censive.

La convention par laquelle le seigneur accordait à son vassal la jouissance à perpétuité d'une certaine étendue de terre, se nommait *prise* ou *bail à cens*. Avec la diminution graduelle des idées de dépendance, le bail à cens devint une véritable vente effectuée pour un revenu invariable au lieu de l'être pour un prix principal une fois payé. Toutefois, il faut noter que le cens était ordinairement accompagné de droits accessoires dont nous parlons un peu plus loin, et que la simple rente ne comportait pas.

Le cens était toujours payable en espèces. Je ne connais qu'un seul exemple du contraire : en 1673, des vignes, à Cannes (1), sont chargées de 3 boisseaux de blé à l'arpent. Mais on trouve quelquefois un supplément de cens en nature : ainsi, à Fromont, dans le fief des Chapeaux, certaines vignes sont chargées du cens en espèces et d'*oublies* en orge ; en 1618, des vignes à Lorrez, en censive du maréchal de la Châtre, portent 4 sols ts. et une poule l'arpent.

Enfin, on connait un troisième système : au cens, s'ajoute une *rente* foncière ; ce qui donne très nettement au bail à cens le caractère de vente. Le fait se présente à Cannes où l'on voit des vignes payer le cens et une rente de 4 livres ou de 3 livres 10 sous et une poule par arpent.

(1) Cant. de Montereau-faut-Yonne (Seine-et-Marne).

Digitized by Google

Le Roi, en tant que seigneur, percevait le cens sur ses domaines, et lorsque, par la charte célèbre qui porte le nom de Coutumes de Lorris, il exonéra ses vassaux de la taille (V. p. 125), il se réserva le cens (art. Ier).

La redevance censuelle fixée à tout jamais à une époque généralement très ancienne, perdit peu à peu de sa valeur au fur et à mesure de la baisse des espèces monétaires et de la diminution du pouvoir de l'argent. A la fin du XVIIIe siècle, elle ne représentait plus presque partout qu'une somme insignifiante; aussi quand, à la constitution du régime moderne, l'*impôt foncier* remplaça le cens, beaucoup de contribuables subirent-ils une perte importante heureusement composée en partie par la suppression d'autres redevances.

A moins que des circonstances particulières ne les aient remis en possession des héritages, et qu'ils aient eu à consentir de nouveaux baux, auquel cas ils s'empressaient d'augmenter le prix du cens, les seigneurs respectaient les stipulations primitives, si défavorables qu'elles leur fussent. Cependant, en 1679, le duc d'Orléans faisant renouveler son terrier de Grez, Recloses, etc., obtint, le 9 septembre, du bailliage de Nemours, une sentence décidant que les déclarations à terrier ne seraient reçues qu'avec une aggravation considérable du cens : les vignes de Recloses qui payaient auparavant 15 deniers l'arpent, durent payer 5 sous ; celles de Grez, 3 sols 4 deniers au lieu de 10 deniers, exactement le quadruple (1).

Il est clair que le cens étant purement seigneurial, variait moins avec les paroisses et la qualité du sol qu'avec les seigneuries. En général cependant celui des vignes est notablement supérieur à celui des terres labourables. Ainsi,

(1) Arch. de Seine-et-Marne, A, 49.

Digitized by Google

en 1632, les cultures diverses en censive de l'abbaye de la Joie (paroisse de Saint-Pierre-lès-Nemours) supportaient 4 deniers tournois de cens à l'arpent, et les vignes, 2 sous 6 deniers, ou 30 deniers (1) ; mais de telles différences sont rares. A Larchant, au XVe siècle, les terres sont « baillées » à 4 et à 6 deniers ; les vignes, à 8 deniers. Nous verrons tout à l'heure la raison de cette plus-value.

Le § II, chap. II, des coutumes de Lorris-Montargis, Château-Landon, Nemours et pays de Gâtinais publiées en 1531, donnait au seigneur, en cas de non paiement du cens, le droit « d'empescher l'héritage », et particulièrement les vignes, « par brandons mis es fruits », c'est-à-dire en y plantant des pieux surmontés d'un bouchon de paille ; nul n'y pouvait plus alors entrer. Par la suite, cette rigueur s'adoucit, et le débiteur obtint facilement d'être tenu quitte par un simple « déguerpissement » des biens.

Nous avons réuni dans le tableau ci-dessous quelques indications relatives au cens des vignes pour un certain nombre de paroisses. Dans les deux premières colonnes, nous inscrivons le taux de l'imposition tel qu'il est fourni par les documents (2), presque toujours des minutes de notaires, et la date de l'acte ; dans une troisième, le même taux calculé en centimes d'après la valeur absolue des monnaies à l'époque indiquée, et rapporté à l'hectare ; dans la quatrième, l'équivalent en 1790 ; enfin, dans les deux dernières, le montant de l'impôt foncier de 1830, époque de la confection de la plus grande partie des cadastres, à 1855, suivant la date des renseignements que nous avons pu nous procurer, et en 1897 ; le tout à l'hectare.

(1) Fragments d'un censier de la Joie. — Collection de l'auteur.

(2) Pour simplifier, nous avons réduit toutes les indications en deniers, soit parisis (p.), soit tournois (t.)

Digitized by Google

PAROISSES	SEIGNEURIES	CENS				FONCIER	
		Date du document	à l'arpent	Valeur absolue à l'hecta.e	Valeur absolue à l'hectare en 1790	1830 à 1855	en 1857
			deniers	fr.	fr.	fr	fr.
AUXY.....	»	1684	20 p.	0 36	0 26	6 15	9 05
BEAUMONT.....	»	1684	30 —	0 44	0 29	4 28	5 03
BEAUNE.....	»	1594	6 —	0 15	0 06	6 08	11 37
CHAPELLE-la-R.	»	1522	9 —	0 43	0 11	4 89	7 12
CHEVRY-EN-S..	»	1698	15 —	0 27	0 19	3 09	7 50
FROMONT.....	»	1690	5 —	0 07	0 05	5 58	8 90
FROMONVILLE..	Fromonville	1608	38 t.	0 90	0 35		
—	Montcourt	1640	48 —	0 88	0 47	2 66	3 77
—	Fay	1608	15 p.	0 45	0 19		
—	Néronville	1702	60 t.	0 73	0 56		
GARENTREVILLE	»	1493	12 p.	0 68	0 14		
—	»	1753	180 —	1 68	1 68	5 35	6 38
GREZ-SUR-LOING	»	1679	40 —	0 59	0 46	4 08	4 37
JURANVILLE ...	»	1620	16 t.	0 27	0 12	6 41	7 89
LARCHANT.....	»	1253	360 p.	88 84	4 21	6 58	9 06
—	»	1471	8 —	0 52	0 09		
LORREZ-LE-B...	Lorrez-le-Bocage	1616	6 —	0 15	0 07		
—	»	1698	7 —	0 12	0 08		
—	Vaux	1615	12 —	0 30	0 14	4 83	9 45
—	»	1705	20 —	0 30	0 23		
—	Chaume	1618	20 t.	0 41	0 19		
NEMOURS.....	Duché	1644	15 —	0 27	0 13		
—	Prieuré	1640	48 —	0 87	0 45		
—	Hôtel-Dieu	1566	8 —	0 24	0 08	0 89	1 40
—	Barbeau	1608	12 t.	0 28	0 11		
—	La Joie	1632	30 —	0 61	0 28		
—	—	1722	144 —	1 72	1 36		
POLIGNY.....	Bouchereau	1410	18 —	1 32	0 16	3 59	5 10
RECLOSES	»	1650	15 —	0 27	0 14	4 35	10 85
—	»	1679	60 —	0 87	0 56		
SAINT-PIERRE..	Duché	1644	15 —	0 27	0 14		
—	La Joie	1632	30 —	0 61	0 28	4 96	5 84
—	Beauvais	1544	168 p.	6 89	1 96		
SOUPPES	—	1532	3 —	0 14	0 03	3 91	4 59
VILLEBÉON	Pacy	1614	20 t.	0 47	0 19	3 28	5 64
VILLEMARÉCHAL	»	1625	10 —	0 25	0 12	3 91	5 21
VOULX.....	Duché	1644	5 —	0 11	0 06	2 85	3 61

Digitized by Google

La comparaison fait ressortir, comme nous l'avons dit, une énorme augmentation du nouveau régime sur l'ancien ; mais pour être équitable, il faudrait ajouter au cens d'autrefois certaines charges grevant la propriété, et malheureusement les éléments nous manquent pour les évaluer toutes. Il faudrait aussi tenir compte de l'avilissement du pouvoir de l'argent ; or le coefficient exact de ce pouvoir, il y a cent ans, comparé à ce qu'il est aujourd'hui, nous est inconnu, car si nombre de choses nécessaires à la vie ont monté de prix, comme la viande, d'autres, comme le pain, ont plutôt baissé. Nous n'avons donc voulu qu'apporter notre contribution au travail d'ensemble dont les économistes réunissent avec tant de soin les matériaux.

Toute terre donnée à cens était sujette envers le seigneur, lorsqu'elle venait à changer de mains, à des droits de *lods et ventes ;* ils s'appellent aujourd'hui droits de mutation.

On lit dans les coutumes de Montereau, Marolles, etc., rédigées en 1509, que le Roi, comme seigneur de la dite châtellenie, percevait sur les héritages tenus de lui en censive, et qui étaient vendus, 40 deniers par livre du prix de vente. La livre contenant 240 deniers (20 sous de chacun 12 deniers), le droit du Roi égalait un peu plus de 16 °/₀ ((40 × 100) : 240 = 16, 66). Il était exigible sous 8 jours, à peine de 3 livres tournois d'amende, et incombait par moitié à l'acheteur et au vendeur. Si le contrat mettait le droit entier à la charge du premier, le Roi percevait des *relods* de 10 deniers tournois.

Les coutumes de Lorris-Montargis, Nemours, etc., distinguaient (chap. II, § IV) les censives devant lods et ventes et qui payaient 8 blancs (1) (40 ? deniers) par franc ; celles à ventes seulement, qui payaient 16 deniers du franc ; celles

(1) La valeur absolue du *blanc* a subi tant de variations qu'elle est fort

Digitized by Google

à « gants et ventes », qui payaient 16 deniers et une paire de gants — ou plutôt sa valeur (1) ; ce que nous appelons « les épingles » ; celles enfin à vin et ventes, qui payaient 16 deniers du franc et une jallée de vin ; l'impôt, dans tous les cas, à la charge de l'acheteur.

Si au lieu d'une vente pour un capital déterminé, il s'agissait d'une vente à rente, chaque franc de rente était évalué, pour l'établissement du droit, 15 livres tournois de capital (Ibid., § X). Mentionnons seulement, car la matière est inépuisable, les droits de *quint* et de *requint* (1/5 et 1/5 du 1/5) qui frappaient les ventes, donations et engagements des fiefs ou terres nobles.

Nous n'avons parlé jusqu'à présent que des mutations à titre onéreux ; les successions paraissent avoir été traitées d'une façon particulière. Au XIII^e^ siècle, un fief passant du père au fils devait au seigneur suzerain un droit de *relief*, de quotité variable, et une ordonnance de Louis IX, de mai 1236, dispose que si le fils ne peut payer le relief, le seigneur jouira, durant un an, des terres labourables du fief. Quant aux vignes cultivées, il en aura la moitié des fruits ; si elles sont incultes, il les fera façonner, et aura toute la récolte (2). Les coutumes de Lorris-Montargis (chap. I^er^) n'accordent plus cette jouissance au seigneur que 40 jours après une sommation de payer demeurée sans effet. Nous n'avons pas de renseignements précis pour les successions en roture.

Un des droits féodaux contre lesquels on s'est le plus

difficile à fixer ; celle que nous lui attribuons ici est celle qu'il avait dans le langage populaire, au XVIII^e^ siècle, et égalise le droit à Montereau et dans le reste du Gâtinais.

(1) Guérard, *Cartulaire de Saint-Père de Chartres*, I, Prolégomènes, p. CXXIV.

(2) *Ordonnances des Rois de la III^e^ race*, I, p. 55.

Digitized by Google

élevé, c'est la *corvée*. Je ne vois rien à cet égard de spécial aux vignes gâtinaises. Dans quelques chartes de franchises, le seigneur exige bien de chacun de ses vassaux un ou plusieurs jours pour vendanger ses vignes, mais ces chartes n'appartiennent pas à notre région. Les privilèges de Lorris supprimaient la corvée partout où ils faisaient loi, ou plutôt la restreignaient (art. 15) à un cas ou deux qui ne nous intéressent pas actuellement. D'ailleurs dès le XIIe siècle, les populations travaillent à remplacer ce service personnel par une contribution pécuniaire, et y réussissent en beaucoup de lieux (A. Luchaire).

Pour achever ce que nous avons à dire des droits féodaux frappant la vigne et le raisin, il nous reste à parler des champarts et des péages.

Le *champart (campi pars* ou part du champ) était une redevance en nature prélevée par le seigneur sur le champ même, avant tout enlèvement de récolte et proportionnelle au rendement suivant un taux déterminé.

En vertu du chap. III, art. 6, des coutumes gâtinaises, dans les paroisses qui suivaient ces coutumes « les vignes faites d'ancienneté » ne devaient champart, mais (art. 7) si l'on venait à les arracher et à cultiver la terre, la redevance était exigible. C'est ainsi qu'au terrier de Garentreville renouvé en 1753-59, on voit une pièce chargée d'une certaine façon « tant qu'elle sera en vigne », et de 15 deniers de champart lorsque la vigne sera arrachée (1). Ainsi encore que la sentence du bailliage de Nemours, déjà citée, du 9 septembre 1679, prévoit le cas où des vignes en censive du duc d'Orléans seraient mises en labour, et, si ce changement se produit, leur impose le champart en réduisant le cens à 2 deniers seulement.

(1) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 46.

Digitized by Google

Inversement, si l'on plantait des vignes dans des terres labourables sujettes à champart, on était tenu de continuer à fournir celui-ci. Ce cas était assez fréquent, à voir le nombre des vignes chargées du champart ; on en constate à Beaune (1), à Fromont, à Lorrez-le-Bocage, à Fromonville, etc., mais très souvent cette redevance était remplacée par une « indemnité » en argent — c'est le terme que l'on emploie à Fromonville, en 1608. En 1690, les vignes des Chapeaux (paroisse de Fromont) s'affranchissent du champart moyennant 30 sous par an et par arpent (2). En octobre 1625, François Leconte, seigneur de Lorrez, avait transformé le champart des vignes en un *sur-cens* de 12 deniers la perche, ou 5 livres l'arpent (3). Le 30 septembre 1691, un des descendants de François Leconte se limite à 10 sols de sur-cens par arpent (4).

L'exemption intermittente et relative dont jouissaient les vignes, était parfois un sujet de contestations entre seigneur et vassaux ; parfois même toute nouvelle plantation était interdite dans le fief, à moins qu'une convention préalable n'eût réglé le régime des jeunes ceps. J'ai publié dans les *Annales de la Société historique du Gâtinais* (XIV, p. 171) un acte du 20 juin 1683 par lequel le Chapitre de Saint-Maur-des-Fossés, seigneur de Sceaux-du-Gâtinais, autorise les habitants dudit lieu à créer un vignoble dans la paroisse moyennant 10 sols par arpent pour droit de champart à payer chaque année, le 1er janvier, et autres charges.

Le *péage* ou *travers* était un impôt primitivement perçu

(1) De douze hottées l'une prise sur le champ (Arch. nat., Q1 + 536i). A Beaune, le champart n'appartient pas toujours au même seigneur que le cens.

(2) Censier. Collection de l'auteur.

(3) Min. de Roulx, notaire à Lorrez.

(4) Min. de Nepveu, notaire à Lorrez.

Digitized by Google

par le souverain et destiné à l'entretien des routes et des ponts. Quand le système féodal se fut installé en France, les seigneurs s'attribuèrent le produit de cette taxe levée sur les marchandises et les bestiaux passant d'un lieu à un autre. Étant donné le nombre considérable des seigneuries qui se partageaient le territoire français, on peut juger de la durée et des frais d'un transport d'une province à une autre un peu éloignée.

Le pouvoir royal tenta, mais en vain, à plusieurs reprises, d'enrayer cet abus ; les péages ne disparurent qu'à la Révolution (art. 13, titre II de la loi des 15-28 mars 1790).

On trouve, dans la partie du Gâtinais dont nous nous occupons, des péages établis à Château-Landon, Dordives, Larchant, Montereau, Nemours, Saint-Mammès, etc. etc.

Comme pour les autres droits, nous sommes obligé de ne pas traiter avec l'ampleur qu'elle pourrait mériter la question au point de vue général, et de nous en tenir à notre spécialité. Or, si les renseignements sur les péages des vins sont assez abondants, ceux sur le raisin sont rares, les *pancartes* (tarifs) ne le prévoyant ordinairement pas, ou plutôt le comprenant dans les marchandises diverses vendues au poids.

A Nemours, où le péage par terre appartenait pour les 3/4 au duc d'Orléans, et pour 1/4 à l'abbé de Barbeau, le raisin payait, en 1695, 10 deniers pour une « caisse » dont nous ignorons le poids ; le nouveau tarif publié le 24 janvier 1774 porta ce prix à 12 deniers ou un sou (1), mais 10 deniers valaient, en 1695, 0 fr. 06 d'aujourd'hui, tandis qu'en 1774 un sou valait moins de 0 fr. 05 (0 fr. 0475).

Le même tarif était applicable à Château-Landon qui faisait partie du duché de Nemours.

(1) Min. de d'Outreleau, notaire à Nemours.

Digitized by Google

Une « fausse coutume » levée à Montereau au commencement du règne de Charles V, taxe à 4 sols (1 fr. 78, valeur absolue) « la navée descharas » (1), ce qui nous semble signifier « un bateau chargé d'échalas » passant sous les ponts, et se rapporter à notre sujet.

Impôts municipaux. — Nous avons vu, un peu plus haut, que, sous l'ancien régime, des droits d'entrée étaient perçus au profit du Trésor, aux portes de certaines villes et de certains bourgs, sur la vendange.

Plusieurs de ces villes avaient en outre des *octrois*, dont le produit revenait partie au Roi, partie à la communauté ; à Nemours, la Ville en avait la moitié. Le raisin était-il compris parmi les objets imposés, et sur quel pied ? — Nous l'ignorons.

La loi du 25 novembre 1808, par son article 19, soumit la vendange au droit d'entrée, et le 6 novembre 1811, le conseil municipal de Nemours eut à discuter un projet de règlement d'octroi, dans lequel elle était taxée à 0 fr. 83 l'hectolitre. Le conseil trouvant cette somme « exorbitante » proposa celle de 0 fr. 35 pour la raison « que les propriétaires sont en majeure partie des malheureux qui employent leur tems toute l'année à cultiver leurs vignes dont le produit est leur seule ressource pour subsister eux et leur famille, et que la plupart seraient forcés de vendre leur vendange sur pied, faute de moyens pour acquitter le droit » (2). Ces considérations ne paraissent pas avoir eu grand succès, et le prix de 0 fr. 83 l'hectolitre fut vraisemblablement maintenu.

Le règlement de 1820 et celui de 1840 soumettaient la vendange aux 2/3 des droits du vin (0 fr. 85 l'hectolitre),

(1) P. Quesvers, *Les Ponts de Montereau*, p. 47.
(2) Arch. munic. de Nemours, D. 9.

Digitized by Google

soit 0 fr. 566 (1). Celui de 1896 applicable jusqu'au 1er janvier 1901 porta cette taxe à 0 fr. 586. Tous les trois visent l'art. 12 de l'ordonnance du 9 décembre 1814, et l'art. 23 de la loi du 28 avril 1816 (2).

Les chasselas autrefois exempts avec les muscats, ne le sont plus que jusqu'à concurrence de 3 kilos.

Des deux autres villes de l'arrondissement ayant possédé des octrois, l'une, Montereau-faut-Yonne, les a supprimés. Le tarif d'ailleurs y était semblable à celui de Nemours, pour la vendange au moins ; mais on ne percevait le droit aux portes que des personnes inconnues ; les autres l'acquittaient après l'inventaire fait dans les celliers par les agents compétents. — Nous entrons ici dans ce qui intéresse les vins....

On ne trouve pas sous l'ancien régime, à Fontainebleau, ce que nous entendons à présent par « octroi », et surtout on n'y voit aucun impôt municipal sur la vendange. Aujourd'hui, en vertu du règlement de 1899-1903, celle-ci paye 0 fr. 766 à l'hectolitre (3).

Dîmes. — Le mot de dîme qui signifie : dixième partie, représenta longtemps la portion des fruits de la terre, d'abord volontairement donnée par les fidèles à l'Église puis prélevée par elle. En 794, Charlemagne fit de ce prélèvement un droit ecclésiastique.

On continua à se servir du mot même lorsque les conditions de la chose changèrent, soit quant à la quotité qui s'abaissa presque partout, soit quant au bénéficiaire qui devint souvent le seigneur par une inféodation plus ou moins

(1) Arch. munic., L. 42.

(2) *Octroi. Actes de perception...*, Nemours, 1896, in-8°.

(3) *Règlement et tarif de l'octroi municipal*, Fontainebleau, 1898, in-8°.

Digitized by Google

volontaire. Il n'y a d'ailleurs aucune différence, au point de vue du régime, entre la dîme ecclésiastique et la dîme féodale.

En ce qui touche la vigne, la dîme levée directement en raisin est presque exceptionnelle : les décimateurs paraissent avoir préféré frapper le vin ; aussi aurons-nous à revenir longuement sur ce sujet.

Citons cependant deux exemples de prélèvement en nature : à Burcy, en 1787, la dîme des vignes se levait à la 24e hottée de vendange (1) ; le 19 octobre 1788, un accord intervenait entre le curé de Desmont et les habitants par lequel ceux ci renonçaient à l'espèce d'abonnement contracté depuis longtemps sur le pied de 7 sous 6 deniers l'arpent, et s'engageaient à livrer, à l'avenir, la 36e hottée (2).

Ce retour en arrière est fort rare, car si réduite et si loin qu'elle fût de son importance primitive, la dîme « au pied du cep » demeurait, comme tous les impôts en nature, vexatoire dans sa perception. Prévenu trois jours à l'avance de l'ouverture des vendanges, sous peine d'une amende qui pouvait aller jusqu'à 60 sous, le décimateur envoyait ses agents courir de coteaux en coteaux sur les pas des ouvriers, tandis que des chefs à cheval les avertissaient à coups de sifflet des points sur lesquels devait porter leur surveillance (3).

On comprend qu'un pareil système ait trouvé peu de partisans. Heureusement qu'une jurisprudence que nous exposerons exemptait beaucoup de vignes de la contribution, et que cette exemption se continuait même aux parties de vignobles mises en culture, pourvu que les trois quarts, les deux tiers même, restassent plantés.

(1-2) Min. de Devilliers, not. à Puiseaux.

(3) A. Babeau, *Le Village sous l'ancien régime*, p. 152.

Digitized by Google

Nous avons vu tout à l'heure, à Desmont, la dîme momentanément transformée en redevance en argent ; à Beaune, où elle appartenait au seigneur, nous trouvons quelques parcelles de vignes pour lesquelles cens et dîme se confondent dans une somme totale et indivise de 3 sols par. à l'arpent.

C'était un acheminement vers le rachat de la dîme désiré par tout le monde, décimateurs et décimés. Car il est à noter, et c'est ce qui ressort nettement du fameux *Cahier du tiers,* de Nemours, que les gens de 1789 demandaient non tant la suppression de toutes les redevances féodales que leur remplacement par des impôts en argent. Nous venons d'assister, au cours de ce chapitre, à de nombreuses, mais plus ou moins conscientes tentatives pour atteindre ce but.

CHAPITRE VI

LES VIGNERONS

Poétisés par tous ceux qui plus ou moins sincèrement chantèrent le vin, les *Vignerons* n'éveillaient pas chez les gens sérieux à beaucoup près le même enthousiasme. On n'était pas très éloigné — autrefois, s'entend — de les considérer comme les bohêmes de l'Agriculture.

Propriétaires, ils vivaient de rien pendant les années de disette, puis tout à coup une bonne récolte les enrichissait, leur permettant quelques excès qu'on leur reprochait durement.

Ouvriers, ils abusaient de la faiblesse ou de l'ignorance

Digitized by Google

de leur maître, élevaient à ses frais des bestiaux dont ils lui vendaient le fumier fort cher (1), travaillaient le moins possible et mal, et gagnaient sans beaucoup de peine le salaire élevé qu'ils exigeaient.

Voilà sous quels traits fâcheux nous les trouvons dépeints.

Colbert, en effet, n'écrit-il pas que le métier de vigneron « n'a pour principe que la débauche et la fainéantise (2) ». — Mais on sait que Colbert n'aimait pas la vigne...

Et le chanoine Boullay enchérissant : — « On peut, sans calomnie, dire des vignerons en général que la plus grande partie d'entre eux ont peu de religion, qu'ils sont avares, voleurs, cruels, menteurs, ingrats, de mauvaise foy, et qu'ils n'ont les uns pour les autres qu'une fausse charité (3) ».

Ce portrait qu'on voudrait plus flatté, est celui des vignerons orléanais ; pourtant l'auteur ne dit pas qu'ils vaillent moins que les autres, et s'il fait quelque différence en faveur du Gâtinais, ce n'est qu'à l'égard des femmes, « fort paisibles », plus travailleuses et moins gourmandes que celles des autres régions (p. 564).

Pour les hommes, il complète sa caractéristique par deux ou trois proverbes tout aussi acerbes :

Qui change de vigneron,
Change de larron.

Tous se ressemblent. Ou encore :

L'ombre du maître,
Fait la vigne croître,

Traduction : Surveillez vos ouvriers ; excellent conseil qui n'est pas spécial à la vigne.

A lire certains documents officiels, on se demande si les

(1) Arch. du Loiret. C. 49.
(2) *Lettres, mémoires, etc. de Colbert*, II, p. 589.
(3) *Manière de bien cultiver la vigne...*, p. 525.

Digitized by Google

vignerons ne méritaient pas parfois quelques-unes des épithètes désagréables dont nous venons de les voir accablés. Ainsi, dans des lettres de juillet 1383, il est constaté que, « depuis aucun temps en ça, tous ou la plus grande partie des ouvriers..... demeurans environ la ville de Senz qui est paiz de vignoble, en abusant, fraudant et décevant les bonnes gens pour lesquels ils euvrent (travaillent)..... délaissent leur ouvrage et se partent entre midi et nonne (3 heures)..... et spécialement grand espace de temps avant que le soleil soit couchié, et vont ouvrer en leurs vignes ou en leurs tâches, la ou ilz besoignent et exploitent autant d'ouvraige, ou plus, comme ils ont fait tout le jour ceulz qui les paient de leurs journées ; et qui plus est, en ouvrant à journées, ils travaillent nonchalamment..... sans faire leur devoir..... afin qu'ilz soient plus fors et moins fatigués..... pour ouvrer es lieux ou ilz vont après leur département..... ; » toutes choses qui leur sont interdites à l'avenir (1).

Cent ans plus tôt, en 1265, un arrêt leur avait défendu déjà de quitter les vignes tant que le maître s'y trouvait, et d'emporter les échalas (2) — ce qui donnerait à penser qu'ils avaient cette mauvaise habitude.

L'ordonnance du 27 février 1350 concernant la police du Royaume, a un titre, le XVI[e], spécial aux vignerons, mais qui règle surtout leurs salaires ; nous y reviendrons au chapitre de la STATISTIQUE.

Rédigée après une terrible mortalité, l'ordonnance s'efforce pourtant d'assurer des ouvriers à tous les propriétaires, et dispose, dans son § 166, que les vignerons ne pourront travailler à leurs vignes ou à celles qu'ils entreprendront à façon que trois jours par semaine : le lundi, le

(1-2) *Ordonnances des Rois de la III[e] race*, VII, p. 27 ; I, p. 294.

Digitized by Google

mardi et le samedi, ou la veille si l'un de ces deux derniers est férié. Les trois autres jours, ils devront aller se louer sur la place ordinaire et non ailleurs; des peines sévères attendaient ceux qui disent être loués, « s'ils ne le sont » (1).

Au XV^e^ siècle, les vignerons de Paris et de sa banlieue composaient à eux seuls la LVI^e^ « bannière » des corporations parisiennes (2). Le 24 juin 1467, Louis XI étant à Chartres, signe des lettres patentes contenant les premiers statuts des vignerons. Ceux-ci avaient un méreau particulier retrouvé par Forgeais et donné par celui-ci dans sa *Numismatique des corporations*. Forgeais y voit, sur la face, saint Vincent debout tenant, de la main gauche, une palme, et de la droite, un pichet — nous croyons que c'est une serpette. Dans le champ, des grappes de raisin. — Au revers, une serpette entre deux grappes, et, à l'exergue, un treillage.

Au XVII^e^ siècle, le type du méreau change : il porte au droit l'écu aux trois fleurs de lis couronné et entouré du cordon de St-Michel ; légende : ✝ LVDOVICVS XII DG FRAN. ET. NAVA. REX. ; au revers, un vigneron accroupi taille un cep avec une serpette ; lég. : ✕ CAESA ✕ RESVRGO ✕ (3) (en la coupant, je la rajeunis).

Dans les provinces, ils formaient des confréries locales sous le patronage de saint Vincent, diacre, dont la fête est marquée au 22 janvier, également patron des vignerons parisiens, comme l'indique leur méreau ancien.

Le choix de ce saint a presque certainement été déterminé par la première syllabe de son nom, par suite d'un de ces

(1) *Ordonnances des Rois...* II, p. 357.

(2) A. Franklin, *Mémoires de la Société de l'Histoire de Paris*, X, p. 141.

(3) De Lespinasse, *Métiers et Corporations de Paris*, I, p. 700.

Digitized by Google

jeux de mots chers aux hommes du moyen âge, et qui ont décidé les cloutiers à se placer sous l'invocation de saint Cloud, et les paveurs sous celle de saint Roch. Mais il y a, au calendrier, plusieurs saints du nom de Vincent, et si les vignerons préférèrent le martyr de Saragosse, c'est vraisemblablement parce qu'en sa qualité de diacre, il versait le vin à l'autel.

Il est peu d'églises gâtinaises qui ne possèdent au moins une statue de saint Vincent; celle que l'on conserve à Larchant date du XVI^e^ siècle ; comme tous les martyrs, notre saint y est représenté portant une palme. Dans certaines paroisses, cet attribut peu caractéristique ne parut pas suffisant aux confrères qui voulaient pour leur patron l'insigne de leur profession : une serpette. — On connaît, aux environs de Toul (1), la pierre tombale d'un vigneron ; elle porte une serpette au-dessus d'une grappe de raisin.

En quelques lieux, les vignerons obtinrent gain de cause, en menaçant le sculpteur de ne le point payer, s'il ne leur donnait satisfaction. Ailleurs ils se heurtèrent à la résistance de curés imbus des règles iconographiques.

On raconte qu'un de ces curés fit enlever secrètement, dans la nuit du 21 au 22 janvier, la serpette de son saint Vincent, et la fit remplacer par une palme. Le matin de la fête, il cria au miracle en constatant le changement; quoique peu convaincus d'une intervention surnaturelle, les vignerons s'inclinèrent, et « tolérèrent », dit le narrateur, le nouvel attribut.

Si le premier méreau parisien est vraiment tel que nous le voyons, il semble avoir tranché la difficulté.

On voit, dans l'église de Nemours, sur l'autel de Saint-Vincent, une statuette moderne du saint; elle eût fait la joie

(1) Dans la chapelle de Garc-le-cou. — Note de M. l'abbé Clanché.

Digitized by Google

des vieux vignerons, car de la main droite Vincent y porte une énorme grappe de raisin, et de la gauche une serpette. L'autel actuel en a remplacé un du XVII^e^ siècle dont le retable seul existe encore au mur du bas-côté sud ; il n'est pas sans valeur. Saint Vincent y est représenté assis, vêtu de la dalmatique et tenant le livre des Évangiles ; à ses pieds, comme caractéristique, une grappe de raisin.

La Saint-Vincent fut, jusqu'en ces dernières années, célébrée ordinairement avec pompe.

A Bromeilles, on commençait la journée en taillant, à jeun, quelques sarments que l'on jetait au feu; et tandis qu'ils brûlaient, on buvait une bouteille de vin blanc; puis on assistait à la messe.

A Thomery, on allait, musique et bannière en tête, chercher le gâteau de la confrérie chez le vigneron qui l'offrait à son tour; on le portait à l'église, on entendait la messe après laquelle on déposait un morceau de pain bénit, « un chanteau », chez le confrère qui devait « rendre » le pain l'année suivante; là, vin chaud et biscuits. On s'en retournait chez soi déjeuner en famille, puis on se retrouvait au café de la *Bonne treille*. Le soir, bal offert par la confrérie (1).

Même cérémonial, ou à peu près, à Saint-Mammès, sauf que l'on y portait en procession les reliques du patron de la paroisse et les images de saint Nicolas et de saint Vincent. M. Toulouze *(Les Vignerons et la Vigne à Saint-Mammès)* signale, à ce propos, chez un vieillard du pays, une statuette de saint Vincent remontant au XVII^e^ siècle, et qu'il eût été intéressant de voir figurer à l'Exposition rétrospective de Viticulture.

A Nemours, en vertu des statuts de la confrérie renouve-

(1) D'après A.-F. Huet, *Thomery*, p. 138.

Digitized by Google

à l'époque ordinaire de goûter les vins nouveaux. Il en rélés en 1846, la Saint-Vincent se célèbre le lundi le plus proche du 22 janvier, et l'on y prélude le dimanche, en tirant les Rois. Le jour de la fête, à 10 heures et demie, grand'messe solennelle; à 3 heures, vêpres, remise du cierge au nouveau bâtonnier annuel, chant du *Te Deum* et départ du cortège, « pendant que l'orgue fait entendre l'air si entraînant du cantique à saint Vincent ». On se forme dans l'ordre suivant : 1° le Suisse de la paroisse; 2° les musiciens jouant le cantique; 3° la bannière de Saint-Vincent portée par le bâtonnier sortant; 4° le cierge de la confrérie orné de rubans porté par le bâtonnier entrant; la statue de saint Vincent portée par deux confrères et escortée de six autres une souche à la main; 6° enfin, le trésorier avec un petit baril cerclé de cuivre où est enfermé l'argent de la Société. Çà et là, des confrères chargés de brocs en chêne contenant le rafraîchissement des porteurs que l'un fait boire dans un verre, tandis qu'un autre leur passe une serviette sur les lèvres.

L'itinéraire comprenant une visite au faubourg du Grand-Pont, on doit franchir le Loing, et si, dans cette traversée, le cierge de la confrérie ne s'éteint pas,

C'est bon signe
Pour la vigne.

Le soir, comme bien on pense, banquet, bal, etc. Je n'ai pas à m'étendre sur les inévitables beuveries que la fête semble autoriser.

Le mardi matin, messe basse pour les confrères défunts, puis reprise des libations et des distractions profanes (1).

Autrefois, paraît-il, les vignerons et notamment les vendangeurs avaient une fête à la Saint-Martin, le 11 novembre;

(1) C. Colinet, *Us et Coutumes du Gâtinais*, p. 48.

Digitized by Google

sulta sans doute quelques abus, des excès y furent probablement commis, car on cite la recommandation d'un synode d'Auxerre d'interdire « les veillées de la Saint-Martin » (Chéruel). Si cet usage a jamais existé en Gâtinais, il en a disparu depuis fort longtemps ; on n'en trouve, en tout cas, aucune trace.

Tous ceux qui vivent de la terre et de ses productions, et les vignerons sont de ceux-là, prêtent une attention soutenue aux phénomènes atmosphériques influant directement sur l'importance ou la qualité de la récolte. Ils ont amassé ainsi durant une longue suite de siècles de nombreuses observations que se sont transmises les générations successives. Entre ces observations, des rapprochements se sont établis, et peu à peu s'est créée une rudimentaire prévision du temps basée sur le retour plus ou moins régulier des mêmes séries météorologiques. A l'époque où la plupart des dates n'étaient indiquées que par la fête ou le saint du jour, il se construisit sous la forme rimée si facile à retenir, une espèce de calendrier auquel les vignerons apportèrent leur notable contingent, et dont on travaille à réunir les éléments épars dans la mémoire populaire.

Les dictons que j'ai recueillis, et que je donne ci-dessous, semblent, en majorité, avoir cours dans plusieurs régions, mais ce que je crois spécial au Gâtinais, c'est le rôle attribué dans les chances de beau temps à venir au vent régnant le jour des Rameaux. Il n'y a pas encore beaucoup d'années que les vieux vignerons, au moment où l'officiant commence le chant de la Passion, ne sortent plus de l'église pour examiner le vent et déduire de la façon dont il souffle des prévisions pour la vendange prochaine.

Je n'ai qu'un seul dicton pour *janvier :*

Saint-Antoine (17) sec et beau
Remplit caves et tonneaux.

Digitized by Google

Je reporte à la Saint-Vincent Ferrier (5 avril) ce que l'on met souvent à la Saint-Vincent, martyr, sans voir combien peu cela s'accorde avec la saison.

Je n'ai rien pour *février*.

Quand en *mars* beaucoup il tonne,
Apprêtez cercles et tonnes.

On dit aussi :

Quand il tonne en *avril*,
Préparez tonne et barils.

Voici maintenant les pronostics tirés de la température de la Saint-Vincent :

Prends garde au jour de *Saint-Vincent*,
Car si ce jour tu vois et sens
Que le soleil est beau,
Nous aurons du vin plus que d'eau.

Au contraire,

Si le jour de *Saint-Vincent* est trouble,
Il met le [prix du] vin au double.

De ce proverbe, nous ne saisissons que le sens général :

Le soleil de la *Saint-Vincent* fait boire les vignerons jusqu'à leurs serpettes.

En revanche celui-ci est fort clair, et montre bien qu'il s'agit de la Saint-Vincent d'avril :

A la *Saint-Vincent*, le vin monte au sarment,
Et s'il gèle, il en descend.

« On appelle *geleurs de vignes*, dit le *Dictionnaire de Trévoux*, les Saints qui viennent au mois d'Avril ou de Mai, dans les jours qui sont assez froids pour geler les vignes, comme S. Georges, S. Marc, Ste Opportune (22 avril), S. Nicolas (9 mai), S. Urbain »,

Digitized by Google

Saint Georges et saint Marc ont leur proverbe spécial :

Georget (23 avril), *Marquet* (25), *Phalet* (27)
Sont trois casseurs de gobelet.

Avec le dicton suivant, nous achevons avril, et commençons mai :

Avril frais, *mai* chaud,
Prépare ta grange et tes tonneaux.

Si le bourgeon goutte au matin
Du jour de la *Saint-Bernardin* (20 mai),
Vous pouvez tenir pour certain
Que l'eau qu'il pleure, c'est du vin.

Après la *Saint-Urbain* (25 mai)
Ce qui reste à la vigne est au vilain.

C'est-à-dire que la récolte est sauvée; hélas! des gelées tardives font souvent envoler cet espoir.

S'il pleut à la *Sainte-Pétronille* (31 mai),
Les raisins deviennent grapilles.

mais

S'il pleut le jour de *Saint-Cyr* (16 juin),
Le vin diminue jusqu'à la tire.

Deux proverbes pour le 24 *juin* :

A la *Saint-Jean,*
Verjus pendant,
Argent comptant.

Eau de *Saint-Jean* ôte le vin,
Et ne donne point de pain.

Nous n'avons rien trouvé avant le mois de *septembre* qui clôt l'année vigneronne :

A la *Saint-Mathieu* (21), s'il fait beau,
Prépare bien tes tonneaux.

Etoiles filantes en septembre,
Tonneaux débordants en novembre.

Digitized by Google

CHAPITRE VII

LES ENNEMIS DE LA VIGNE

I. — Les Hommes et les Animaux.

Si nous partagions l'animosité avec laquelle certains viticulteurs-écrivains traitent les ouvriers de la vigne, nous répéterions après plusieurs d'entre eux que le plus redoutable ennemi de celle-ci c'est le Vigneron ignorant ou paresseux. Quelque part de vérité que puisse contenir cette appréciation sévère, nous ne nous y arrêterons pas.

Les « hommes » auxquels nous faisons allusion sont d'abord les *chasseurs*. De janvier 1560 au mois d'août 1669, on ne compte pas moins de cinq ordonnances royales : janvier 1560, mai 1579, 12 janvier 1599, juin 1601 et août 1669, portant défense d'entrer dans les vignes pour y chasser à pied ou à cheval, avec chiens ou oiseaux, depuis le 1er mars jusqu'après les vendanges, à peine de dommages et intérêts. La tolérance est étendue jusqu'au 1er mai par l'ordonnance de 1669, mais la pénalité est aggravée d'une amende de 500 livres et de la privation perpétuelle du droit de chasse (1). Dans le Berry, dès le XIVe siècle, qui commettait pareil délit, était puni « corporellement ».

Après les chasseurs, les *pâtres*. Le 1er octobre 1372, Charles V interdit, sans exception d'époque, de mettre les bestiaux dans les vignes (2). Monteil *(Histoire des Français des divers états)* a trouvé une application curieuse de

(1-2) De la Mare, *Traité de la Police*, III, p. 528, 529.

Digitized by Google

de cette loi : quiconque laissait entrer un porc dans une vigne, pouvait être condamné à en donner la moitié au propriétaire de ladite vigne.

Pareille défense était inscrite dans les coutumes de Nemours, chap. IV, art. 5 et 7, Pâturages, Herbages, etc. Les archives des justices locales sont pleines de sentences frappant les contrevenants à cette interdiction qui paraissait si peu vexatoire et si conforme à l'intérêt public bien entendu, que le conseil municipal de Nemours crut devoir la rappeler dans sa séance du 6 novembre 1792 (1).

Enfin, les *herbières*. L'art. 152 de la coutume d'Orléans défend d'entrer dans les vignes pour y cueillir des « feuilles ou herbes », à peine d'un quart d'écu d'amende au moins. Par la coutume d'Etampes (art. 182-186), la peine est « d'amende arbitraire », c'est-à-dire laissée à l'appréciation du juge.

La législation moderne n'a pas reproduit ces sages précautions : les vignes sont aujourd'hui soumises au droit commun qui oblige le propriétaire à établir l'existence et l'importance d'un dégât et à en poursuivre contre qui de droit la réparation.

Le 4 septembre 1814, le maire de Beaune prend un arrêté interdisant d'aller à l'herbe dans les vignes, mais on se demande si les maires, en s'appuyant sur le Code rural (livre III, titre 1er, chapitre IV, art. 73) qui leur attribue la protection des récoltes, ont le droit de prendre et d'imposer des mesures préventives, ou s'ils ne peuvent que faire constater et réprimer les délits.

On trouve dans le même titre du Code rural un article 75 dont le second paragraphe est ainsi conçu :

Les grappilleurs..... ne peuvent entrer dans les vignes.....

(1) Arch. munic., D. 3.

Digitized by Google

ouvert[e]s que pendant le jour et après complet enlèvement des récoltes.

C'est à peu près tout ce qui subsiste des minutieuses précautions autrefois prises pour la conservation des vignes, et qui allaient si loin que certaines coutumes en refusaient l'entrée même aux gardes à des époques déterminées. Dans d'autres, toute espèce de feu, fût-ce de charbon, y était prohibé.

Nous savons que le Code rural (livre III, titre Ier, chap. Ier, art. 16) donne aux « propriétaires, fermiers ou métayers le droit de saisir ou de faire saisir par le garde champêtre ou tout autre agent de la force publique les chiens que leurs maîtres laissent divaguer (*sic*) dans les vignes.... », mais comme cette disposition se trouve dans le chapitre de la *Sécurité publique,* il semble que l'on a voulu surtout éviter le danger des chiens errants. Nos ancêtres, eux, chassaient les *chiens* de la vigne parce qu'ils les savaient très friands de raisin et capables d'en faire un grand dégât.

D'autres animaux bien plus redoutables en ce qu'ils s'attaquent moins aux fruits qu'au cep lui-même en le broutant, ce sont la *chèvre* et le *bouc*. Les anciens viticulteurs les avaient en horreur, et les Romains ne trouvèrent pas d'épithète plus cruelle à joindre au nom de Domitien qui avait ordonné d'arracher les vignes (v. p. 11), que celle de *bouc* (*Domitianus* hircus dictus).

Puisque nous parlons des Romains, rappelons qu'une des raisons qui les décidèrent à faire grimper leurs vignes aux arbres, fut, au dire de M.-T. Varron (*De Agricultura*, VIII), la crainte des *souris* qui rongeaient les sarments rampants. Au XVIIe siècle, les environs de Beaune en Bourgogne, de Pomard, etc. furent infestés d'une si grande quantité de souris ou de « rattes » qui coupaient les racines, que les vi-

Digitized by Google

gnerons désespérés et renonçant à les détruire toutes, implorèrent l'assistance divine. Le chapitre de Notre-Dame de Beaune fut prié d'*exorciser* et d'*anathématiser* les terribles rongeurs ; ce à quoi il procéda, le 18 février 1644 (1). Le fait n'est pas isolé, comme nous le verrons.

Le Gâtinais et l'Orléanais étaient, comme la Bourgogne, visités par cet ennemi. Duhamel du Monceau en parle dans son édition du *Traité de la nature... de la Vigne* (d. 513) : « La mesiragne (musaraigne), dit-il, est une espèce de souris qui habite sous terre, et ronge les racines de la vigne. La souris domestique y fait également tort, lorsque les vignes sont proche des maisons et surtout de quelques granges. »

Il ajoute : « Quelques-uns parlent du *Hérisson* comme d'un animal extrêmement nuisible à la Vigne ».

Avant les insectes dont nous avons à traiter au moins brièvement, notons, parmi les animaux réputés nuisibles, l'*étourneau*, « petit oiseau friand et gourmand de raisin ». On prétend qu'en une nuit une troupe d'étourneaux « vendangeront » entièrement un arpent de vigne.

Les anciens y comprenaient encore les *limaçons*.

On ne peut attendre de nous une étude et même une énumération complète des nombreux insectes qui vivent aux dépens soit de la vigne seule, soit de la vigne et d'autres plantes. Nous nous contenterons donc d'indiquer les plus connus en général et les plus communs dans le Gâtinais en particulier.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

(1) *Revue des Sociétés Savantes*, 1872, II, p. 134.

Digitized by Google

VARIÉTÉS

Les Chevaliers de l'Engrais.

Sous ce titre, le *Journal de l'Aisne* signale les manœuvres de certains chevaliers d'industrie qui, se prévalant faussement du patronage de certaines Sociétés, cherchent à exploiter la crédulité des cultivateurs.

Voici ce qu'écrit notre confrère :

« Depuis le commencement de février, il ne se passe pas de semaine sans que l'on ne soit assiégé par des marchands d'engrais. Ils voyagent, tantôt à deux tantôt isolément, se présentent chez les cultivateurs en matadors, font de belles salutations avec amples poignées de mains, tout à fait comme si l'on revoyait d'anciennes connaissances ; ce serait le cas de dire : trop polis pour être honnêtes.

« Ils se disent envoyés par la Société des Agriculteurs de France ou de maisons importantes, exhibent un carnet sur lequel plusieurs cultivateurs du pays sont inscrits comme ayant acheté leurs engrais. Ceci n'est qu'un trompe-l'œil qui a pour but d'exciter les naïfs. Ils vendent vingt et un francs leur composition problématique.

« Avec le mois de mars est appparu un nouvel agent de cet acabit, celui-là a diminué le prix d'un franc, mais il fait l'article comme les autres ; il est sans doute de la même école.

« Je le priai de me donner par écrit la composition de son engrais, de manière que j'aie le temps de réfléchir ; il s'y refusa en me disant que je devais savoir ce que j'avais à faire. Cela prouve qu'il avait peur que l'on se renseignât sur la valeur de sa composition.

« Ne devrait-on pas, lorsqu'on s'aperçoit que ces maqui-

Digitized by Google

gnons vous offrent de la marchandise au double de sa valeur réelle, avoir le droit de les mettre entre les mains de la justice, de manière qu'ils ne fassent plus de dupes ?

« On trouve singulier qu'un malheureux qui dérobe un lapin aille en prison, et que ces exploiteurs ne soient pas inquiétés parce qu'ils ont pris leurs précautions pour se mettre en règle avec la loi.

« Il faut espérer qu'il n'y aura plus de cultivateurs pour se laisser séduire par les offres de ces chevaliers d'un nouveau genre.

« On n'a qu'un moyen pratique de s'en débarrasser et de ne pas entendre leurs boniments, c'est de les mettre à la porte. »

***

Une loi à abroger

Dans la séance du 21 février dernier, M. Le Breton a fait, à la Société des Agriculteurs de France, une curieuse communication :

Une ancienne loi interdit, paraît-il, de rien semer dans les emblavures ; or, dans un département que nous voudrions bien connaître, un cultivateur a été condamné à 20 francs d'amende pour avoir semé de l'avoine dans du blé ; en appel, ce jugement a été maintenu.

« N'y aurait-il pas lieu, dit M. Le Breton, de demander l'abrogation de cette loi ? » — Il semble que l'on n'ait rien de mieux à faire.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 12 Avril 1900.

Veaux vendus, 54, prix moyen, le kilo..... 2 05

ÉGREVILLE. — 9 Avril 1900

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22	65
Seigle,	—	—	15	»
Avoine,	—	—	11	75

Veaux vendus 91, prix moyen, le kilo..... 2 10

MONTEREAU.— 7 Avril 1900

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....		»	»
Seigle,	—	—	9	65
Avoine,	—	—	8	35

11 Avril 1900

Veaux vendus	91,	prix moyen, le kilo.....	1	95
Porcs —	51,	— —	1	55
Moutons —	31,	— —	1	55

NEMOURS. — 14 Avril 1900

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....		»	»
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»

Veaux vendus	112,	prix moyen, le kilo.....	2	»
Porcs —	22,	— —	1	60
Moutons —	32,	— —	1	80

PARIS. — 11 Avril 1900

Blé indigène roux : 20 » à 20 50 ; — blanc : 20 50 à 21 »

Seigle, 13 75 à 14 ».

Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 18 75 ; blanche, 17 » à » ». — Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	21 40	21 60	
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	30 50	31 »	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 75	23 75	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 80	44 80	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 40	» 40	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» 46	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» 46	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 80	1 80	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	par 10.000 kilos
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 5. Mai 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 5 Mai 1900	129
L'arrosage des Légumes	131
Les Pulpes dans l'alimentation du Bétail	133
La Viticulture en Gâtinais	138
Variétés	140
Mercuriales	151
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	152

SÉANCE DU 5 MAI 1900

La séance est ouverte à 2 heures 45 sous la présidence de M. A Defoix, vice-président. Sont présents : MM. J.-B. Delavierre, vice-président ; H. Pouteau, secrétaire général ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire adjoint ; A. Benoît, V. Combe, Dendeleux, Farnault, P. Grapperon, D. Morisseau, M. Petit et Pruneau.

Le secrétaire adjoint lit le procès-verbal de la dernière réunion, qui est adopté sans modifications.

M. le Trésorier fait connaître qu'il a versé à qui de droit la subvention votée pour les expériences sur la tuberculose bovine ; et ajoute, à ce propos, qu'invité à assister à une réunion préparatoire, il a cru devoir se réserver pour les expériences elles-mêmes.

Digitized by Google

M. le Président signale dans la correspondance :

1° Plusieurs lettres accusant réception de l'ouvrage sur la *Viticulture en Gâtinais* adressé à diverses sociétés agricoles.

2° Une demande par la *Société colombophile,* le Courrier de Nemours, de médailles pour être distribuées dans les prochains concours. — Il sera répondu qu'à notre grand regret l'état de notre caisse ne nous permet pas d'accueillir favorablement cette demande.

3° Une *pétition* émanant du Comice agricole de Reims pour demander la *suppression* ou la réglementation des *marchés à terme* sur la laine. — Cette pétition dont le bien-fondé paraît incontestable, est signée, séance tenante par tous les assistants, et sera retournée au Comice de Reims.

M. Farnault dépose sur le bureau deux exemplaires de son *mémoire* sur les *Assurances* contre la *mortalité du bétail,* destiné à l'Exposition. — Un de ces exemplaires sera adressé à la classe 104, l'autre, déposé à la classe 39.

M. A. Benoît a recueilli trois *adhésions au Syndicat;* il les remet à M. le Président qui reçoit en même temps l'adhésion de neuf des membres présents.

Dès que le nombre des adhérents sera d'au moins *vingt-cinq,* les formalités administratives pourront être remplies, et une assemblée constitutive sera convoquée pour l'élection du bureau. Il dépend donc de tous les partisans du syndicat de hâter ce moment en provoquant les signatures.

Sur l'invitation de M. Dendeleux, MM. Defoix, Pouteau, Benoît, etc. indiquent, chacun pour sa région, l'état des récoltes : en général cet état est peu satisfaisant surtout pour les blés tendres d'hiver et les blés de mars, et la sécheresse persistante fait craindre une aggravation du déficit.

Rien n'étant plus à l'ordre du jour, la séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 2 juin. — Réception des adhésions au Syndicat. — Communications diverses.

Digitized by Google

L'ARROSAGE DES LÉGUMES

Les arrosages doivent fournir aux plantes cultivées, à défaut de l'eau du ciel dont la rareté est d'autant plus grande que le soleil est plus ardent, l'eau dont elles ont absolument besoin pour se développer normalement.

Difficiles, le plus souvent impossibles en plein champ, ils ne sont guère pratiqués que dans les jardins, à proximité des habitations où les puits, sources où mares peuvent fournir l'eau nécessaire.

La quantité à distribuer varie avec l'état de croissance des végétaux et l'abondance de leur appareil foliacé ; plus exigeants sous ce rapport et plus sensibles aux effets de la sécheresse pendant leur développement, leur assimilation et leurs besoins s'atténuent et diminuent d'activité au fur et à mesure qu'ils approchent des dernières limites de leur accroissement.

La nature de la couche arable joue également un rôle prépondérant, toutes circonstances culturales et climatériques égales ; dans les terres fortes, consistantes, il est de notoriété que, si la surface est soigneusement rompue par de fréquents binages, il faudra moins d'eau que dans celles qui, fortement siliceuses ou humeuses, se trouvent être légères ou poreuses à l'excès.

Les arrosages, sauf pour les jeunes semis et quelques plantes potagères à appareil radiculaire restreint et superficiel, doivent être plutôt abondants que trop fréquents. Des arrosages incomplets ou une pluie insuffisante donnent à la surface un aspect de fraîcheur trompeur puisque quelques centimètres en dessous, juste où gît l'appareil radiculaire, la terre est sèche. Aussi, est-on parfois surpris de voir, par une journée ensoleillée, faner les plantes ainsi traitées : leurs feuilles s'abattent, comme fatiguées par une

Digitized by Google

cause indéfinie résidant dans l'état de siccité des parties moyennes et profondes de la couche arable.

Quelquefois, cependant, malgré des arrosages suffisants, le même phénomène se produit, provoqué par des causes physiques extérieures et dépendantes de l'état atmosphérique de l'air ambiant ; quelques bassinages faits, soit sur les parties foliacées des plantes ou sur le sol, autour d'elles, font cesser cet état de fatigue.

Les arrosages auront lieu de préférence le matin ou le soir pour les cultures d'arroche, de bettes et de betteraves, de chicorée frisée ou sauvage et C. scarole, de cerfeuil, concombres, cornichons et courges, épinards ; les fraisiers, le matin de bonne heure, ou le soir, les jours de cueillette matinale ; les haricots, laitues et romaines et les melons avant ou après le soleil ; les oignons, peu fréquemment ; le matin seulement, par crainte de voir se développer sur ces plantes, sous l'influence des fraîcheurs nocturnes, divers « peronospora » : les aubergines, piments et tomates, et vers l'automne seulement, le persil et le cerfeuil. A toute heure de la journée, les carottes, choux de toutes espèces, navets, poireaux et radis.

A la volée sur les plantes en cours de développement, et seulement au pied de chacune d'elles pour toutes les salades pommées ou liées pour blanchir.

A partir de juin, lorsque le sol est suffisamment échauffé, on recouvrira au préalable le terrain à complanter d'un bon paillis formé de fumier de cheval à demi-décomposé ; sa présence permet à l'eau des arrosements de se répartir et de pénétrer plus également, la surface ne se plombant pas sous l'effet répété des arrosages ou des fortes pluies.

(Agriculture moderne).

Digitized by Google

LES PULPES DANS L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

Nous reproduisons à titre purement documentaire et sans aucune idée de polémique l'intéressant travail ci-dessous. Nous insérerons avec le plus grand empressement toutes les réponses qui pourront nous être adressées.

VALEUR NUTRITIVE ET ÉCONOMIQUE COMPARÉE DE LA PULPE DE DIFFUSION ET DE LA BETTERAVE FOURRAGÈRE

Les personnes qui utilisent la pulpe de diffusion pour leurs animaux, ont à se demander si ce résidu de la fabrication du sucre est un aliment réellement économique, possédant une valeur nutritive égale ou supérieure à celle de la betterave fourragère. Question importante, car il ne faudrait pas que les bénéfices réalisés par la vente des betteraves aux sucreries fussent annihilés en partie par une moins-value des pulpes, que l'on fait servir à l'alimentation du bétail en remplacement des betteraves fourragères. Pour répondre à cette question d'une façon précise, il n'est pas permis de faire seulement des conjectures qui seraient funestes, par les conséquences économiques qu'elles pourraient entraîner, il faut encore mettre en comparaison la pulpe et la betterave, en tenant compte de la proportion d'eau qui affaiblit les propriétés nutritives, et augmente les frais de transport, et en recherchant les effets produits par ces aliments sur les animaux eux-mêmes. C'est là un travail considérable que notre regretté ami P. Gay n'a pas craint d'entreprendre, et qu'il a pu mener à bonne fin, à l'École de Grignon.

P. Gay s'est tout d'abord préoccupé de rechercher le prix de revient de la matière sèche dans la pulpe et dans la bet-

Digitized by Google

terave fourragère, de manière à déterminer quel est celui des deux aliments qui fournit la matière sèche à meilleur compte. Ses expériences ont porté sur une pulpe provenant d'une sucrerie des environs de Grignon, et livrée aux cultivateurs de la région au prix de 4 francs les 1.000 kilos, et c'est après un certain temps de conservation qu'il la fit servir à la nourriture des animaux d'expériences. Mais il fallait tenir compte des pertes très sensibles que subit la pulpe ensilée, et qui élèvent forcément le prix de revient de la matière sèche. Il était indispensable, pour avoir des données rigoureusement exactes, de prendre un poids connu de pulpe, à l'état frais, d'en faire l'analyse, et de l'ensiler ; puis au moment jugé convenable, de la peser de nouveau, en ayant soin de rejeter la portion qui ne pouvait être consommée, et de calculer la matière sèche totale contenue dans le poids restant ; cette matière sèche représentant le prix de la pulpe à l'état frais, il était facile d'en déduire exactement le prix de revient.

En opérant dans ces conditions, P. Gay, a obtenu avec une pulpe ensilée le 15 octobre 1896, à sa sortie de l'usine :

Pulpe fraîche. . .	11.710 kgr.
Pulpe ensilée. . .	7.805
Perte totale. . . .	3.905 kgr.

Soit 33 °/₀ du poids total.

Ce résultat ne paraît pas étonnant à première vue, quand on songe à la quantité considérable d'eau renfermée dans la pulpe au moment de l'ensilage, mais on pourrait croire que si l'eau disparaît ainsi de la pulpe, celle-ci doit s'enrichir proportionnellement en matière sèche, et par suite, le prix de revient final ne doit varier que dans des limites as-

Digitized by Google

sez restreintes. Il n'en est rien cependant, et les chiffres suivants le prouvent surabondamment :

PULPES	Eau °/₀	Matière sèche °/₀	Protéine °/₀	Extrait éthéré °/₀	Extratifs non azotés °/₀	Cellulose °/₀	Cendres °/₀
Pulpe fraîche.	91.12	8.88	0.77	0.10	5.70	1.32	0.99
Pulpe ensilée.	91.92	8.08	0.83	0.15	4.95	4.95	0.52

« Voilà assurément, dit Gay, un résultat auquel on était loin de s'attendre, et qui semblerait assez bizarre, si l'on ne réfléchissait aux modifications profondes subies par la pulpe pendant la fermentation. Celle-ci transforme, en effet, les hydrates de carbone en alcool et en acide carbonique, elle rend soluble, en outre, une grande partie des extractifs et des matières albuminoïdes. Si l'on songe, enfin, aux dégagements d'acides organiques volatils et de gaz, qui accompagnent toujours toute fermentation, on ne sera plus étonné de voir dans quelle proportion la matière sèche, et par conséquent, les principes immédiats qui la constituent, diminuent dans la pulpe ensilée. »

C'est là, pour le cultivateur, une perte importante, que l'on pourrait certainement réduire, en mêlant une quantité suffisante de balles de céréales, bien sèches, à la pulpe fraîche, aussitôt son arrivée à la ferme, et au moment de la mise en silo ; ces menues pailles s'emparent d'une grande partie de l'eau mise en liberté, et diminuent, dans une large mesure, les pertes constatées. Cette méthode est employée par un certain nombre de cultivateurs qui y trouvent un grand profit ; il nous paraît utile de la recommander, en passant, à nos lecteurs.

A combien reviennent les 1.000 kilos de pulpe ensilée, au moment où elle est distribuée aux animaux ? Il est facile de

Digitized by Google

calculer ce prix de revient, en tenant compte des pertes pendant la conservation, et des frais d'ensilage. Or, dans les recherches de Gay, les 11.710 kilos de pulpe fraîche, représentant la somme totale de 46 fr. 85, se sont réduits après quelques mois d'ensilage, au poids de 7.805 kilos ; on en déduit donc, que cette pulpe coûte au cultivateur, au moment de son emploi, 46 fr. 85 : 7.805 kilos = 6 fr. les 1.000 kilos. Si, à ce prix, on ajoute les frais de conservation, c'est-à-dire environ 0 fr. 15 à 0 fr. 20 à l'état frais, on arrive à une somme totale de 6 fr. 20 les 1.000 kilos, somme dans laquelle ne sont pas compris les frais de transports, très variables suivant la distance et les conditions dans lesquelles ils s'effectuent, mais que les fabricants font toujours payer à raison de 2 fr. et même de 3 fr. les 1.000 kilos.

Quoi qu'il en soit, la pulpe ensilée contenant 8,08 % de matière sèche, revient à 6 fr. 20 les 1.000 kilos, non compris les frais de transport, ce qui remet les 100 kilos de matière sèche au prix de 6,20 × 100 : 80,800 = 7 fr. 60.

Pour pouvoir établir une comparaison avec la betterave fourragère, il est nécessaire de déterminer pour celle-ci, le prix de revient de la matière sèche. C'est là chose assez difficile, étant données les grandes différences que la betterave présente dans sa composition, suivant la variété et le mode de culture. P. Gay est parvenu cependant à établir ce prix de revient d'une façon assez précise, en prenant la moyenne des rendements fournis par la betterave Tankard cultivée à Grignon, pendant 10 années consécutives. Cette moyenne s'est élevée par hectare, à 65.000 kilos de racines, accusant une proportion de matière sèche de 12,7 %, ce qui donne en cet élément un poids total de 8.255 kilos. Les dépenses nécessaires pour obtenir une telle récolte ont atteint la somme totale de 556 francs.

On doit donc en conclure que les 100 kilos de matière

Digitized by Google

sèche reviennent, avec la betterave Tankard, au prix moyen de $556 \times 100 : 8{,}255 = 6$ fr. 70.

Il est bien entendu que ce prix s'applique à la betterave Tankard, et pour la culture de Grignon seulement. Pour d'autres variétés, et dans des situations différentes, il peut varier dans de certaines limites difficiles à préciser. A Berthonval, on a obtenu, comme prix de revient des 100 kilos de matière sèche, avec quelques-unes des variétés cultivées comparativement en 1899 :

Collet rose.	6 fr. 30
Tankard.	7 20
Globe rouge	6 95
Mammouth.	7 10
Rose demi-sucrière	6 25
Moyenne. . .	6 fr. 90

Ces chiffres n'ont pas une valeur absolue, car ils peuvent varier d'une année à l'autre avec les circonstances culturales et climatériques, mais ils n'en mettent pas moins en évidence le prix plus élevé de la pulpe de diffusion. Le même poids de matière sèche, dans les recherches de P. Gay, revient à 6 fr. 70 dans la betterave Tankard et à 7 fr. 60 dans la pulpe de diffusion ; c'est donc, au bas mot, et *a priori,* une économie de 0 fr. 90 par 100 kilos de matière sèche, réalisée en substituant la betterave à la pulpe.

Ce résultat suffit-il pour conseiller la suppression de la pulpe dans l'alimentation du bétail ? Non, car la valeur économique d'un aliment ne dépend pas seulement de sa valeur commerciale, mais encore de sa valeur nutritive. P. Gay, a pu déterminer cette valeur par des recherches expérimentales avec le mouton, dont nous dirons quelques mots dans un prochain article.

MALPEAUX.

(à suivre). *Le Progrès agricole.*

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

On dit parfois :

Grande hannetonnée,
Petite vinée.

Ou autrement : beaucoup de *hannetons,* peu de vin. En effet, quand une nuée de ces coléoptères s'abattent sur une vigne au moment de la floraison, ils n'y laissent que le sarment. En certaines années, les ravages des hannetons tournent au désastre. On lit dans le *Journal d'un bourgeois de Paris* (éd. A. Tuetey, p. 203), à la date de 1425, que « grant partie des vignes » furent ainsi « gastées » dans toute la France. En 1428, les hannetons continuèrent leurs dévastations « jusques après la Sainct-Jehan » (p. 225).

On ne connaît pas d'autre remède à ces invasions trop fréquentes que la destruction individuelle.

La *fourmi* ronge la racine des ceps, et pénètre souvent jusqu'à la moelle. Pour s'en débarrasser, Duhamel du Monceau conseille d'allumer un grand feu auprès de la fourmillière.

Les savants distinguent et caractérisent soigneusement différentes familles d'insectes que le peuple confond souvent : gribouri, urbet, pyrale, etc.

Le *gribouri,* dont la larve passe l'hiver auprès des racines de la vigne, sort de terre à l'état parfait, à la fin de mai ou vers les premiers jours de juin. Il attaque aussitôt les feuilles par le milieu en y traçant de petites entailles allongées qui simulent des caractères cunéiformes ; de là son nom vulgaire d'*écrivain* (1).

(1) J. Lichtenstein et V. Mayet, *Annuaire de la Société des Agriculteurs de France,* 1878, p. 340. Voir aussi : 1873, p. 460.

Digitized by Google

Il était connu des anciens : les Grecs le nommaient *Ips,* et les Romains, *Volvox.* En 1764, Geoffroy l'appela *Cryptocephalus* (tête cachée) *vitis ;* avant 1837, nouvelles désignations : *Eumolpus vitis* — le docteur Guyot, en 1865, dit encore l'Eumolpe — puis *Bromius vitis* conservé par M. Lichtenstein ; puis enfin *Adoxus vitis Fabricius* par Kirby (*Faune américaine,* 1837).

Les moyens de le détruire sont moins nombreux que ses noms : au XVIII^e^ siècle, on préconisait la suie déposée au pied des ceps pour tuer les larves ; aujourd'hui, on emploie à cette fin les tourteaux de moutarde. Quant à l'insecte lui-même qui, dit Duhamel du Monceau, est une espèce de petit hanneton presque imperceptible à cause de sa couleur de terre », il n'est pas aisé à prendre, mais le grand viticulteur croit pouvoir l'éloigner en plantant dans la vigne des fèves dont l'odeur lui est désagréable.

Olivier de Serres (1) (*Théâtre d'Agriculture)* parle, en les appelant *coigneaux,* des charançons trop connus des vignerons sous les noms de urbec, *urbée,* bec-mou, coupe-bourgeons, *bêche,* pique-broc, *lisette,* etc., et qui sont les *Rynchites betuleti* ou les *Rynchites Bacchus* des naturalistes.

Ces « petits insectes noirs qui broutent les boutons de la vigne », étaient des plus redoutés dans le Gâtinais, et les seuls contre lesquels des mesures officielles de défense aient été prises. Le 22 mai 1814, le maire de Beaune « invitait » les habitants à procéder, le 4 juin, et tous ensemble, à la recherche des urbets :

La naissance des raisins et les jeunes pousses de la vigne sont à la veille, comme les années précédentes, d'être en grande partie détruits par la quantité considérable des urbets... etc. (2).

(1) Le même auteur conseille de placer dans les vignes pour en chasser les « connins » (lapins et lièvres), des bâtons soufrés.

(2) Arch. mun. de Beaune-la-Rolande. — Reg. des arrêtés du maire.

Digitized by Google

70 ans plus tard, ce n'est pas une simple invitation que le maire de Puiseaux adresse à ses administrés, mais un arrêté qu'il prend en bonne et due forme :

Nous, maire de la ville de Puiseaux,

Considérant que l'insecte appelé *pyrale* ou *urbée* exerce des ravages dans les vignes,

Vu les lois et règlements en vigueur,

Arrêtons :

Art. 1er. — Tous les propriétaires de vignes, locataires ou vignerons sont tenus, à compter de demain 31 mai courant jusqu'au 15 juin prochain, de détruire les pyrales ou urbées trouvés dans les vignes.

Art. 2. — A l'expiration du délai ci-dessus fixé, les gardes champêtres vérifieront si tous les intéressés se sont conformés au présent arrêté, et dresseront procès-verbal contre ceux qui auront négligé de l'exécuter.

Fait en mairie, à Puiseaux, le 30 mai 1884 (1).

Cet usage était général dans notre pays, et tous, hommes, femmes, enfants, prenaient part à la chasse ; on allait *urbeter*.

En Orléanais, au siècle dernier, on croyait se débarrasser des urbets en plantant dans la vigne des pieds de chenevis, dont l'insecte, pensait-on, ne pouvait supporter l'odeur ; je ne sais si cette pratique est venue jusque chez nous, ni quels résultats elle peut donner.

On vient de voir que le maire de Puiseaux faisait un seul insecte de la pyrale et de l'urbet. C'était une erreur qu'il partageait sans doute avec beaucoup de ses concitoyens.

La *pyrale (Tortrix pylleriana)* insecte à caractères bien déterminés, était autrefois un des plus terribles ravageurs connus. On estime à 35.000.000 de francs la valeur des ré-

(1) Arch. munic., Reg. des arrêtés du maire.

Digitized by Google

coltes anéanties par elle, dans les seuls départements du Rhône et de Saône-et-Loire, en dix ans (1827 à 1837).

Audouin l'étudia alors dans un traité qui fait autorité, mais ce fut un petit propriétaire de Romanèche, Benoît Raclet, qui découvrit le moyen de la détruire : l'échaudage. De Gasparin expérimenta en grand le procédé, et réussit.

M. P. Viala recommande contre la pyrale l'emploi de l'acide sulfurique très étendu ; en cas d'insuccès, voici ce qu'il indique encore : vers la fin de mai, la pyrale monte au sommet des sarments, et dévore les bourgeons ; on fait alors couper et ramasser par des journalières les extrémités de ces sarments ; en répétant cette opération, on se débarrasse de la chenille. Je n'ai pas le droit d'omettre les grands feux allumés la nuit conseillés par Guyot, ni le « soufflet pyrophore Bourbon » préconisé en 1881.

La pyrale, qui a des mœurs presque semblables à celles de l'urbet, est quelquefois confondue aussi avec la *cochylis (Tortrix amphaciella)* ; cependant, celle-ci est rouge, tandis que la première est grise ; la pyrale ne s'attaque qu'aux parties vertes ; la cochylis mange la fleur et le fruit.

L'échaudage peut être pratiqué, vers le 15 novembre, avec chances de succès contre la cochylis qui résiste à tous les insecticides, mais le traitement le moins incertain consiste dans l'écrasement de la première génération de chenilles, le ramassage et la destruction des grains de raisin endommagés par la deuxième.

Il ne semble pas d'ailleurs que le Gâtinais ait été jamais sérieusement visité par ces impitoyables ennemis ; au moins le souvenir ne s'en est-il pas conservé. Il faut dire aussi que les insectes nommés en dernier lieu n'ont guère été bien reconnus et classés que de nos jours.

Un mot, au contraire, d'un « ver » qui paraît y avoir exercé ses ravages : le *ver coquin*, « qui pique le raisin et

Digitized by Google

s'entortille dans la feuille ». M.-P. Caton (*De re rustica*, XCV) le nomme *convolvulus* (l'enroulé), et donne, pour le combattre, une recette dans laquelle il fait entrer le soufre, le bitume, etc. Au siècle dernier, Duhamel du Monceau, qui l'avait constaté aux environs de Pithiviers, se déclarait à peu près impuissant contre lui.

Est-ce cette impuissance si souvent avouée de l'homme contre d'insaisissables adversaires qui amenait nos ancêtres à voir en ceux-ci l'incarnation du démon et à se tourner vers Dieu, seul capable de les en délivrer ? — Il faut le croire, car ainsi seulement s'expliquent ces cérémonies étranges où l'Église lançait ses foudres sur des animaux inconscients.

Nous avons déjà cité un exorcisme de « rattes » ; en voici un d'insectes avec la formule prononcée dans le diocèse de Langres, à cette occasion, en 1553 :

... Par l'autorité de la Sainte et indivisible Trinité, confiant en la miséricorde divine et plein de pitié, je somme en vertu de la sainte croix, armé du bouclier de la foi, j'ordonne et je conjure une première fois, une seconde et une troisième fois, toutes les mouches vulgairement appelées : *écrivains, urebères* ou *uribères*, et toutes les autres bestioles nuisant aux fruits des vignes, qu'elles aient à cesser immédiatement de ravager, de ronger, de détruire et d'anéantir les branches, les bourgeons et les fruits ; de ne plus avoir ce pouvoir à l'avenir ; de se retirer dans les endroits les plus reculés des forêts, de sorte qu'elles ne puissent plus nuire aux vignes des fidèles, et de sortir du territoire. Et si, par les conseils de Satan, ils n'obéissent pas à ces avertissements et continuent leurs ravages, au nom du Seigneur Dieu et en vertu des pouvoirs ci-dessus invoqués et de par l'Église, je maudis et je lance la sentence de malédiction et d'anathème sur les mouches, écrivains, urebères ou uribères et sur leur postérité » (1).

Le 25 juin 1714, des prières publiques sont encore dites à

(1) Luchet, *La Côte-d'Or à vol d'oiseau*. — Cité par M. L. Dru : *Un document d'archéologie agricole*.

Digitized by Google

Toul pour obtenir la disparition des insectes qui rongent les raisins. (1)

Certains arbres, soit par les propriétés malfaisantes attribuées à leur feuillage, soit par la voracité de leurs racines étaient autrefois réputés nuisibles à la vigne et proscrits dans son voisinage : il était défendu de planter à moins de 4 toises des vignes d'autrui les ormes, les chênes et particulièrement les noyers. On tolérait les haies d'épine, mais à un pied de la ligne séparative.

Un curieux proverbe ancien indique bien cette crainte des noyers... et de quelques autres fléaux :

Une taupe dans un pré, un sergent (huissier) dans un village
Et dans la vigne un noyer sont capables de tout gâter.

II. — Les Intempéries.

La vigne, il est à peine besoin de le dire, est largement soumise aux inconvénients climatériques du lieu où elle végète. « Elle est attaquée dans ses ceps par les gelées d'hiver ; dans sa première végétation, par les gelées tardives du printemps ; dans sa fécondation, par les froids et les pluies de mai et de juin ; dans ses verjus, par les sécheresses et les excès de chaleur de juillet et d'août ; dans ses raisins mûrissants et mûrs, par l'humidité et les froids de septembre et d'octobre qui pourrissent les fruits, et font tomber prématurément les feuilles ; enfin elle peut être atteinte par la grêle dans le tout cours de sa végétation. »

Ce tableau des maux qui, menaçant la vigne, font le désespoir des vignerons, est strictement vrai, mais, dans notre région au moins, les deux ennemis les plus acharnés sont la *gelée* et la *grêle*.

(1) Communication de M. l'abbé Clanché.

Digitized by Google

La *gelée d'hiver,* qui se produit alors que les ceps sont dépouillés de leurs parties vertes plus tendres que les sarments, est rarement meurtrière. On citerait cependant facilement un certain nombre d'années où ce fléau sévit avec une intensité exceptionnelle. Sans remonter très haut, en voici quelques-unes :

1564, 20 décembre. — Une grande partie des vignes de l'Ile-de-France sont compromises par une forte gelée.

1568, 8 décembre. — Les vignes et les noyers gèlent en Gâtinais.

1572, février. — Même accident.

1608, 13 janvier. — « Grande froidure », tout gèle à Larchant et dans le reste du Gâtinais.

1709, janvier. — Terrible hiver qui détruit les vignes, même dans les contrées méridionales de la France.

1776, 28 janvier. — Dans les campagnes des environs de Fontainebleau, la terre gèle à 2 pieds de profondeur. Le 29 fut le jour le plus rigoureux ; le froid dépassait, à ce qu'on prétend, celui de 1709.

1788, 15 décembre. — Le vin gèle dans le calice d'un prêtre disant la messe.

1788, 31 décembre. — Le thermomètre descend à — 18° Réaumur.

J'ai pris un peu au hasard dans une longue suite d'observations, et si la place ne m'était mesurée, je pourrais donner une liste beaucoup plus longue.

Les *gelées de printemps* (1) malheureusement si fréquentes et si pernicieuses, sont dues soit au rayonnement nocturne; on les dit alors « gelées blanches » ; soit à un abaissement général de la température ; ce sont les « gelées noires » ou « gelées à glace ».

Les *gelées blanches* sont surtout à craindre du 15 mars au 20 mai — le proverbe relatif à la Saint-Urbain est ici dans

(1) Consulter, dans le *Progrès agricole et viticole* de 1887, les recherches de M. F, Houdaille sur les gelées de printemps.

Digitized by Google

la vérité. Tout le monde en connaît ce que j'appellerai le mécanisme, et sait qu'elles se produisent par les nuits sereines. De cette remarque au moyen de se préserver du phénomène, il n'y avait qu'un pas qui fut franchi dès l'antiquité : on prétend que les Carthaginois protégeaient déjà leurs vignes par des nuages artificiels ; il est certain que Théophraste, Pline et Columelle en parlent.

Ce procédé semble un peu oublié durant le moyen âge, mais au XVI[e] siècle, Olivier de Serres (*Théâtre d'Agriculture*, I, p. 260), conseille de voiler, la nuit, le ciel trop clair par la fumée provenant de la combustion lente de paille humide. Vers 1800, Jumillac fit à la Ferté-Alais, à l'extrémité O. du Gâtinais français, des expériences à ce sujet; il eut peu d'imitateurs, et il fallut que Boussingault remît en honneur les nuages artificiels

Le 16 février 1873, la section de Viticulture de la Société des Agriculteurs de France expérimenta, sur le coteau de Suresnes, l'emploi d'huiles lourdes produisant, en brûlant à l'air libre, une épaisse fumée. Ces essais furent satisfaisants, néanmoins les frais assez élevés de l'opération qu'il faut répéter plusieurs fois par saison, l'ont empêché d'entrer dans la pratique courante de notre région. Beaucoup de personnes d'ailleurs estiment dans tous les cas préférable de brûler des substances végétales plus ou moins mouillées, et spécialement de la balle de blé.

Partant de cette constatation que les vignes qui ont supporté le rayonnement nocturne, souffrent surtout des premières atteintes du soleil levant, un viticulteur de Moret, L. Lioret, a imaginé de les en préserver à l'aide d'une poudre sur l'action de laquelle je ne puis que renvoyer à la brochure qu'il a publiée lui-même, il y a quelque quarante ans.

Enfin, pour diminuer l'évaporation terrestre et la forma-

Digitized by Google

tion de la rosée, on recommande de ne pas biner la vigne quand les gelées blanches sont à craindre.

Ces diverses précautions n'ont qu'une action médiocre contre les *gelées à glace ;* aussi a-t-on cherché, pour les vignes en plein champ, d'autres préservatifs. A la séance du 21 février 1881 de l'assemblée générale annuelle des Agriculteurs de France, on décrivit un système qui consiste à établir au-dessus des ceps, sur de petits pieux, un toit en lambris de sapin très mince, incliné du côté où la vigne se trouve généralement exposée au mauvais temps. Cette installation, qui revient, dit-on, à 16 centimes par cep, donnerait d'excellents résultats. Nous avons vu, aux environs de Nemours, quelques parcelles ainsi protégées, mais peu nombreuses. Ce que nous avons constaté, notamment à Boulancourt (1), c'est l'emploi d'une sorte d'écran rectangulaire en bois mince, cloué sur un pied pointu que l'on fiche en terre devant chaque souche, l'écran étant orienté de façon convenable.

Ces deux procédés ne pouvant s'appliquer utilement qu'à des vignes basses et non encore échalassées, sont inefficaces contre les gelées de juin.

Rien, du reste, n'est plus capricieux en apparence que la gelée à glace, et la destruction ou le salut tient souvent à l'apparition plus ou moins matinale du soleil, et à d'autres causes inexpliquées.

En 1530, dans l'Ile de France, « les moys de febvrier et mars furent doux et serains plus qu'ils n'ont de co[u]stume, en sorte que les bourgeons des vignes estoyent ja grans, et en avril fist si grosse froidure jusques... au XVII[e] jour, que tout cuyda (pensa) estre... perdu de gellée sans la grand bonté et miséricorde de Dieu... car on veit la glace pendue

(1) Canton de la Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

Digitized by Google

aux septz (ceps) des vignes, et néantmoings les bourgeons ne geleyrent » (1)

Pareil prodige ne se renouvelle que trop rarement, et les gelées printanières sont plus redoutables à elles seules que les autres intempéries ensemble. Je n'en veux pour preuve que le triste tableau ci-dessous, véritable martyrologe de la vigne gâtinaise :

1362, 18 au 23 avril. — « Gelèrent les vignes par toute l'Ile-de-France ».

1421. — Forte gelée « aux festes de Pasques » (23 mars).

1422, nuit de St-Marc (25 avril) et nuit suivante.— Vignes furent toutes gelées entièrement, et sembloit proprement que on eust bouté le feu partout ».

1423, printemps.— « Très grant partie des vignes toutes gelées ».

1430, 12 et 13 mai. — « Gellèrent toutes les vignes. »

1433, 31 mai. — Grande gelée qui frappe les vignes.

1434, 28 avril. — « Gella tant fort que toutes les vignes furent celle nuyt gelées. »

1435, avril. — « Furent les vignes qui estoient en vallées, gelées ».

1443, 1er au 15 mai. — « Gela très fort, [ce] qui moult empira les vignes ».

1445, 12 avril (entre 3 et 5 heures du matin). — Toutes les vignes, jusqu'à 50 lieues de Paris, « furent du tout gelées ».

1445, lendemain de l'Ascension (7 mai). — « Gela à glace par laquelle gelée les vignes furent gellées ».

1529, nuit du 18 avril. — « Furent les vignes gelées ».

1530, 31 mars. — Les vignes gèlent.

1531, 13 et 14 avril. — Vignes gelées « quasi universellement ».

1532, 18, 23 et 24 avril. — Les vignes sont gelées.

1538, 17 avril. — Vignes gelées « quasi universellement ».

1573, fin d'avril. — Les vignes gèlent.

1574, avril. — Les vignes gèlent.

1576, 1er et 2 mai. — Vignes gelées.

1579, 22, 23 et 24 avril. — Vignes gelées.

(1) *Cronique du Roy François premier....* éd. G. Guiffrey, p. 78.

Digitized by Google

1659, 24 avril. — Forte gelée aux environs de Nemours.

1698, 3 mai. — « Gelée extraordinaire qui perd toutes les vignes à plus de 30 lieues de pays autour d'Aufferville. »

1749, 15 mai (jour de l'Ascension). — Aux environs de la Chapelle-la-Reine, les vignes sont gelées presque totalement à la réserve de quelques petits cantons... évalués au quart, suivant le procès-verval déposé à l'Élection... »

1756, 2 et 3 juin. — Les vignes gèlent en Gâtinais.

1764, 21 avril. — Quelques cépages gèlent en Gâtinais.

1764, 4 et 5 juin. — « Il gela si fort à Fromont que beaucoup de vignes furent entièrement ruinées ».

1767, 16 au 19 avril. — En Gâtinais, la glace atteint 6 lignes d'épaisseur.

1767, 15 et 18 juin. — Beaucoup de vignes gèlent.

1769, nuit du 12 au 13 mai. — Fortes gelées partielles en Gâtinais.

1770, 4 mars. — « La gelée a ruiné les vignes ».

1781, nuit du 25 au 26 mai. — Partie des vignes gèlent à Beaune.

1786, 3 mai. — Gelée qui détruit les vignes à Beaune, il n'en reste pas la moitié; à la Chapelle-la-Reine, pas un dixième.

1787, 9 juin. — A la Chapelle, les vignes gèlent « à plattes coutures ».

1791, nuits du 13 au 14 et du 14 au 15 juin. — « Les vignes ont gelé très fort... dans le Gâtinais. On compte moitié perte environ ».

1793, 31 mai et 1er juin. — Les vignes gèlent à Boissy-aux-Cailles et dans le voisinage.

1861, 1867, 1871, 1872, 1873, 1874, 1877 précèdent la tristement célèbre année 1897 (10 au 14 mai) où la gelée fut à la fois intense et étendue. « La profondeur du mal en fit un désastre ».

Nous trouverions sans peine à relever, du XIIIe au XIXe siècle, quelques notables gelées automnales, mais nous devons nous borner et passer à un autre fléau, la grêle.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

Digitized by Google

VARIÉTÉS

L'arrondissement de Fontainebleau phylloxéré.

Par décret du 5 avril 1900, inséré au *Journal officiel* du 29 du même mois, l'arrondissement tout entier de Fontainebleau est déclaré phylloxéré.

En conséquence l'introduction des plants de vignes, quelle qu'en soit la provenance, est autorisée dans toutes les communes dudit arrondissement.

***

Fabrication artificielle de pommes de terre nouvelles

On choisit des pommes de terre de petites dimensions et de formes régulières, rondes ou ovoïdes. On les met dans un sac avec du sable sec et de la terre, puis deux hommes prennent ce sac chacun par un bout, et le secouent vigoureusement, ce qui détache la pellicule extérieure. Après cette opération, les pommes de terre dépouillées de cette enveloppe rugueuse, sont mises dans du son maintenu à l'état humide, où elles se revêtent d'une peau fine analogue à celle des pommes de terre de nouvelle production. On les brosse pour détacher le son, et elles sont mises en vente au prix de détail de 0 fr. 40 à 0 fr. 50 le kilog, tandis que les vraies pommes de terre nouvelles valent de 1 fr. 50 à 1 fr. 60.

(Société nationale d'Agriculture de France).

Digitized by Google

Désinfection des Puits.

Trop souvent, à la campagne, les puits sont placés dans le voisinage des étables et des cours, de telle sorte qu'après les pluies, les égouts des fumiers y pénètrent naturellement au travers des terres et de la maçonnerie. De plus, comme les matières, en filtrant dans les joints des parois, y laissent des dépôts qui continuent à se dissoudre peu à peu, l'eau reste mauvaise et malsaine.

Voici un procédé dû à M. Langlois pour remédier à ce danger.

On jette dans le puits une dissolution de 20 grammes de permanganate de potasse par mètre cube d'eau — approximativement ; au bout de quelques jours, on précipite le permanganate en excès sous forme de bioxyde de manganèse en versant dans le puits un boisseau de braise de boulanger.

***

Un beau Revenu.

M. G. Rivière, professeur départemental d'agriculture estime qu'en Seine-et-Oise, un hectare de vigne, d'une valeur de 8.000 fr. peut rapporter *1.400 fr.* par an de revenu net.

AVIS AUX SOCIÉTAIRES

Le Trésorier a l'honneur d'informer ses collègues que les cotisations seront mises en recouvrement dans la seconde quinzaine de ce mois. Il croit pouvoir compter que les quittances présentées, suivant l'usage, par la poste, recevront toutes bon accueil.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 10 Mai 1900.

Veaux vendus, 67, prix moyen, le kilo..... 2 »
Blé, — le sac 22 50

ÉGREVILLE. — 7 Mai 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 22 65
Seigle, — — ..... 15 »
Avoine, — — ..... 12 »
Veaux vendus 90, prix moyen, le kilo..... 2 10

MONTEREAU.— 5 Mai 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 16 »
Seigle, — — 9 65
Avoine, — — 8 65

9 Mai 1900

Veaux vendus 96, prix moyen, le kilo..... 2 »
Porcs — 48, — — 1 55
Moutons — 33, — — 1 55

NEMOURS. — 12 Mai 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 96, prix moyen, le kilo..... 2 »
Porcs — 38, — — 1 60
Moutons — 48, — — 1 80

PARIS. — 10 Mai 1900

Blé indigène roux : 19 » à 19 50 ; — blanc : 19 50 à 20 »
Seigle, 14 50 à » ».
Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 18 75 ; blanche, 17 » à » ». — Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	21 30	20 »	Livrable Juin.
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	30 50	31 »	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 75	23 75	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 80	44 80	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 40	» 40	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» 46	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» 46	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1.80	1 80	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	par 10.000 kilos.
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

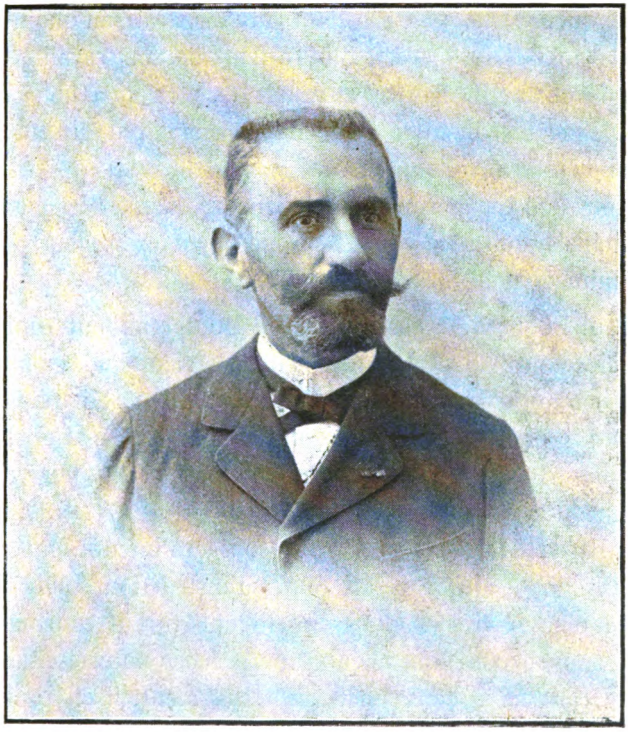
Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 6. Juin 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU



Paul-Édouard GALLOT (1848-1900)

Digitized by Google

PAUL-ÉDOUARD GALLOT

1848-1900

Une perte dès longtemps redoutée vient de frapper la *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau* ; son Président a succombé, le 17 mai dernier, au mal cruel et impitoyable qui le tenait éloigné d'elle depuis six mois.

Ce que fut l'homme excellent qui disparaît au moment où il semblait devoir recueillir le fruit de son travail et de son dévouement, d'autres auxquels il a plus qu'à nous été donné de le connaître et de l'apprécier, l'ont dit sur sa tombe en termes éloquents.

Nous ne rappellerons donc ici que les dates et les étapes principales de sa vie bonne à proposer en exemple à ceux qu'anime le noble désir d'être utiles à tous.

Paul-Édouard GALLOT naquit à Montereau-faut-Yonne, le 6 décembre 1848, de Julien Gallot, agriculteur et maître de l'hôtellerie du *Lion-d'Or*. Paul-Édouard n'avait pas encore trois ans lorsqu'il perdit son père emporté à 44 ans, et dès lors trouva dans sa sœur aînée la mère la plus tendre et le guide le plus sûr.

Attiré vers l'agriculture, il s'y consacra bientôt tout entier, y apportant avec un fonds d'instruction solide un esprit déjà mûri. Ses efforts intelligents furent couronnés de succès, et son nom acquit une précoce notoriété. Loin de se cantonner dans un égoïste isolement, il en profita pour se faire l'avocat souvent heureux des revendications agricoles, d'abord au Conseil municipal de Montereau où

Digitized by Google

il fut envoyé en janvier 1878, puis au Comice de Melun-Fontainebleau-Provins (1879), puis à la Chambre consultative d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau (1885), enfin au Conseil d'arrondissement (1889).

Partout Gallot se fait remarquer par son ardeur au travail, par son empressement à accepter toutes les tâches sans marchander son temps ni compter avec ses forces. Aussi partout se place-t-il rapidement aux premiers rangs : il est vice-secrétaire du Comice, président de la Chambre consultative, vice-président de la Commission de Statistique cantonale, vice-président du Conseil d'arrondissement, directeur adjoint de la Caisse d'épargne de Montereau, membre du Comité d'admission de la classe 39 à l'Exposition universelle, etc., etc.

Si, pour notre Société, il ne fut pas parmi les ouvriers de la première heure, il s'en montra, dès qu'il y fut inscrit, un des membres les plus actifs et les plus écoutés, et ici comme ailleurs la situation qu'il occupa devint bientôt prépondérante. Secrétaire adjoint, il donne au *Bulletin* des chroniques où l'on voudrait peut-être moins de pessimisme, mais où se révèle une connaissance approfondie des besoins de l'agriculture ; puis, quand en janvier 1895, M. Thierry croit devoir décliner l'honneur d'une réélection, c'est à Gallot que 11 voix sur 13 votants vont demander d'être Président.

Une consécration officielle manquait à cette réputation grandissante, et il n'a pas dépendu de la Société qu'elle ne lui fût accordée ; mais Gallot, ceci est tout le contraire d'un blâme, avait des convictions qu'il ne dissimula jamais, et que ne partageaient sans doute pas les dispensateurs des

Digitized by Google

récompenses. Pourtant justice lui fut enfin rendue, le 25 juillet 1898, et il put attacher à sa boutonnière ce ruban du mérite agricole qu'il avait depuis si longtemps gagné.

Il se montra fier de cette distinction hélas ! tardive, comme il se montra fier d'être vu au bras du brillant officier, son parent, qui venait de tenir si haut, à Tombouctou, le drapeau de la France.

C'est qu'il avait au cœur, avec l'amour profond de sa noble profession, l'amour de la patrie et de ceux qui la servent dignement.

Ce furent ses derniers beaux jours : la maladie qui le guettait s'abattit bientôt sur lui pour l'emporter après une longue et pénible agonie.

J'ai peur d'employer une formule qui paraîtra banale, en disant que sa veuve, que son fils, que sa fille, que sa sœur bien-aimée doivent puiser dans l'unanime sympathie qui s'est manifestée à l'heure fatale, une consolation à leur légitime douleur ; rien n'est plus vrai pourtant, et l'amertume des larmes se tempère par cette pensée que celui qui s'en va trop tôt ne souleva jamais de haines et ne laisse que des regrets.

EUGÈNE THOISON.

*
* *

Les obsèques de M. Gallot ont eu lieu lundi et ont été imposantes. On peut évaluer à plus de deux mille le nombre des personnes qui suivaient le convoi.

Les bannières des diverses sociétés locales et celle de la Société de secours-mutuels de Cannes précédaient le clergé. Les pompiers formaient la haie.

Digitized by Google

Les cordons du poële étaient tenus par MM. de Gaffory, sous-préfet de l'arrondissement; Jardin, président du conseil d'arrondissement; Edmond Fortin, conseiller municipal : Pouteau, secrétaire général de la Société d'agriculture de Fontainebleau; Anatole Girault et Chaudron jeune, ce dernier représentant la Société de secours-mutuels de Montereau.

Au moment où le cercueil allait être descendu dans le caveau de famille, cinq discours ont été prononcés :

En termes qui ont émotionné l'assistance, M. le sous-préfet a retracé la carrière toute de dévouement du défunt et rendu hommage à ses qualités. Malheureusement cette allocution a été improvisée, et nous ne pouvons la reproduire.

Discours de M. Jardin,

Président du Conseil d'arrondissement.

Avant que cette tombe ne se ferme, je viens, au nom du Conseil d'arrondissement et au mien, adresser un dernier adieu à celui qui fut pendant bien des années notre collègue et notre ami.

C'est avec une émotion profonde, mon cher Gallot, que nous avons suivi les différentes phases de votre longue et cruelle maladie, qui a fini par vous terrasser.

Nous ne pouvons pas vous quitter sans vous adresser nos chaleureux remerciements et l'expression de notre reconnaissance, pour le concours précieux que vous nous avez toujours prêté.

Au Conseil d'arrondissement, lorsque vous nous demandiez de formuler un vœu, nous finissions presque toujours

Digitized by Google

par nous ranger à votre avis, parce que vous saviez nous convaincre par une justesse de vues, une sûreté de jugement et une logique qui portait toujours son effort au point juste.

Vous ne négligiez aucune circonstance pour nous faire donner notre opinion sur l'état et les besoins des différents services publics concernant l'arrondissement ; et quand vous sollicitiez le moyen très large de faire entendre nos doléances, et de porter nos réclamations à la connaissance de l'administration, vous n'avez jamais eu la pensée d'en faire un abus.

Nous savions aussi que dans toutes les circonstances de l'accomplissement de votre mandat, vous n'étiez guidé que par les intérêts de l'arrondissement, et que, fidèle aux principes de la saine démocratie qui marche constamment vers le progrès sans secousses violentes, vous ne cherchiez que des résultats certains et toujours appréciables.

Vous étiez un républicain à l'ancienne manière — qui est la bonne — et un bon patriote, et sous ce rapport, permettez-moi d'ajouter que vous n'aviez qu'à suivre les beaux exemples de votre famille.

Par le zèle et le dévouement que vous mettiez à remplir votre mission, l'affabilité de votre caractère, la courtoisie que vous apportiez dans vos rapports, même avec vos adversaires, sans jamais rien sacrifier de vos convictions, vous aviez su conquérir l'estime et la confiance de vos collègues. Aussi, lorsque des vacances s'y produisirent, le Conseil d'arrondissement vous choisit comme secrétaire, puis ensuite comme vice-président.

Je ne parlerai pas des services que vous avez rendus à l'agriculture, ni du rôle actif et intelligent que vous avez rempli au sein des sociétés agricoles ; je pense que d'autres plus autorisés que moi s'en acquitteront.

Digitized by Google

Vous avez été un bon père de famille ; vous aimiez les vôtres et vous en étiez aimé et de tous ceux qui vous ont connu.

Puissent les nombreux témoignages d'estime et de sympathie qui se manifestent ici, venir apporter des adoucissements à votre famille si cruellement éprouvée.

Vos amis ne vous oublieront pas.

Adieu ! mon cher monsieur Gallot, pour la dernière fois.

Discours de M. Allaire, Maire de Montereau.

Mesdames, Messieurs,

Je viens, au nom du Conseil municipal, adresser à notre collègue d'hier un suprême adieu.

Édouard Gallot, entré au Conseil municipal en 1878, avait à peine 29 ans. Démissionnaire en 1883, il y rentrait en 1896. Travailleur infatigable, il fit de nombreux rapports très appréciés. Il laissera parmi ceux qui l'ont connu à l'assemblée communale, de sincères regrets.

D'une nature douce et affable, il mettait au service de tous un dévouement sans bornes.

La mort d'Édouard Gallot est, pour moi, la perte d'un vieil ami d'enfance, Élevés ensemble, éprouvant le plus grand plaisir à nous trouver réunis, une profonde sympathie nous attirait.

La politique, qui divise les meilleurs amis, nous fit adversaires ; partis tout d'abord la main dans la main, à la conquête du pouvoir municipal, nous ne tardions pas, quelques années après, à nous voir séparés par les exigences des partis. Qui eût pu prévoir que ces deux bons camarades, ces deux amis de l'âge adulte, pussent combattre l'un contre l'autre dans la lutte politique si récente de l'année 1898 ?

Digitized by Google

Devant le néant de la tombe, on regrette parfois de ne pas vivre en philosophe, loin de toutes les agitations souvent puériles de la vie politique. Je dois dire, à la louange de notre regretté collègue Gallot, qu'après comme avant, nous n'avons cessé de nous estimer réciproquement, et que si nous avons pu voir certaines choses d'une façon différente, nous n'avons jamais oublié la vieille amitié d'antan. Le lendemain de la lutte nous retrouvait bons amis, et je dois lui rendre ce dernier hommage, que lui-même m'en donnait l'exemple.

Je souhaite que le témoignage que j'apporte à la noblesse de son caractère, et les sentiments de regret que j'exprime au nom de ses collègues du Conseil municipal, soient un adoucissement à la perte cruelle et irréparable que fait sa famille.

Édouard Gallot est enlevé bien trop tôt à l'affection de tous. Il peut être donné en exemple à ses enfants pour l'amour familial dont il avait le culte à un si haut degré, et pour ses concitoyens un exemple de dévouement à la chose publique.

Discours de M. Thoison, Secrétaire adjoint de la Société d'Agriculture de Fontainebleau.

Mesdames, Messieurs,

La Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau avait compté sur la voix autorisée de son Président d'honneur, pour apporter sur le cercueil de celui qu'elle avait mis à sa tête comme le plus digne de la guider dans le chemin du progrès, et qui lui est ravi avant l'heure, le tribut de ses regrets. Un empêchement inattendu, nous prive du concours que l'honorable M. Ouvré était disposé à nous

Digitized by Google

prêter, et impose au sociétaire qu'elle a désigné le devoir d'exprimer à une épouse, à des enfants si cruellement frappés, les sentiments de douloureuse sympathie qui animent ses collègues et lui-même.

Je n'ai pas mission, Messieurs, de retracer la carrière trop courte et pourtant si bien remplie d'Édouard Gallot; tous, vous connaissiez l'infatigable activité qui permettait à notre regretté Président de suffire à des besognes si multiples et si variées, mais se ressemblant toutes en ce qu'elles étaient également désintéressées. Jamais, vous le savez, on n'a fait en vain appel à son dévouement, et il semble que rien ne lui ait coûté pour se rendre utile dans les fonctions nombreuses auxquelles l'avaient appelé la confiance et l'affection de ses concitoyens.

Mais il aimait l'agriculture avec passion, et c'est à elle surtout, au perfectionnement de ses méthodes, à la défense des cultivateurs trop souvent menacés dans leurs intérêts légitimes, qu'il accordait le meilleur de son temps et avait sacrifié sa vie. Mieux que personne, notre Société peut ici l'attester.

Que de fois n'a-t-il pas abandonné ses propres occupations pour nous consacrer quelques heures et venir présider nos séances, parce qu'il pensait avoir une idée pratique à nous suggérer, un danger à nous signaler. Il le faisait alors que la souffrance s'était abattue déjà sur lui, et quand le mal implacable l'eut cloué sur le lit qu'il ne devait quitter que pour la tombe, le pauvre Gallot nous donnait une dernière preuve d'attachement qui, plus que toutes les autres, peut-être, nous fut sensible, en s'efforçant de fournir à notre Société les moyens de figurer avec honneur à l'Exposition universelle.

Ayant traversé la vie en faisant le bien, il a vu venir la mort avec la sérénité d'âme du fervent et sincère chrétien

Digitized by Google

qu'il était ; si je ne craignais même d'offenser la douleur de ceux qui le pleurent aujourd'hui, je dirais que cette mort dont le doigt l'avait depuis si longtemps touché, lui apporta la délivrance de tortures patiemment supportées, et qu'il est entré sans terreur dans une vie nouvelle.

Car il était de ceux qui croient que tout n'est pas fini avec la dernière pelletée de terre, et qui espèrent en l'au-delà !

Au nom de vos collègues qui conserveront votre souvenir dans leur cœur reconnaissant, cher Président, adieu !

Discours de M. Toustain,
au nom de la Société de Secours Mutuels.

Au nom de la Société de secours mutuels « La Fraternelle », de Montereau, je viens exprimer sur cette tombe les regrets que nous inspire la perte d'un de nos administrateurs.

M. Gallot s'était fait inscrire, en 1892, comme membre honoraire de notre Société, car il avait compris, un des premiers, que la mutualité est appelée à rendre d'immenses services à la classe laborieuse ; que c'est l'avenir, et que dans une ville essentiellement ouvrière comme l'est Montereau, chacun doit contribuer selon ses facultés et ses moyens à cette grande œuvre de prévoyance qu'est la mutualité.

C'est parce que notre Société connaissait la sympathie qui attirait M. Gallot vers les choses utiles, qu'elle l'appelait à faire partie de son conseil d'administration, et là, comme partout où il est passé, il a concouru pour une large part à la prospérité de notre œuvre sociale ; il s'y consacra tout entier sans compter ses peines et ses démarches ; il était toujours où un service était à rendre.

Ses avis toujours justes, ses conseils constamment em-

Digitized by Google

preints d'un large esprit de conciliation, le firent apprécier de tous les membres de notre Société et, dans notre modeste sphère où, sans bruit, nous cherchons à appliquer la vraie formule de la fraternité, il sut nous aider à surmonter et à vaincre bien des difficultés.

Nous perdons en M. Gallot, un collègue estimé, un véritable ami, le vide qu'il va laisser parmi nous sera difficile à remplir.

Aussi, considérons-nous comme un devoir de venir exprimer ici toute notre reconnaissance pour l'homme de bien dont nous déplorons la perte.

M. Gallot, au nom de toute la Société de secours mutuels « La Fraternelle » de Montereau, je vous dis adieu.

SÉANCE DU 2 JUIN 1900

La séance est ouverte à 2 heures et demie, sous la présidence de M. A. Defoix, Vice-président.

M. Defoix communique la nouvelle déjà connue de la mort de M. Paul-Édouard Gallot, Président de la Société, et propose, ce qui est accepté à l'unanimité, de lever la séance en signe de deuil.

Digitized by Google

LES PULPES DANS L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

VALEUR NUTRITIVE COMPARÉE DE LA PULPE ET DE LA BETTERAVE. — INFLUENCE DE LA PULPE SUR LA LACTATION ET LA QUALITÉ DU LAIT ET DU BEURRE. — CONCLUSIONS.

A quantité de matière sèche égale, la pulpe de diffusion a-t-elle une valeur nutritive plus grande que la betterave fourragère ?

Pour résoudre cette question, P. Gay, a mis directement en expérience les deux aliments sur des animaux. Des lots de moutons, placés dans des conditions absolument identiques, furent nourris comparativement, l'un avec la pulpe, l'autre avec la betterave apportant la même quantité de matière sèche dans la ration. Voici les résultats obtenus par la pesée des animaux, avant et après l'expérience :

	Poids		Augmentation	
	Initial	Final	Totale	Journalière
	kgr.	kgr.	kgr.	kgr.
1er lot. Betteraves	268	279.500	11.500	0.769
2e lot. Pulpes	250	269	19.500	1.300

Si nous comparons les poids obtenus, nous constatons que le lot qui recevait de la pulpe, a augmenté de 19 kgr. 500, tandis que le lot nourri à la betterave n'a augmenté que de 11 k. 500. Cette différence était due très probablement à la valeur nutritive plus grande de la pulpe, mais comme il fallait tenir compte des influences individuelles, dont le rôle est parfois considérable, on a fait permuter les deux lots, en donnant de la pulpe à celui qui, primitivement, recevait de la betterave fourragère, et inversement, pour l'autre. Voici les résultats constatés dans cette deuxième période :

Digitized by Google

	Poids		Diminution	
	Initial	Final	Totale	Journalière
	kgr.	kgr.	kgr.	kgr.
1er lot. Pulpes.....	280.500	278.500	2	0.130
2e lot. Betteraves.....	264.000	259.000	5	0.330

Par suite de la température excessivement rigoureuse dans cette deuxième période, tous les animaux en expérience ont diminué de poids ; toutefois, la pulpe s'est montrée encore plus nourrissante que la betterave, puisque la perte subie par les moutons qui la recevaient a été plus faible que celle constatée chez les autres. En faisant le bilan total de l'augmentation donnée par chacun de ces deux aliments, P. Gay, a obtenu :

	kgr.		kgr.		kg.
Avec la pulpe.....	19.500	—	2	=	17.500
Avec la betterave.....	11.500	—	5	=	6.500
Différence en faveur de la pulpe....					11.000

La supériorité de la pulpe est manifeste ; *à poids de matière sèche égal, cet aliment possède des qualités nutritives plus grandes que celles de la betterave fourragère.* » Il peut être intéressant, dit P. Gay, de chercher à expliquer ce fait. On sait que la digestibilité d'un aliment, et, par suite, sa valeur nutritive, dépend à la fois de sa composition chimique et de sa constitution physique ; entre deux aliments de même composition, c'est-à-dire de même relation nutritive, celui dont la structure permettra plus facilement l'attaque des principes immédiats par les sucs digestifs, sera aussi celui dont la digestibilité totale sera la plus élevée.

Dans le cas qui nous occupe, la composition chimique de la pulpe ensilée et de la betterave Tankard est sensiblement la même ; la relation nutritive est de 1/4,5 pour la betterave et de 1/4,6 pour la pulpe. Ce n'est donc pas à cette cause

Digitized by Google

qu'il faut attribuer la différence de valeur nutritive que nous avons observée entre les deux aliments, mais bien à l'état différent sous lequel il se présente, et cela s'explique de la façon la plus simple. Nous avons vu les modifications profondes subies par la pulpe, lors de la fermentation qui se produisait dans sa masse ; cette fermentation, accompagnée d'une élévation considérable de la température, produit sur les cossettes, une sorte de cuisson dont l'action sur la digestibilité des aliments est connue depuis longtemps ; une bonne partie des principes immédiats, est, en outre, solubilisée ou tout au moins amenée à un état bien proche de la solubilisation ; la cellulose elle-même est ramollie, désagrégée, et il n'est pas étonnant, dès lors, que l'animal assimile plus facilement un tel aliment qu'un autre qui, de même constitution physique et chimique, n'a pas été soumis à ces diverses influences. »

La pulpe de diffusion ensilée, est donc, à n'en pas douter, plus nourrissante que la betterave fourragère. Mais cet excédent de digestibilité est-il suffisant pour compenser le prix de revient plus élevé de sa matière sèche ; en un mot, quelle est de la betterave ou de la pulpe, celle qui sera la plus économique à employer ?

Pour être renseigné à ce sujet, il est nécessaire de calculer le prix de revient de la ration des deux lots de moutons nourris comparativement l'un avec la pulpe, l'autre avec la betterave, et de mettre en regard les augmentations de poids vif obtenues avec ces deux aliments.

Pendant les deux périodes d'expérience, c'est-à-dire pendant 27 jours, les moutons ont consommé 121 k. 500 de pulpe (4 k. 500 par jour) contenant 9 kil. 817 de matière sèche, et 81 kil. de betteraves (3 kilos par jour) renfermant exactement 9 kil. 873 de matière sèche. La dépense totale s'est donc élevée :

Digitized by Google

Avec la pulpe, à 7 fr. 60 les 100 kilos de matière sèche : 9,817 × 0 fr. 075 = 0 fr. 75.

Avec la betterave à 6 fr. 70 les 100 kilos de matière sèche : 9,873 × 0,067 = 0 fr. 65.

L'économie réalisée par la substitution de la betterave fourragère à la pulpe, eût donc été de 0 fr. 75 — 0 fr. 65 = 0 fr. 10, pour le durée des recherches ; or, l'augmentation de poids due à la pulpe, a été pour le même temps, de 11 kilos supérieure à celle due à la betterave.

Une dépense supplémentaire de 0 fr. 10 se trouve compensée par une plus-value de 11 kilos de poids vif, qui, au prix de 0 fr. 80 le kil., représente une somme de 8 fr. 80.

En présence de ces résultats, P. Gay tire cette conclusion : que *la pulpe de diffusion est un aliment plus économique à employer que la betterave fourragère.*

P. Gay a négligé de faire entrer dans le prix de revient de la matière sèche de la pulpe, les frais de transport, il a préféré laisser à chacun le soin de les calculer. Cependant, si, pour fixer approximativement les idées à ce sujet, on évalue la dépense à 0 fr. 50 par kilo et par kilomètre, c'est une dépense supplémentaire de 0 fr. 20 à ajouter à celle de 0 fr. 10 constatée pour la pulpe, en admettant qu'on soit à une distance de un kilomètre de la sucrerie. Il faudrait être placé bien loin de l'usine, dit Gay, pour que la dépense ainsi occasionnée, ne puisse être compensée par le supplément de poids vif obtenu avec l'emploi de la pulpe.

Les recherches de Gay sont, à coup sûr, intéressantes, toutefois, nous ne pouvons nous empêcher de faire remarquer que ses expériences ont été faites avec la betterave Tankard, variété relativement pauvre en matière sèche, si on la compare à la collet rose. Or, cette dernière, dans les expériences qui ont été faites à Grignon, avec le mouton, par MM. Brétignères et Dupont, s'est montrée bien plus

Digitized by Google

nutritive que la Tankard ; les animaux nourris avec la collet rose ont accusé une plus-value de 4 fr. 30 sur ceux qui recevait la betterave Tankard dans leur ration.

On est autorisé à se demander, dans ces conditions, si la pulpe de diffusion est plus avantageuse à employer dans l'alimentation du bétail, que la betterave à collet rose cultivée un peu partout à l'heure actuelle, comme betterave fourragère. Des expériences que nous avons l'intention d'entreprendre prochainement dans ce sens, nous permettront sans doute, d'éclairer la question si intéressante de l'emploi comparé de la pulpe et de la betterave dans l'alimentation du bétail.

Les cultivateurs qui utilisent les pulpes pour les animaux se demandent souvent si la qualité des produits obtenus, lait et beurre surtout, est la même que quand ils emploient directement les racines. L'opinion la plus répandue veut que la pulpe exerce une influence fâcheuse sur la production et la qualité du lait, et certains laitiers même vont jusqu'à en défendre formellement l'usage dans la ration des vaches dont le lait leur est livré.

Pour être fixé à cet égard, P. Gay a expérimenté la pulpe sur les vaches laitières et il a conclu : que les vaches laitières pouvaient sans inconvénient recevoir cet aliment conservé, à la condition, toutefois, que la conservation se soit effectuée sans fermentation putride, *la bonne pulpe ensilée n'a aucune influence fâcheuse, ni sur la quantité, ni sur la qualité du lait.*

MM. Andouard et Dezaunay, qui ont étudié l'action des pulpes sur la qualité du lait de vache, ont résumé leurs observations de la façon suivante :

1° La pulpe de diffusion, conservée en silo, et donnée à une vache à la dose de 5 kgr. par jour, augmente sa production en lait de près d'un tiers ;

Digitized by Google

2° Cette nourriture n'a pas d'influence sensible sur la richesse du lait en caséine et en matière minérale, mais elle augmente la proportion de beurre comme celle du sucre ;

3° Elle communique au lait une saveur spéciale et lui donne une prédisposition certaine à la fermentation acide.

Il existe une certaine contradiction entre cette dernière observation et les conclusions précédentes de P. Gay, mais on peut l'expliquer par ce fait, que l'emploi de la pulpe est parfois exagéré. Dans nos expériences récentes sur l'influence de l'alimentation sur la production de la matière grasse, nous avons constaté que la pulpe, employée à raison de 25 à 30 kgr. par jour, en remplacement de la betterave, donnait un lait plus abondant, mais moins riche en beurre, et de qualité plutôt médiocre.

Il faut donc éviter, pour les vaches laitières, l'alimentation exclusive à la pulpe, les mélanges sont indispensables. « L'expérience a montré, dit Cornevin, que, quand on a le soin d'opérer des mélanges qu'on peut varier de bien des façons, il n'y a pas à redouter de dépréciation des produits. »

En résumé, on peut employer la pulpe dans l'alimentation du bétail, sans crainte d'y faire une fausse opération ; toutefois, il y a une limite au-delà de laquelle cet emploi n'est plus avantageux ; c'est au cultivateur qu'il appartient de savoir jusqu'à quel prix il peut payer les 1.000 kgr. de pulpe, pour que l'usage de cet aliment ne soit pas onéreux pour lui.

MALPEAUX.

(Le Progrès agricole).

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Les météorologistes ne sont pas d'accord sur les circonstances et les agents de la formation de la *grêle*. Ils ne semblent unanimes que sur uu point : l'intervention d'uue force électrique. Mais de quelque façon que l'on explique sa naissance, la grêle est l'épée de Damoclès continuellement suspendue au-dessus de la tête du vigneron : en un instant les plus belles apparences, les espérances les mieux fondées sont anéanties ; et, comme le phénomène ne se produit guère qu'en été, la récolte est irrémédiablement perdue. Heureux quand les meurtrissures du sarment ne compromettent pas la récolte de l'année suivante.

Son action néfaste est pourtant moins étendue que celle de la gelée ; la nuée de grêle trace rarement un sillon de plusieurs kilomètres de large ; souvent même, elle ne couvre de ruines qu'une surface relativement restreinte.

On ne connaît aucun moyen sérieux de se mettre à l'abri de ses coups. En 1836, le *Journal des Connaissances utiles* décrivait bien des *paragrèles* récemment inventés, et nous-même avons publié (1) une note sur les essais tentés par certains agriculteurs autrichiens et italiens à l'aide de mortiers spéciaux dont les détonations empêcheraient, dans les hautes régions, la grêle de se former ; mais jusqu'à présent on en est à la période des recherches.

Ordinairement locales, les chutes de grêle ne sont presque jamais mentionnées par les historiens. Quelques curés, au contraire, dans leurs registres paroissiaux nous ont conservé

(1) *Bulletin de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau*, 1899, p. 237.

Digitized by Google

le souvenir d'orages calamiteux. Un dépouillement scrupuleux de ces sources et l'étude de documents faisant partie de notre collection particulière, nous ont fourni un assez grand nombre de dates, parmi lesquelles nous choisissons les suivantes :

1608, 5 août (4 à 5 heures du soir). — « Grande gresle » qui ravage tout le Gâtinais septentrional, endommageant les églises de Melun, Larchant, Nemours, etc., et détruisant partout les vignes.

1689, 8 septembre (3 à 4 heures du soir). — « Une gresle d'une grosseur excessive perd et gâte les vignes de Grez, en telle sorte qu'il n'y a aucune espérance pour la récolte de la présente année ».

1733, 27 juillet. — Grêle à Chenou (1) « en façon de mâchefer »; les vignes sont entièrement perdues.

1764, 19 juillet. — Grande grêle aux environs de Pithiviers.

1766, 24 mai et 18 juin. — Grêle qui enlève plus de la moitié de la récolte des vignes à Fromont et à Rumont.

1780, 4 juin (6 heures du soir). — Grêle terrible à Maisoncelles (2). Il est fait remise aux habitants des 2/3 de la taille et un don en argent de 600 livres.

1781, 7 juin. — Les vignes de Beaune sont grêlées.

1781, 28 août. — Grêle à Lorrez-le-Bocage.

1785, 3 août. — A Grez-sur-Loing, 70 arpents de vignes sont endommagés par la grêle ; perte, environ 700 livres. A Mondreville (3), 5 arpents sont ruinés aux trois quarts.

1785, 5 août. — Grêle à la Madeleine (4) ; 330 livres de perte sur 25 arpents de vignes.

1787, 25 juillet. — Vignes grêlées à Beaune.

1792, 20 juillet. — Grêle qui frappe 26 communes dans le seul district de Nemours. A Nemours même, 85 arpents de vignes sont atteints ; la perte est estimée à 5.100 livres. 100.000 livres furent accordées par la Convention pour être réparties entre les 26 communes sinistrées.

1801, 13 août. — Grêle qui cause 22.000 livres de pertes aux vignerons de Beaune.

(1-2-3-4) Cant. de Château-Landon (Seine-et-Marne).

Digitized by Google

1802, 15 et 16 mai. — Nouvelle grêle dans le même vignoble.

1822, 31 août. — Grêle à Beaumont-du-Gâtinais. On cueille, le lendemain, le peu de raisin demeuré aux ceps.

Enfin la fameuse grêle du 24 août 1894 dont les terrifiants effets sont encore présents à la mémoire de tous.

On remarquera que les accidents que nous venons de relever se placent tous entre le 15 mai et le 8 septembre.

III. — Les Maladies.

Quoique moins éprouvées que les nôtres, les vignes des anciens connurent la maladie. On a déterminé dans les descriptions des agronomes latins : l'*araneum,* la rouille, le charbon, la coulure, le pourridié et peut-être l'anthracnose.

Au XVIII^e^ siècle, le viticulteur orléanais, Boullay, écrit, il est vrai, que « toutes les maladies de la Vigne se réduisent presque à la Rouille et à l'Ortiage qui sont à peu près la même chose.... Une vigne a la *rouille* quand ses feuilles paraissent fatiguées, et l'*ortiage,* lorsqu'au lieu d'être vertes et bien nouries, elles deviennent étroites et jaunes à peu près comme de l'or » (1). Et il ajoute : « Ce mal presque incurable n'est pas contagieux ». Les causes en sont : un sol impropre, de mauvais soins, des intempéries.... etc.

Mais lui-même parle immédiatement après de la *gale* ou *gomme,* « extravasion de la sève vers la souche » par manque de force ascensionnelle ; de la *champelure d'été* et de la *champelure d'hiver* qui intéressent le bois soumis à la gelée. On sait que « champeler » est l'équivalent de « sécher ». Nous voilà donc déjà à cinq affections différentes.

Duhamel du Monceau — pour nous en tenir aux auteurs de notre région — qui vient 30 à 40 ans après J. Boullay,

(1) *Manière de bien cultiver la vigne...*, p. 377.

Digitized by Google

donne le nom d'une douzaine de maladies, parmi lesquelles : la *luxuria vitis,* la phtisie, le rouge, le jaune, la stérilité, la gale et la gomme, toutes communes en Gâtinais.

La *luxuria vitis* ou « végétation trop vigoureuse de la vigne », provient d'une « trop forte nourriture » soit par la nature même du sol, soit par une fumure surabondante. — Remède : tailler court.

Dans la *phtisie,* au contraire, les feuilles et le bois se dessèchent, et se rétrécissent, faute d'une suffisante nourriture. — Remède : râcler la partie desséchée et enduire la plaie ainsi que le tronc de cendres fortes de sarment mêlées de vinaigre.

Le *rouge, rougeot* ou *rougin* est l'étiolement des feuilles qui rougissent par tailles trop courtes ou indigence du sol. — Remède — je n'en vois pas bien la théorie : percer le cep avec une tarière et introduire dans le trou une cheville de bois de chêne.

Le *jaune,* qui n'est sans doute qu'une forme adoucie de l'ortiage de Boullay, et que l'on impute à la sécheresse, à de fortes chaleurs prolongées, à des façons imprudentes. — Remède : laisser passer le mal.

D'après le *Traité de la nature.... de la Vigne,* la *stérilité* peut venir du cépage. On la guérit en greffant sur le sujet stérile un sarment d'une espèce productive. — Ne pas oublier que nous sommes au milieu du XVIII^e^ siècle.

Ces maladies ont persisté jusqu'à la disparition de la vigne française, et le docteur Guyot cite encore plusieurs d'entre elles sous leurs noms anciens. C'est probablement sous un de ces noms qu'il faut chercher à reconnaître celle qui préoccupe si vivement nos vignerons d'aujourd'hui : la *chlorose.*

Car s'il est vrai que la chlorose soit en général causée par l'excès de calcaire du sol, le Gâtinais a dû, de tout temps, être un de ses séjours de prédilection. En se reportant à la

Digitized by Google

description sommaire que nous avons donnée, plus haut de nos terrains, on verra que le calcaire y domine ; en quelques endroits même, il y existe à peu près seul. A Gaubertin (1), par exemple, où le sous-sol est essentiellement calcaire, la couche arable, qui n'a que 15 à 20 centimètres d'épaisseur, renferme encore une forte proportion de carbonate de chaux.

Et pourtant le *jaune* — on ne parlait pas grec autrefois chez nous — semble avoir peu inquiété nos pères. « La guérison se produit seule », écrivait J. Guyot, il y a 35 ans.

« Souvent, dans les anciennes vignes françaises, un refroidissement brusque de la température suivant une période de journées chaudes, modifiait la circulation et la nature de la sève, et entraînait la chlorose. Souvent aussi, quand on piochait une vigne par de trop fortes chaleurs et trop près du cep, on coupait les petites racines de formation récente, et la vigne jaunissait. « Ce n'est rien ! C'est la jaunisse », disaient les vignerons.

« Et en effet, la chlorose passait, et la vigne restait avec les abondantes récoltes et les longues espérances.

« Aujourd'hui, il n'en est plus de même : la chlorose est une affection très sérieuse.... » (2).

N'est-on pas autorisé à dire alors que les vignes nouvelles y sont moins résistantes ? (3).

Le seul remède connu à la chlorose, encore n'est-il pas infaillible, c'est le sulfate de fer appliqué dans des propor-

(1) Cant. de Beaune-la-Rolande (Loiret).

(2) G. Provost-Dumarchais, *Le Vigneron devant sa Vigne détruite*, p. 26.

(3) Le docteur Guyot désigne sous le nom de *cottis* ou *pousse en ortille* une maladie grave dans laquelle M. Viala reconnaît la chlorose, et qui semble être l'ortiage du XVIII[e] siècle. Il n'est donc pas absolument vrai de dire que la chlorose était autrefois toujours bénigne ; elle l'était ordinairement.

Digitized by Google

tions et sous des formes diverses. Le procédé le plus communément employé est le badigeonnage soit des sarments, soit particulièrement des plaies d'une taille d'automne, du 16 au 31 octobre (procédé Rassiguier). Certaines personnes vont jusqu'à la dissolution à 33 °/₀, mais cette dose cause souvent des brûlures ; celle à 28 °/₀ paraît suffisante. Avant 1870, on arrosait les ceps atteints du *jaune,* pour hâter leur guérison, avec du sulfate de fer à 5 °/₀, à raison de 2 à 5 litres par pied (1).

Les Romains, nous l'avons dit, connaissaient la *coulure* des vignes ; pourquoi donc nos auteurs n'en parlent-ils pas comme d'une maladie? Je trouve dans un chroniqueur briard, le curé Claude Haton, dont le mémorial fait de fréquentes excursions en Gâtinais, qu'en 1562 les vignes « coulèrent » au mois de juillet ; ni le mal ni son nom n'étaient donc ignorés.

Mais il est deux sortes de coulure : la *coulure constitutionnelle* propre à certains cépages qui, à l'exception des Madeleines, n'appartiennent pas à l'ampélographie gâtinaise ; et la *coulure accidentelle* par excès d'humidité, etc. ; nos vignerons la regardaient comme un accident météorologique.

Pourtant la coulure peut donner lieu à une observation intéressante. Si, suivant l'expression populaire, la vigne « s'emporte en bois » par suite d'une exubérance de végétation herbacée, la coulure est à redouter (A. Berget), et dans ce cas, on pratique avec succès l'*incision annulaire* récemment préconisée. Or, sans vouloir diminuer le mérite de l'honorable professeur départemental de Seine-et-Oise, M. G. Rivière, propagateur de cette méthode, je constate

(1) L'usage du sulfate de fer est antérieur à 1862. — Cf. A. Gris, *De l'application des sels de fer à la végétation*, Paris, 1862.

Digitized by Google

que le traité de viticulture à la réimpression duquel Duhamel du Monceau a mis son nom, contient ceci :

« Pour remédier à la trop abondante effusion de la sève hors du bois, vers le printemps, il faut, avec la serpette, couper le tronc en l'ulcérant.... »

Aujourd'hui on opère l'incision annulaire non plus avec une serpette, mais avec un *coupe-sève,* sorte de pince plate dont les mâchoires sont remplacées par des lames doubles écartées de 5 millimètres.

Revenons aux maladies. Nous avons entendu tout à l'heure le chanoine Boullay dire de la rouille qu'elle n'était point « contagieuse ». Il est donc certain qu'il connaissait, au moins par ouï-dire, des affections se transmettant d'un cep à un autre, de celles dont nous avons déterminé la cause, et que nous appelons *cryptogamiques.* D'ailleurs cette conclusion ne ressortirait-elle pas de notre texte qu'un fait historique viendrait en prouver la justesse. En 1600, des vignerons lyonnais vont demander à Notre-Dame de Fourvière d'épargner à leurs vignes les effets désastreux du *mélin* qui cause la chute prématurée des feuilles (1).

Mais la seule maladie cryptogamique que nous pensions avoir sévi en Gâtinais avant les fléaux modernes, semblerait être le *pourridié.* Aucun document ancien, il est vrai ne nous y a révélé son existence ; celle-ci pourtant n'est pas douteuse, au moins pour le siècle qui s'achève.

On sait, depuis les travaux des savants contemporains, que le pourridié est dû à la présence d'un champignon parasite, le *Dematophora necatrix,* qui s'attache aux racines et provoque leur pourriture ; c'est à bref délai la mort de la plante. Il ne se développe rapidement d'ailleurs que dans

(1) *Session générale de la Société des Agriculteurs de France,* 1883, p. 390.

Digitized by Google

les terrains humides, dans les terres argileuses et marneuses et dans celles à sous-sol imperméable. Les terres siliceuses, ou très sableuses ou de sable presque pur, comme en montrent certaines parties du Gâtinais, en sont généralement indemnes. Aussi le mal est-il tout local; il frappe en outre inégalement les différents cépages.

M. P. Viala (*Maladies de la Vigne*, p. 257) ne peut indiquer aucune méthode de traitement vraiment efficace ; cependant M. Chaudon de Briailles a obtenu de bons effets de la mousse de tourbe imbibée de pétrole et enfouie à 0 m. 15 de profondeur autour des ceps atteints (A. Berget). On conseille encore de drainer le sol.... mais on peut se demander si M. Viala ne veut pas dire qu'il ne connaît pas de remède dont le prix soit inférieur à la valeur du vignoble traité.

En 1847 apparut une maladie nouvelle. Les savants l'appelèrent *Uncinula americana Hor.* ; les vignerons, meunier, blanc et surtout *choléra ;* le nom qui lui est resté est celui du champignon qui la provoque, l'*Oïdium* dit *Tuckeri* parce qu'il fut découvert par le botaniste Tucker.

Les feuilles, les fleurs, les fruits et les bourgeons d'une vigne attaquée de l'oïdium se couvrent d'une efflorescence d'un blanc grisâtre qui ne tarde pas à les envahir complètement. C'est le mycelium filamenteux du champignon qui rampe à la surface de l'épiderme, et se nourrit à l'aide de suçoirs. Les parties contaminées ont une odeur de moisi.

L'oïdium se manifeste surtout après une période un peu humide et à une température voisine de 20° ; ordinairement en juin ou en juillet.

Il n'exerça de sérieux ravages en France qu'à partir de 1852. et, en 1853, il n'y a encore, dans l'arrondissement de Fontainebleau, que peu de « vignes en souches » attaquées, mais les espaliers et particulièrement le Chasselas commencent à souffrir. Aussi, les Thomerillons furent-ils des pre-

Digitized by Google

miers à s'émouvoir ; Rose Charmeux, après de nombreux tâtonnements, tenta des insufflations de fleur de soufre ; une commission dont le rapporteur fut Victor Rendu, fut chargée de suivre les expériences de Thomery, et les résultats de ces expériences publiés dans le *Moniteur universel* du 9 avril 1854 prouvèrent que le remède cherché était trouvé. Charmeux reçut, le 17 juin 1858, à Fontainebleau, des mains de l'Empereur, la croix de chevalier de la Légion d'honneur (1).

Dès le 8 décembre 1853, les préfets avaient été invités par une circulaire du Ministre de l'Agriculture à recueillir le plus grand nombre possible de renseignements sur la marche de la maladie, et sur les essais de traitement. Une des plus curieuses communications parvenues à la Préfecture de Seine-et-Marne, fut la lettre du 21 février 1854 dans laquelle l'abbé Friaudey, desservant de Moulignon (2), raconte comment il reconnut par hasard, au cours de réparations à ses murs de clôture, que le plâtre projeté sur la vigne la préserve de l'oïdium.

Une réelle émulation s'était emparée de tous les viticulteurs, et l'administration secondait les efforts individuels. Le 20 juillet 1854, le préfet du Loiret envoie aux maires « une note extraite du *Moniteur universel* [du 7 juillet] décrivant un procédé pour guérir la ma[la]die de la vigne, et dont les résultats constatés autorisent de légitimes espérances » (3). Ce procédé consistait à enlever au moyen d'un pinceau tenu sec le mycelium du champignon ; il avait été expérimenté dans le sud-est de la France.

(1) Il serait injuste d'oublier les noms de ceux qui, avant Charmeux ou en même temps que lui, ont préconisé le soufre : Kyle de Leyton, Duchartre et Marès (L. Dru).

(2) Hameau de *Saint-Fargeau*, cant. de Melun (sud) (Seine-et-Marne).

(3) *Recueil des Actes administratifs*, n° 24.

Digitized by Google

Il figure, sous le n° 8, dans le questionnaire adressé aux intéressés, le 20 septembre 1854, par le « Bureau des encouragements à l'agriculture et des secours », mais on sent que dès ce moment, la fleur de soufre était considérée comme le plus sûr agent préservatif et curatif.

On l'applique, en trois fois, par un temps sec, à l'aide d'un soufflet *ad hoc :* 1° au printemps, 2° en pleine floraison, 3° avant la veraison. Pour les vignes en souches, et quand il s'agit de traiter de grandes surfaces, quelques personnes emploient la *hotte soufreuse* supérieure, dit-on, au soufflet.

Celui-ci fut remis en honneur, en vue de l'utilisation du soufre contre l'oïdium, par Gontier et La Vergne, mais il y a huit siècles qu'on l'employait déjà, sous sa forme la plus simple, pour certains soins donnés à la vigne. M. Léon Dru, dans un très intéressant mémoire que nous avons déjà cité (1), a démontré qu'un vigneron armé d'un soufflet est sculpté sur un des chapiteaux de la nef de l'église de Vézelay (Yonne) datant du XII^e^ siècle (2). Quant au soufre lui-même, les anciens connaissaient ses propriétés, et s'en servaient dans la préparation de plusieurs remèdes agricoles. Au XVI^e^ siècle, le soufrage de la vigne se pratiquait couramment dans le Jura. Les statuts de 1550 réglant les rapports des moines de Baume-les-Messieurs avec leurs serfs, fixaient ce que ceux-ci devaient recevoir pour soufrer et vendanger les vignes de Baume. La distribution du soufre leur était faite en mars ; on l'appliquait donc, dès cette époque, au printemps (3).

(1) *Un document d'archéologie agricole*, dans les *Mémoires publiés par la Société nationale d'Agriculture de France*, t° CXXXVIII (1899), p. 759.

(2) Grâce à M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, un moulage de ce curieux chapiteau doit figurer à l'Exposition rétrospective de Viticulture.

(3) J.-P. Rigoulet, *Guide du Vigneron* (1881).

Digitized by Google

En 1853, les pertes causées par l'oïdium dans notre région furent quadruples de celles de 1852, et les espaliers en supportèrent la plus grande partie. Après s'être, dans une proportion d'ailleurs minime, étendue au vignoble gâtinais, la maladie commença à diminuer vers 1856, et sauf de trop nombreux retours offensifs locaux, particulièrement dans le midi, ne causait plus, en 1867, que d'insignifiants dommages ; aussi les plantations de ceps se multipliaient-elles d'année en année.

Mais déjà notre plus terrible ennemi, le Phylloxéra, est à nos portes, et la dernière heure de la vigne française va bientôt sonner.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

VARIÉTÉS

Choix heureux.

Dans sa réunion du 19 mai dernier, le Comice agricole de Melun-Fontainebleau-Provins a choisi, comme vice-président notre éminent collègue, M. le marquis *de Paris*, et comme vice-secrétaire, en remplacement du regretté Éd. Gallot, notre secrétaire général, M. *H. Pouteau*.

***

Congrès de la Vente du Blé.

Un congrès du plus haut intérêt pour l'Agriculture française tiendra ses assises les jeudi, vendredi et samedi, 28, 29 et 30 de ce mois, à l'Hôtel de Ville de Versailles, sous la

Digitized by Google

présidence de M. le baron de Courcel, ancien ambassadeur de France à Londres. Ce congrès, dû à l'initiative éclairée de M. Paisant, président du tribunal civil de Versailles, aura pour but d'examiner les moyens les plus pratiques pour restreindre le nombre des intermédiaires et mettre le producteur de blé en contact autant que possible direct avec le consommateur. Le maire et le Conseil municipal de Versailles, considérant la haute portée de ce congrès, n'ont pas mis seulement l'Hôtel de Ville à sa disposition, mais ils ont aussi voté une généreuse allocation en sa faveur.

Le congrès réunira de hautes personnalités économiques. Les efforts que les étrangers ont tentés pour s'émanciper de l'intermédiaire dans le commerce de cette céréale seront exposés au Congrès de Versailles par les plus grands économistes de l'Allemagne, de l'Angleterre, des États-Unis, de la Suisse, etc. MM. Legrand, sénateur de Seine-et-Oise ; G. Graux, député ; Cauwé, professeur à la Faculté de droit ; présideront les trois sections de ce congrès. Les cotisations ne sont que de six à dix francs. Ceux qui désirent en faire partie peuvent s'adresser à M. Paisant, secrétaire général du Congrès de la Vente du blé, à Versailles.

***

Un Vaccin contre la Fièvre aphteuse.

Des expériences vont être faites à l'école d'Alfort, pour juger de l'efficacité d'un vaccin contre la fièvre aphteuse présenté par M. Prévost. Six vaches y serviront : quatre seront inoculées avec le vaccin Prévost ; deux seront gardées sans être inoculées.

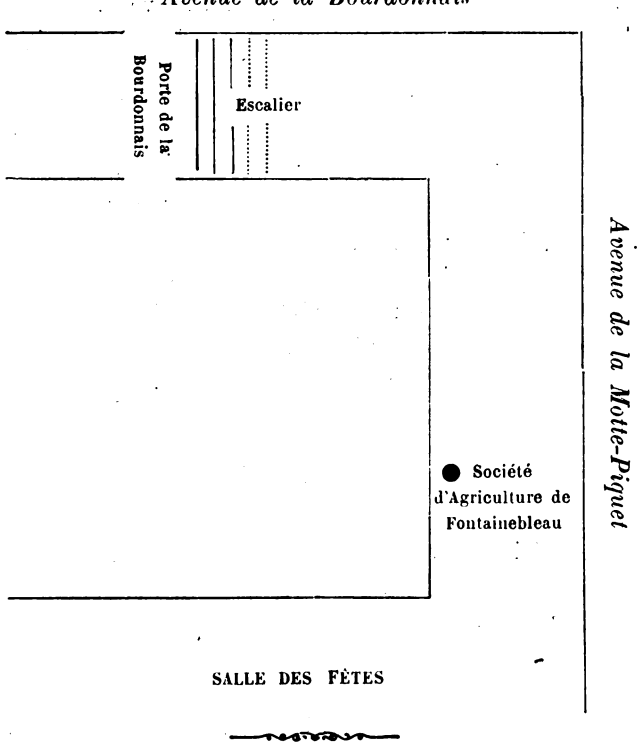
Au moment où la fièvre aphteuse se manifeste avec une intensité et une gravité particulières, ces expériences présentent un intérêt tout spécial.

Digitized by Google

La Société d'Agriculture à l'Exposition.

On nous demande de divers côtés à quel endroit précis se trouve notre exposition.

Nous pourrions répondre : au premier étage de l'ancienne Galerie des Machines, mais nous pensons que le petit plan ci-dessous complètera utilement cette indication sommaire.



Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 7 Juin 1900.

Veaux vendus, 64, prix moyen, le kilo..... 2 05
Blé, — le sac ..... 23 »

ÉGREVILLE. — 11 Juin 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 23 »
Seigle, — — ..... 15 »
Avoine, — — ..... 12 »
Veaux vendus 76, prix moyen, le kilo..... 2 05

MONTEREAU.— 9 Juin 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 16 10
Seigle, — — 9 65
Avoine, — — 8 70

6 Juin 1900

Veaux vendus 79, prix moyen, le kilo..... 2 05
Porcs — 35, — — 1 55
Moutons — 65, — — 1 55

NEMOURS. — 9 Juin 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 87, prix moyen, le kilo..... 2 05
Porcs — 37, — — 1 60
Moutons — 43, — — 1 80

PARIS. — 13 Juin 1900

Blé indigène roux : 19 50 à 20 » ; — blanc : 20 » à 20 50
Seigle, 14 75 à 15 ».
Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 18 75 ; blanche, 17 25 à » ». — Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	18 40	18 40	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	30 50	30 75	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	24 »	24 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	44 75	
Id.	95°	Marseille.....	44 80	44 80	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 40	» 40	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» 46	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» 46	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité	1 80	1 80	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 7. Juillet 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Réunion du Conseil d'administration	185
Le Pesage des Betteraves	187
Séance du 7 Juillet 1900	191
Le Congrès d'Agriculture à l'Exposition de 1900	193
L'Exposition universelle des animaux	196
La Viticulture en Gâtinais	199
Variétés	204
Bibliographie	205
Mercuriales	207
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	208

Réunion du Conseil d'Administration
DU 13 JUILLET 1900

Le Conseil d'administration de la Société s'est réuni, le 13 juillet, au lieu ordinaire des séances, pour, conformément à l'art. 15 des statuts, élire un Président en remplacement de M. *Gallot* décédé.

La séance est ouverte à 2 heures 45 sous la présidence de M. Delavierre-père, président d'âge.

Sont présents : MM. H. Pouteau, secrétaire général; Force, trésorier; A. Benoît, Dendeleux, E. Maitrat, D. Morisseau, Pasquet et Vial.

MM. Defoix, vice-président, empêché, et Lioret, en trai-

Digitized by Google

tement à la Bourboule, s'excusent de ne pouvoir assister à la réunion.

M. Defoix fait connaître en outre que, contrairement à une note anonyme parue dons le journal *Le Républicain*, et reproduite par diverses feuilles locales, il n'est pas candidat à la présidence.

Le scrutin ouvert donne les résultats suivants :

Nombre des votants.	9
Majorité absolue.	5

Ont obtenu :

MM. Pouteau.	8 voix.
Delavierre père	1 —

En conséquence, M. **POUTEAU (Henri)** est proclamé PRÉSIDENT de la Société, jusqu'au 1er janvier 1901.

Il se lève alors, et prononce l'allocution suivante :

MESSIEURS,

J'accepte la mission que vous voulez bien me confier, et vous en remercie sincèrement. Je n'ai cependant pas brigué l'honneur d'occuper ce siège devenu vacant par la mort prématurée de notre regretté Président et ami, M. Gallot. Mais puisqu'ainsi l'a voulu le destin, et que votre choix s'est arrêté sur mon nom, je m'incline devant la décision que vous venez de prendre.

Soyez donc bien persuadés, Messieurs, que je m'efforcerai d'atteindre le but poursuivi sans cesse par mes prédécesseurs, c'est-à-dire la défense des intérêts agricoles, l'étude théorique et pratique des procédés de culture les plus économiques, et aussi de tout ce qui peut contribuer à la prospérité de la Société.

Pour obtenir ces résultats, je compte beaucoup sur la collaboration éclairée de mes collègues du bureau ainsi que sur le précieux concours de tous les membres de la Société, lesquels je souhaite ardemment voir assister en grand nombre à nos réunions mensuelles.

Ces paroles sont chaleureusement applaudies.

Digitized by Google

M. le Président d'âge fait remarquer que l'élection de M. Pouteau rend vacant le poste de Secrétaire général, et qu'il y a lieu de le pourvoir d'un titulaire.

Les votes étant recueillis et

M. Thoison ayant obtenu. . . .	8 voix
et M. Vial	1 —

M. Thoison est proclamé *Secrétaire général.*

Il remercie ses collègues de cette preuve de confiance.

Toutefois, cette désignation n'est que provisoire, l'art. 15 disposant que le Secrétaire général doit faire partie du Conseil, condition que ne remplit pas M. Thoison.

Celui-ci conserve d'ailleurs, et jusqu'à nouvel ordre, ses fonctions de Secrétaire adjoint.

La séance est levée à 3 heures et demie.

LE PESAGE DES BETTERAVES

Notre Société a reçu de M. le Ministre de l'Agriculture la lettre suivante :

Monsieur le Président,

L'application de l'article 13 de la loi du 7 avril 1897 et du décret du 23 juillet suivant, qui ont établi sous la surveillance des agents des Contributions indirectes le contrôle officiel du pesage des betteraves et de la détermination de leur densité au moment de leur livraison, a donné lieu à un certain nombre de difficultés d'application : *1° Livraison de betteraves en dehors des sucreries à des bascules non*

Digitized by Google

munies d'appareils enregistreurs, alors qu'il existe des conventions intervenues dans ce sens entre les cultivateurs et les industriels; 2° Établissement des tiquets réglementaires; 3° Non-inscription de la réception des betteraves sur un registre coté et paraphé par le juge de paix; 4° Suppression des appareils enregistreurs dans la sucrerie par l'industriel s'appuyant sar une convention passée avec les agriculteurs qui le fournissent de betteraves.

Mon attention a été apppelée sur cette situation qui pourrait faire craindre, si l'on n'y portait remède, que les intentions du législateur ne deviennent lettre morte dans un avenir plus ou moins rapproché.

Avant que je puïsse me prononcer sur la ligne de conduite à tenir dans cette circonstance et examiner s'il n'y a pas lieu de proposer au Parlement l'adoption de nouvelles mesures législatives en cette matière, j'ai décidé de prendre l'avis des intéressés pour me permettre d'établir en toute connaissance de cause l'opportunité d'une semblable mesure et le meilleur mode de procéder pour mettre les cultivateurs à l'abri des manœuvres dolosives dont ils pourraient être victimes au moment de la livraison des betteraves.

Je vous serai obligé de vouloir bien me faire connaître le plus tôt possible l'opinion de la Société que vous présidez sur cette question qui présente un grand intérêt pour l'agriculture.

Recevez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération très distinguée.

Le Ministre de l'Agriculture,

DUPUY

Digitized by Google

Conformément à l'invitation qu'on vient de lire, le bureau a prié MM. Defoix, Delavierre père, H. Pouteau, A. Benoist, Gasselin, P. Grapperon, N. Métais, D. Morisseau et Pasquier, d'étudier la question et de préparer la réponse à faire à M. le Ministre.

Une réunion a été tenue, à cet effet, au siège social, le samedi 9 juin, sous la présidence de M. A. Defoix, Vice-Président. Étaient présents : MM. Delavierre, Pouteau, Benoist, Grapperon, Métais et Pasquier. Après un examen approfondi des observations suggérées par la lettre ministérielle, et des différents points signalés par elle, le sens général de la réponse ci-après a été arrêté d'un commun accord.

Monsieur le Ministre,

Par une lettre-circulaire en date du 11 mai dernier, vous voulez bien nous demander notre opinion sur l'opportunité, pour votre Département, de provoquer les mesures législatives, capables d'assurer l'exécution de la loi du 7 avril 1897. Vous êtes informé, en effet, que cette loi destinée à sauvegarder les intérêts des producteurs, dans leurs rapports avec les fabricants de sucre, tant au point de vue du pesage des betteraves qu'à celui de l'établissement des tares et des densités, n'est pas appliquée partout et ne produit pas les effets que l'on en attendait.

J'ai l'honneur de vous faire connaître, en ce qui touche particulièrement le pesage, l'avis autorisé de quelques-uns des membres de notre Société, choisis parmi les plus compétents. Ils ont été d'accord pour penser :

1° Que les bascules imposées par ladite loi pour la livrai-

Digitized by Google

son des betteraves, n'étant pas vraiment « automatiques », puisque leur manœuvre est laissée à l'employé du fabricant, et qu'il lui est facile d'enregistrer et d'imprimer sur le ticket un poids différent du poids réel, n'offrent aucune garantie de sincérité aux cultivateurs qui, la plupart du temps, ne peuvent assister eux-mêmes au pesage de leurs betteraves.

2° Que cette garantie résulterait de la présence constante, en face de l'instrument, d'un agent des Contributions indirectes, tandis que malheureusement ce contrôle impartial fait le plus souvent défaut.

3° Que si, dans les conditions actuelles, beaucoup de cultivateurs ont préféré s'en rapporter à la bonne foi des fabricants plutôt qu'à l'illusoire sécurité d'instruments imparfaits, et ont renoncé au bénéfice, apparent seulement, de la loi, ces stipulations, extra-légales peut-être, mais librement consenties sont respectables.

4° Enfin que, dans le cas où l'action du pouvoir législatif viendrait à s'exercer à nouveau ce devrait être, soit dans le sens du perfectionnement des appareils de pesage, soit plutôt dans celui de l'obligation du contrôle permanent d'un agent de l'administration.

Nous ne pouvons omettre, Monsieur le Ministre, de vous remercier de votre sollicitude, et de vous prier d'agréer, pour cette manifestation de haut intérêt, notre sincère reconnaissance.

Digitized by Google

SÉANCE DU 7 JUILLET 1900

La séance est ouverte à 2 heures et demie, sous la présidence de M. A. Defoix, Vice-Président. Sont présents : MM. Delavierre père, vice-président ; Force, trésroier ; Thoison, secrétaire adjoint ; Dumée, Farnault, P. Grapperon, Pasquet et Petit.

M. H. Pouteau, secrétaire général, indisposé, s'excuse de ne pouvoir assister à la réunion.

M. le Président dépouille la correspondance qui, vu la suppression de la séance de juin, est très chargée. On y remarque :

1° Une lettre de Mme veuve Gallot et une de Mme Menin, sœur de notre regretté président, remerciant la Société des témoignages de sympathie qu'elles en ont reçus dans les douloureuses circonstances dont le souvenir est encore vivace. — Ces lettres émues seront conservées dans nos archives.

2° Une lettre par laquelle M. *Millon,* vétérinaire à la Chapelle-la-Reine, donne sa démission de membre de la Société. — Il est décidé, conformément aux statuts, que cette démission tardive ne peut être acceptée que pour l'année prochaine. En conséquence, notre collègue sera prié d'acquitter sa cotisation de 1900.

3° Une circulaire de M. le Ministre du Commerce demandant des renseignements touchant notre Société en vue d'un inventaire général des associations. — Le tableau annexé sera rempli et adressé à M. le Ministre.

4° Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Marne rappelant qu'un rapport sur la situation de la Société doit, comme

Digitized by Google

les années précédentes, lui être envoyé avant le 20 juillet, pour être soumis au Conseil général. — Ce rapport sera préparé et expédié en temps utile.

5° Une autre lettre du même fonctionnaire qui, au nom de M. le Ministre du Commerce, sollicite « des offres de subvention » pour l'envoi de délégations ouvrières à l'Exposition universelle. — Les termes de cette lettre ne sont pas interprétés de la même façon par tous les membres présents, et comme la discussion qui s'engage n'arrive pas à faire la lumière, M. le Préfet sera prié de vouloir bien fournir des explications complémentaires.

6° Une circulaire de M. le Président de la classe 39, à l'Exposition universelle, relative aux récompenses à accorder aux « collaborateurs » des exposants, et par laquelle la Société est invitée à désigner les personnes de cette catégorie dignes d'être récompensées. — Il sera répondu que les produits exposés par nous sont absolument impersonnels, et que nous nous considèrerons comme collectivement honorés par la distinction que le Jury voudra bien attribuer à la Société.

7° Une lettre du directeur de l'École pratique d'Agriculture du Rhône, qui demande pour la bibliothèque de l'école un exemplaire du mémoire sur la *Viticutture en Gâtinais*. — Aucun exemplaire de ce travail n'étant disponible, la réunion décide l'envoi des numéros du *Bulletin* — parus et à paraître, contenant ladite étude.

Depuis la dernière séance, M. S. Trébuchet a bien voulu offrir à la Société un exemplaire du livre de MM. Mercier et Dubos sur les *Maladies contagieuses des animaux domestiques*... Le secrétaire adjoint a remis ce volume à notre collègue, M. Force, compétent pour nous en indiquer la valeur. En le déposant sur le bureau, M. le Trésorier en

Digitized by Google

fait ressortir l'intérêt pour tous les possesseurs d'animaux. Des remerciements unanimes sont votés à M. Trébuchet.

M. Farnault qui a expérimenté l'*aphtosine* précédemment adressée par le même M. Trébuchet, en a obtenu de bons résultats ; mais les expériences ont été trop limitées pour permettre un jugement définitif. Par bonheur le mal paraît enrayé dans notre arrondissement, et de nouveaux essais ne s'imposent pas.

M. Force a la parole pour lire la communication dont on trouvera le texte plus loin.

MM. *Robin,* directeur de l'agence de la Société générale, à Nemours, présenté par MM. Force et Thoison, et *Pipault,* horticulteur à Nemours. présenté par MM. Dumée et Force, sont proclamés membres de la Société.

La séance est levée à 4 heures.

La **prochaine réunion** aura lieu le **1er Septembre.**

Le Congrès de l'Agriculture à l'Exposition de 1900.

Délégué par notre Société au Congrès de l'Agriculture, je me suis rendu à la séance du 4 juillet.

Le Président désigné pour cette séance était M. de Daranyi, ministre de l'Agriculture du royaume de Hongrie ; mais il s'est récusé, à cause de sa connaissance insuffisante de la langue française, et sur sa demande, M. Méline, Président du Congrès, a accepté de prendre la direction de la séance.

On remarquait sur l'estrade beaucoup de membres étrangers groupés autour des deux présidents, entre autres :

Digitized by Google

MM. Clarke (Angleterre); Cartuyvels van den Linden (Belgique); le prince Lobkowitz (Autriche); etc...

MM. Casimir Périer, Ribot, Dehérain, etc., etc.

L'assemblée discute d'abord la question de l'enseignement général de l'agriculture (deuxième Section). Les principales conclusions du rapporteur, M. Wéry, sont adoptées.

Nous signalerons celle-ci : *que les établissements d'enseignement agricole soient pourvus de tout le matériel nécessaire à leurs études.*

La cinquième résolution aboutit, après une discussion assez intéressante, au vœu suivant : *que les établissements d'Enseignement supérieur et général soient installés de préférence dans le voisinage immédiat des villes.*

Une communication de M. Hélot, relative à *l'amélioration des races de betteraves à sucre,* a été accueillie avec le plus vif intérêt.

Le Congrès aborde ensuite la grosse question de la *mévente des blés.* M. Paisant, Président du tribunal civil de Versailles, combat les combinaisons de marchés à terme, qui bouleversent les conditions normales des transactions. M. l'abbé Muller (Alsace-Lorraine) prétend qu'on ne pourra sauvegarder les intérêts des producteurs du blé, qu'à la condition de prendre des mesures internationales.

M. le docteur Rœsike (Allemagne) a demandé la création d'un journal spécial international qui renseignerait les agriculteurs du monde entier, prétendant qu'un trop grand nombre de journaux sont hostiles aux agriculteurs.

M. Méline a ensuite mis aux voix les vœux adoptés par la première Section du Congrès sur l'organisation commerciale de la vente du blé, et les résolutions suivantes ont été adoptées :

1° Il y a lieu d'organiser la vente du blé de manière à assu-

Digitized by Google

rer aux agriculteurs un prix rémunérateur, et de créer à cet effet des *Sociétés coopératives* ayant une existence distincte de celle des syndicats agricoles ou des unions de syndicats. D'établir le mode de fonctionnement de ces sociétés coopératives, à leur choix, sur les bases suivantes ou :

A) Achat contre paiement d'acomptes, avec règlements définitifs du prix résultant des ventes effectuées dans l'année.

B) Achat ferme au cours du jour, pour le compte des Sociétés.

C) Vente, en qualité d'intermédiaires, pour le compte individuel de l'associé, moyennant une commission, avec facilité de faire des avances sur le prix et d'en garantir le paiement par voie de warrantage.

En dernier lieu, l'assemblée a émis un vœu tendant à favoriser l'établissement de sociétés coopératives agricoles d'achat et de vente.

La suite de la discussion a été renvoyée à vendredi 6 juillet, à 10 heures du matin.

Jeudi 5 juillet, les Congressistes ont fait une excursion aux champs de culture de M. Vilmorin, à Verrières, et à la ferme de M. Petit, à Champagne, excursion à laquelle à mon grand regret, je n'ai pu prendre part.

H. POUTEAU.

QUESTION

On nous prie de poser la question suivante :

Est-il d'usage constant qu'un domestique de ferme loué et ayant reçu des *arrhes* soit tenu de rembourser le *double* de ces arrhes, au cas où il ne se présente pas chez son maître ?

Nous publierons les réponses qui nous seront adressées.

Digitized by Google

L'Exposition Universelle des Animaux

DES ESPÈCES BOVINES ET OVINES

MESSIEURS,

Je voudrais rapidement vous faire part de mes impressions sur l'Exposition universelle des animaux des espèces bovine et ovine, tenue à Vincennes, le mois dernier.

Les épizooties qui sévissent sur l'Europe depuis plus d'un an, ont apporté à cette exhibition des entraves qui ont considérablement diminué le nombre des animaux qui auraient dû y figurer, et nous permettre d'établir les comparaisons des observations des visiteurs.

De beaucoup de pays, on n'a pu faire sortir les animaux ; d'autres, au contraire, comme l'Angleterre, ne permettent plus sur leur territoire la rentrée des animaux qui en sont sortis. De là, l'abstention totale de beaucoup de nations.

Les Anglais n'ont amené que quelques unités de leurs Herefords, à la robe rouge et aux extrémités blanches, et quelques bêtes des races Aberden et Angus.

La race Durham, plus nombreuse, avait surtout pour propriétaires des Français et des Belges.

Quelques maîtres dans l'élevage du bétail ont prétendu que nos Normands étaient loin d'avoir de l'homogénéité dans les sujets exposés ; je me permettrai de porter un jugement analogue sur la belle race Durham dont les exemples offerts présentaient des variations très multipliées dans les formes et les couleurs.

Les Italiens ont beaucoup attiré l'attention avec leurs grands animaux Piémontais et Romagnoles aux poils blancs et aux longues cornes noires qu'ils avaient décorés de ceintures et de banderolles rouges.

Digitized by Google

La race Hollandaise était bien représentée avec ses animaux noir et blanc. Les éleveurs de ce pays présentaient leurs sujets avec des prospectus indicatifs des récompenses obtenues, de la généalogie et de la quantité de lait et de beurre produits.

Les races Allemandes figurant à l'Exposition provenaient surtout de la Bavière et du duché de Bade.

Cette série d'animaux ainsi que ceux qui viennent des cantons de Berne, Fribourg, Lucerne et Zurich a beaucoup d'analogie avec ceux de notre race dite Fémeline ou Montbéliarde qui garnit toutes les étables de nos provinces de l'Est : la Haute-Saône, la Haute-Marne, la Franche-Comté, le Jura, l'Ain et le Dauphiné. On peut la considérer comme possédant les qualités voulues pour se plaire sur les terrains calcaires et bien réussir dans les pays secs.

Parmi toutes ces vaches, un grand nombre sont bien conformées et présentent tous les caractères exigés d'une bonne constitution, ampleur de la poitrine et des masses musculaires exigées par la consommation.

Elles ont toutes un pelage pie-rouge. On peut se faire une idée exacte des vaches des cantons de Berne, Thuun, Fribourg, Interlaken et Lucerne en visitant les étables du village Suisse installé à l'avenue de Suffren ; elles proviennent directement des pâturages de cette belle partie de la Suisse.

La race Schwitz présente quelques spécimens à la robe gris-souris, aux membres fins et nerveux qui en font bien les habitants de la montagne.

Nous voici aux races Françaises, et là, nous n'avons que l'embarras du choix pour exciter notre admiration : animaux forts, puissants de musculature, belle poitrine, train de derrière bien développé, tête et encolure plus ou moins légères, et parmi elles, beaucoup de bonnes laitières à la peau fine et aux mamelles bien attachées et bien développées.

Digitized by Google

Nos Normandes, au nombre de 240, nos Flamandes que beaucoup d'étrangers qualifient des meilleures laitières de toute l'Europe, et nos mignonnes Bretonnes constituent une des plus belles collections d'animaux qu'on puisse rencontrer.

Au même titre, il est bon de constater les bonnes bêtes du pays d'Aubrac et des Pyrénées, les premières à poil fauve et les secondes, comme leurs congénères des Alpes, au teint gris-souris.

Les animaux formant le type travailleur, en même temps que le modèle de boucherie, sont très nombreux et bien représentés par les Charolais, les Salers, les Garonnais, les Bazadais, les Manceaux et tout particulièrement les Limousins qui ont excité l'admiration de tout le monde.

Toutes ces races ont atteint, par la sélection et un élevage bien étudié, une perfection que les Anglais seuls possédaient, il y a moins de quarante ans. La patience et le savoir de nos agronomes ont remporté là une victoire dont la France peut être fière ; elle peut, maintenant figurer noblement avec ses animaux, dans tous les concours et soutenir la concurrence avec la qualité de ses produits.

L'exportation commence à devenir pour elle une source de transactions qu'elle ne connaissait pas autrefois. C'est ainsi que nous voyons Londres, Anvers, Hambourg et les grandes capitales consommer nos Charolais, nos Salers et nos Limousins.

En somme, notre Exposition devra porter ses fruits et notre pays ne peut que se féliciter de l'avoir provoquée.

L'exposition des Moutons a mis en évidence l'importance des Mérinos et de leurs dérivés.

Le commerce demande la laine fine qui commence à devenir plus rare ; elle ne peut être fournie que par la race Mérinos.

Digitized by Google

Les produits exposés sont superbes. De très nombreux béliers sont offerts en exemple, et établissent d'une manière certaine la fixité des caractères et des qualités exigées par le commerce et la consommation.

La boucherie est le principal débouché de notre production ovine, aussi est-il nécessaire de porter tous nos soins dans cette voie et d'améliorer et de maintenir des formes avantageuses.

La laine n'est qu'accessoire et, à son égard, une réserve pondérée et bien étudiée doit guider la conduite des agriculteurs.

Nos concours annuels, installés successivement dans les régions productrices, sont les écoles où les producteurs français doivent s'instruire et tirer les conclusions aux quelles ils devront s'arrêter dans l'élevage du mouton.

FORCE.

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Pour hâter le moment fatal et compromettre même le succès d'une pénible reconstitution, l'Amérique nous tenait en réserve un nouveau champignon dévastateur.

On croit, mais le fait n'est pas certain, que le *mildew* avait été observé en Europe vers 1840; dans tous les cas, il n'existait pas en France en 1877. « Prédit par Cornu dès 1872 », il fut observé pour la première fois, en 1878, par M. Planchon, à Montpellier, et par M. Millardet, à Bordeaux. En 1881, il apparaît le 6 juin à Bordeaux; le 8 à

Digitized by Google

Nérac, et le 15 dans la Charente (1). En 1885, il est à Dormelles, à Fromonville, à Thomery, etc., et le Conseil général de Seine-et-Marne décide l'apposition dans le département de 2.000 affiches portant les indications nécessaires sur le traitement approprié au mal (2).

Importé, semble-t-il, avec les plants américains, le mildew, on le sait, est causé par un champignon *(Peronospora viticola)* qui adhère aux feuilles de la vigne, et les détruit promptement en y déterminant une sorte de pourriture. Celles-ci sont marquées de taches brunes à la face supérieure et couvertes, à la face inférieure, d'un duvet blanchâtre. Les taches, au bout de peu de temps, deviennent rousses ; les feuilles sont comme grillées, et se détachent du cep. La nutrition de la vigne ainsi dénudée ne s'accomplit plus, et la maturation du raisin subit un arrêt complet.

Deux conditions atmosphériques : l'humidité et une chaleur moyenne d'au moins 15°, facilitent le développement du mildew.

On ne connait encore qu'un seul préservatif vraiment sérieux du *Peronospora viticola :* le cuivre ; mais les combinaisons dans lesquelles ce métal peut utilement entrer, et les substances avec lesquelles il peut être mélangé, sont relativement nombreuses. On emploie surtout quatre dissolutions dites : *bouillies ;* en voici la composition sommaire :

Bouillie bordelaise : sulfate de cuivre, chaux et eau.

— *bourguignonne :* sulfate de cuivre, carbonate de soude et eau.

Bouillie au verdet : acétate bibasique de cuivre, ou, ce qui est préférable, acétate neutre de cuivre.

Bouillie sucrée de M. M. Perret : sulfate de cuivre, mélasse, chaux et eau.

(1) *Session générale de la Société des Agriculteurs de France,* 1882, p. 324-325.

(2) A. Hugues, *Le département de Seine-et-Marne (1800-1895)*, p. 143.

Digitized by Google

On peut indiquer encore l'*Eau céleste* qui est de l'ammoniure de cuivre. Beaucoup d'autres produits sont continuellement mis en expérimentation.

Dans tous les cas, le traitement au cuivre est essentiellement préventif.

Une maladie qui se rapproche assez du Mildew pour que des savants comme Victor Pulliat, par exemple, aient pu les confondre, c'est le *Mélin* ou *Brouillardage* du Beaujolais, dont nous parlons un peu plus haut. Tout porte à croire que cette confusion est erronée. Quoiqu'il en soit, le Mélin ne semble pas avoir gagné le Gâtinais que le Mildew éprouve au contraire en certaines années.

Il me resterait à parler de deux maladies cryptogamiques : le *Black-rot* (pourriture noire) et l'*Anthracnose ;* mais la première nous a, jusqu'à présent, à peu près épargnés, et la seconde, due au *Sphaceloma ampelinum,* n'atteint encore que quelques cépages et quelques vignobles. C'est cependant une des plus anciennes que l'on connaisse, puisqu'on pense l'avoir retrouvée chez les Romains.

IV. — Le Phylloxéra.

La question du *Phylloxéra* a été si souvent traitée — en 1873, M. Lichtenstein avait déjà écrit sur elle cinquante brochures, et en avait lu cinq cents — avec tant de compétence et à tant de points de vue, que l'on nous saura gré sans doute, de nous borner à un résumé historique ; d'autant que, faute d'expériences personnelles et originales, nous ne pourrions guère que répéter ce qui a été dit avant nous.

Personne n'ignore que le phylloxéra est un insecte presque microscopique, puisque sa taille n'atteint pas les dimensions du point typographique placé à la fin de cette phrase, qui néanmoins dévore la racine de la vigne à laquelle il

Digitized by Google

s'attache, grâce à sa prodigieuse faculté de reproduction (1). L'immense majorité des individus sont aptères ; quelques-uns seulement sont ailés ; ce sont eux qui, malgré toutes les précautions et toutes les mesures d'isolement, vont à travers l'atmosphère créer de nouvelles tribus, de nouveaux foyers d'infection.

En 1834, Boyer de Fonscolombes étudie un puceron du chêne, auquel il donne le nom de *Phylloxera quercus,* et crée le genre *Phylloxera* caractérisé par trois articles antennaires seulement.

En 1857, Asa-Fitch, à New-York, décrit un puceron de la vigne, et l'appelle *Pemphigus vitifoliæ.*

Pour Westwood, de Londres, en 1863, c'est le *Peritymbia vitisana.*

Enfin, en 1868, M. Planchon impose au puceron qu'il découvre la désignation malheureusement trop vraie de *Phylloxera vastatrix.*

Voilà pour le nom. Quant à l'origine, douteuse peut-être au début de l'invasion, elle paraît bien décidément américaine, et le puceron nous est venu sur des ceps importés par certains viticulteurs.

Quel est le vignoble qui eut le triste privilège de la première attaque? — On tient pour le plateau de Pujaut, au-dessus de Roquemaure (Gard), en 1865.

Néanmoins l'introduction du phylloxéra en France est

(1) MM. Planchon et Lichtenstein ont calculé que, *théoriquement*, une femelle pond, en mars, 20 œufs ; de chacun de ces œufs sort une femelle qui, en avril, pond elle-même 20 œufs, etc., à raison d'une ponte par mois jusqu'au 15 octobre.

D'où :

1re	génération (mars).....	20
2e	—	400
3e	—	8.000
6e	génération (août)	64.000.000
8e	— (octobre).....	25.600.000.000

Digitized by Google

antérieure d'au moins quatre ans, et l'on pourrait dire le nom du pépiniériste d'Orléans chez lequel il vivait paisiblement sur des ceps de Clinton et de Riparia importés en 1861.

En 1866, des vignes meurent sans cause apparente dans le département de Vaucluse ; en 1867, dans celui de la Gironde. En décembre 1867, M. Delorme. vétérinaire à Saint-Remi (Vaucluse), adresse à la Société d'agriculture de l'Hérault un résumé de ses observations ; celle-ci délègue sur les lieux M. Planchon et deux viticulteurs, MM. G. Bazille et Sahut, et le 15 juillet 1868, l'animal se révélait sous la loupe du savant.

De ce moment, la marche de l'infatigable et invincible destructeur s'accélère avec une effrayante rapidité. En 1870, « une bande de terrain longue de 142 kilomètres, sur la rive gauche du Rhône, offre.... le spectacle de la désolation ; les troupeaux de moutons pâturent... là où fructifiaient, il y a moins de deux ans, des vignobles magnifiques » (1).

En 1872, ce que l'on appelle alors la « tache phylloxérique » couvre de sa teinte lugubre la carte de toute la partie méridionale de la France.

Longtemps on conserva l'espoir que le phylloxéra ne gagnerait pas le centre et le nord, ou n'y pourrait vivre : au mois de septembre 1876, il fallut renoncer à cette illusion, car 1 hectare 32 ares de vigne étaient atteints dans l'arrondissement d'Orléans.

L'Europe entière est menacée, mais c'est le vignoble français le plus compromis. De 700.000 hectares, en 1878, la superficie des vignes contaminées, malades ou détruites passe, en 1880, à 1.000.000 d'hectares, dont près de la moitié (471.000 d'après les uns, 500.000 d'après les autres) sont anéantis.

(1) *Magasin Pittoresque*, 1870, p. 127.

Digitized by Google

En 1884, les chiffres officiels pour les 53 départements envahis sont : 429.000 hectares entièrement détruits et 664.511 plus ou moins gravement atteints ; mais le premier nombre est probablement au-dessous de la vérité.

(*à suivre*). EUGÈNE THOIZON.

VARIÉTÉS

Le Chant du Rossignol.

(LÉGENDE GATINAISE)

De tous les oiseaux, le rossignol est le plus matinal. Si l'on en croit une vieille légende en cours dans nos campagnes du Gâtinais, le doux chantre des bois serait aussi et surtout le chantre des nuits.

Il paraît, en effet, qu'une nuit de printemps, le rossignol s'endormit sur un échalas. Mais pendant son sommeil, la vigne traîtresse qui pousse même la nuit, enlaça de ses vrilles le modeste échalas et poussant, poussant toujours, émit finalement des rejetons qui saisirent à la patte le pauvre oiseau. Quand il se réveilla, le rossignol était prisonnier.

La leçon lui a servi. Depuis cet accident, pour ne pas s'endormir, il ne chante plus que la nuit, et nargue à son tour son ennemie en modulant harmonieusement : « Tant que la vigne pousse, pousse, pousse, je ne chante plus que la nuit, parce qu'elle m'a pris mon p'tit, tit, tit, tit, riquiqui-quiqui. »

(L'Abeille de Fontainebleau).

Digitized by Google

L'âge des Oiseaux de basse-cour

Comment déterminer l'« âge des oiseaux de basse-cour »?

Il est chez les oiseaux un organe susceptible, dit le professeur Cornevin, de fournir des indications sérieuses au point de vue de la détermination de l'âge : c'est l'« éperon » ou « ergot ».

Si l'on s'occupe par exemple du « coq », on remarque que l'éperon commence à apparaître sous la forme d'une légère protubérance, de quatre mois et demi à cinq mois. A sept mois, l'ergot a 3 millimètres ; à un an, il en a 15 ; à deux ans, il mesure 25 à 27 millimètres et se recourbe ; à trois ans, il en a 36 à 38 ; à quatre ans, de 50 à 54 ; à cinq ans, de 62 à 65. Le chaponnage du coq arrête la pousse de l'ergot.

Le dindon n'a qu'un éperon rudimentaire qui paraît dans le cours de la première année et qui n'augmente plus. Pour apprécier l'âge du dindon, il faut envisager la couleur des tarses et des doigts. Les pattes sont noires la première année, roses à deux et trois ans, grisâtres à quatre ans, puis elles pâlissent au fur et à mesure que l'animal vieillit.

Pour le faisan, l'éperon est assez développé. C'est la livrée qui indique l'âge : les mâles la prennent à deux ans ; les femelles restent sombres toute leur vie.

Enfin, chez le pigeon, le bec cède sous l'ongle jusqu'à six et huit mois ; à partir de huit à neuf mois, il devient rigide. L'aile est pendante chez les vieux.

Dans le commerce des animaux de basse-cour, il y a du maquignonnage : les marchands font l'ergot, le raccourcissent, le lissent, le polissent comme cela est fait couramment pour les cornes des bœufs.

Georges Couanon.

Digitized by Google

BIBLIOGRAPHIE

Maladies contagieuses des animaux domestiques (fièvre aphteuse, tuberculose, peste bovine, etc.) *avec formules;* par MM. MERCIER et DUBOS. — 1 vol. in-18, prix 7 fr. 50. — Paris, librairie Marchal et Billard, 27, place Dauphine.

MM. Mercier et Dubos viennent de publier un *Manuel juridique* des maladies contagieuses des animaux domestiques qui mérite d'être signalé à nos lecteurs.

Dans la 1re partie, les auteurs ont traité : La police sanitaire, — l'hygiène, — la désinfection, la responsabilité des maires et des vétérinaires, la vente des animaux malades, du lait contaminé et des viandes insalubres, *dangereuses* pour l'espèce humaine.

La 2e partie traite chaque maladie contagieuse en particulier, notamment : La fièvre aphteuse (cocotte) et ses conséquences, — les moyens de la guérir, — la tuberculose, la vente du lait et des viandes qui peuvent la communiquer à l'espèce humaine, — les formalités à remplir pour obtenir de l'Etat les indemnités accordées pour la tuberculose, la peste bovine et la péripneumonie, — la rage, — la responsabilité des propriétaires de chiens, les formalités à remplir pour se faire soigner à l'Institut Pasteur, la peste bovine ou typhus, la péripneumonie, la clavelée, — la gale, — la fièvre charbonneuse, — le rouget du porc, — la pneumo-entérite et la dourine, — enfin la morve, — la responsabilité du maître au profit de son domestique.

Dans la 3e partie se trouvent les lois de police sanitaire. C'est le premier ouvrage juridique publié sur ces matières avec commentaire de la jurisprudence. — Aussi, nous sommes heureux de le faire connaître à nos populations rurales, auxquelles, nous en sommes convaincus, il rendra de grands services.

LEX.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 12 Juillet 1900

Veaux vendus, 66, prix moyen, le kilo..... 1 90
Blé, — le sac 22 50

ÉGREVILLE. — 9 Juillet 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 22 85
Seigle, — — 14 50
Avoine, — — 11 75
Veaux vendus 118, prix moyen, le kilo..... 1 90

MONTEREAU.— 7 Juillet 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 16 »
Seigle, — — 9 50
Avoine, — — 8 60

11 Juillet 1900

Veaux vendus 116, prix moyen, le kilo..... 1 90
Porcs — 42, — — 1 55
Moutons — 38, — — 1 55

NEMOURS. — 13 Juillet 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 58, prix moyen, le kilo..... 2 05
Porcs — 33, — — 1 60
Moutons — 35, — — 1 80

PARIS. — 11 Juillet 1900

Blé indigène roux : 19 50 à 20 » ; — blanc : 20 » à 20 25
Seigle, 14 » à 14 25.
Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 18 75 ; blanche, 17 » à 17 50. — Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	18 95	19 95	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	30 50	30 50	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet.
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	24 »	24 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 80	44 80	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 38	» »	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 40	» »	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 46	» »	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 46	» »	
Sang desséché moulu .	11/13	Paris l'unité...	1 80	1 80	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	» »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	» »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 8. Aout 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Réunion du Bureau	209
Les « Elevators » et le Commerce des Céréales	210
La Viticulture en Gâtinais	212
La Loi sur les Accidents	225
Jurisprudence rurale	227
Variétés	229
Mercuriales	231
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	232

RÉUNION DU BUREAU
DU 4 AOUT 1900

Nous avons dit, dans le procès-verbal de la séance du 7 juillet dernier, que des renseignements complémentaires seraient demandés à M. le Préfet à l'égard de l'envoi à l'Exposition de *Délégations ouvrières agricoles.*

M. le Préfet ayant bien voulu fournir ces renseignements, et vu l'urgence, le bureau de la Société s'est réuni extraordinairement le samedi 4 août, à 2 heures 1/2, au siège social, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président.

L'envoi d'une délégation a été décidé en principe, mais les conditions du séjour, les noms des délégués et le montant de la subvention ne pourront être arrêtés qu'après l'approbation préfectorale et l'assurance du concours financier du département.

Digitized by Google

LES "ELEVATORS"
ET LE COMMERCE DES CÉRÉALES

États-Unis. — Aussitôt la récolte terminée, le cultivateur peut transporter son blé au marché voisin. Mais, le plus souvent, il préfère la conduire aux *Elevators* qui servent à concentrer entre les mains des intermédiaires l'ensemble des récoltes d'un district. Ces *elevators* sont toujours munis du matériel nécessaire pour le nettoyage et le triage des grains, deux opérations qui influent beaucoup sur leurs prix de vente. Ils servent, en outre, de magasins généraux, et les denrées qui y sont déposées sont représentées par des warrants négociables en Banque. Aussi, les cultivateurs qui ont recours aux *elevators*, au lieu de vendre de suite leurs blés, préfèrent, lorsque les cours sont trop bas, y faire un simple dépôt et demander une avance en attendant la hausse. Les propriétaires de ces magasins prêtent eux-mêmes quelquefois sur warrants ; mais le plus souvent les agriculteurs ont recours au banquier, chez lequel ils ont un compte courant. Les banquiers acceptent les warrants pour les trois quarts de leur valeur. Et, en cas de baisse de prix, ils les vendent ou demandent un supplément de garantie.

Les *elevators* appartiennent pour la plupart à des compagnies spéciales. Certains grands propriétaires en possèdent également, ainsi que quelques associations coopératives de fermiers. D'autres sont entre les mains de meuniers ou de commerçants exportateurs.

Les droits qui sont réclamés aux cultivateurs pour leurs dépôts sont de 0 fr. 11 c. par boisseau (35 kilogr.), pendant les quinze premiers jours (nettoyage et assurance compris). Ensuite ils s'abaissent à 0 fr. 03 c.

Digitized by Google

Les grains déposés dans les magasins locaux *(country elevators)* sont ensuite amassés dans d'autres plus importants, établis dans les grands centres du commerce. On les centralise enfin dans le *terminal elevator* d'où ils sont expédiés à l'étranger.

Russie. — C'est à des intermédiaires, des aubergistes souvent, que les cultivateurs vendent leur blé. Ces intermédiaires le mettent en wagon. La Compagnie leur délivre un récépissé ou warrant sur lequel ils obtiennent, dans les banques, une avance de 65 à 85 p. 100, avec laquelle ils payent les agriculteurs. Le warrant reste entre les mains du banquier, qui donne seulement un bulletin aux courtiers. Ce bulletin est expédié au correspondant commercial du lieu de destination.

A l'arrivée du convoi, le correspondant prélève un échantillon et le vend le plus rapidement possible, à la Bourse ou chez des négociants, car les Compagnies ne prêtent pas leurs wagons à l'arrivée pour plus de deux jours. Les acheteurs profitent en général de cette situation pour ne donner aux vendeurs que des prix dérisoires. De plus, le grain, souvent mêlé de matières étrangères, subit de ce fait une dépréciation de 5 à 10 p. 100 sur le marché de Londres, par rapport au blé des États-Unis ; nettoyé, au contraire, il atteint et dépasse même les cours du blé d'Amérique.

On a reconnu, en haut lieu, les inconvénients d'un tel état de choses. Aussi, depuis quelques années, on s'efforce de créer en Russie, des *elevators,* où le grain, nettoyé avant la vente, pourrait, à l'abri des intempéries, attendre des cours avantageux. Déjà on compte 70 magasins de ce genre, qui sont sous la surveillance de l'État. D'autres sont en construction et il est à croire que ce système se généralisera peu à peu dans toute la Russie.

Digitized by Google

Allemagne. — Dans ce pays, on a reconnu les avantages que l'on peut tirer des *elevators* et déjà un certain nombre de ces établissements existent sur les bords du Rhin. Ils ont été construits depuis 1896, sur des terrains domaniaux placés près des gares ou des cours d'eau.

Ces terrains ont été loués par l'État aux associations qui ont fondé les *elevators*, moyennant un loyer de 1 à 1 1/2 p. 100 du capital d'établissement, pour la première année. Ce loyer va ensuite en augmentant, les années suivantes, jusqu'à ce qu'il ait atteint le maximum de 2 1/2 p. 100. Quant aux avances sur warrants, elles sont faites par la Banque de l'Empire.

P. Vimeux.

(Journal d'Agriculture pratique).

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Une statistique de 1888 donne 782.000 hectares détruits et 101.690 en traitement. Elle en omet certainement 300.000 à peu près abandonnés ou se défendant seuls.

Depuis dix ans, le phylloxéra était en Gâtinais : plusieurs vignerons de Bromeilles m'ont affirmé l'y avoir trouvé en 1878; mais sa présence n'est officiellement constatée en Seine-et-Marne qu'en 1881, dans le canton de Château-Landon. Les cantons voisins ne tardent pas d'ailleurs à être contaminés. Le 22 octobre 1882, le sous-préfet de Pithiviers annonce que des taches qui vont s'étendant, marquent les vignobles

Digitized by Google

de Beaune, d'Auxy, de Boesse, de Bordeaux (1) et de Lorcy (2).

Quant à la partie gâtinaise du département de Seine-et-Oise, elle semble d'abord indemne, mais le 5 août 1886, le phylloxéra se montre à Arpajon (3).

Point n'est besoin de continuer cette triste énumération ; en moins de 25 ans, tout le vignoble français, sauf quelques ilôts exceptionnellement préservés, est la proie du puceron, et les pertes se chiffrent par centaines de millions.

Était-il donc impossible d'enrayer le mal et d'arrêter sa rapide propagation ? — Avant d'indiquer très sommairement, car ils sont connus de tous, les différents moyens mis en œuvre pour détruire le phylloxéra, je transcrirai cette question qu'à l'origine se posèrent beaucoup de bons esprits, M. Guérin-Méneville en tête : — Le phylloxéra est-il la cause ou l'effet du mal ? (4) Ou plutôt la gravité de son attaque n'est-elle pas la conséquence d'une maladie préexistante de la vigne, et n'est-ce pas cette maladie qu'il faut guérir tout d'abord ?

Il est incontestable que, en 1865, la vigne plus ou moins fortement atteinte par l'oïdium, dévorée par une multitude d'insectes, contrainte à une production de jour en jour plus intensive nécessitant des fumures quelquefois imprudentes, ne montrait plus la robuste santé d'antan, mais ce que l'on a pu appeler, par une figure un peu hardie, un état « d'énervement ». Or rien ne prédispose mieux un organisme

(1-2) Cant. de Beaune-la-Rolande (Loiret).

(3) Chef-lieu de canton, arrondissement de Corbeil (Seine-et-Oise).

(4) La même incertitude s'est manifestée à l'égard du pourridié ; se nourrit-il d'une substance vivante ou d'une substance morte ? Et M. Guerrapain a répondu n'avoir jamais rencontré le *Dematophora necatrix* dans un tissu vivant. Si cette affirmation était universellement admise, nous aurions eu tort de dire plus haut que le champignon *causait* la mort du cep.

Digitized by Google

vivant à développer un germe morbide que le surmenage et l'anémie générale.

Les « personnes les plus considérables dans la science œnologique » dont j'essaye de reproduire l'opinion, n'ont jamais entendu nier puérilement l'existence même du phylloxéra, ni soutenir contre Pasteur sa « génération spontanée », encore moins revenir, comme le dit M. G. Provost-Dumarchais *(Le Vigneron devant sa vigne détruite,* p. 10), au temps du bon père Noé. Elles se demandaient seulement si la vigne française régénérée, remise en possession de toute son énergie, débarrassée des mauvais cépages, ramenée peut-être à une culture plus calme, n'en viendrait pas à vivre avec le phylloxéra aussi facilement que la vigne américaine.

Ce système de traitement appliqué souvent avec succès par la médecine moderne : donner au malade la force de résister à la maladie, eut tout de suite des adversaires puissants et convaincus, et ne prévalut pas. On s'attaqua directement à l'ennemi, et l'on voulut aller le chercher « jusque dans son repaire » pour l'y détruire à l'aide d'insecticides foudroyants. Cette lutte en apparence si inégale fut soutenue par les savants avec toute leur intelligence et tout leur cœur, mais l'insecte en sortit vainqueur grâce à la merveilleuse fécondité dont nous avons parlé plus haut : un seul individu épargné créait, dans l'année même, une nouvelle armée à combattre.

Un des premiers remèdes expérimentés, indiqué par le baron Thénard, en 1869, avait été le sulfure de carbone agissant comme asphyxiant du puceron; puis l'éminent chimiste Dumas conseilla l'emploi du sulfo-carbonate de potasse. En même temps on essayait la submersion prolongée des vignes, et peut-être, s'il eût été applicable partout, ce système eût-il donné des résultats que n'obtenaient

Digitized by Google

pas les insecticides. On l'avait si bien compris qu'une loi du 3 avril 1880 mit à la charge de l'État l'exécution des travaux pour la submersion des vignes dans les départements de l'Aude et de l'Hérault — et l'expérience devait être continuée. Malheureusement l'eau manquait dans nombre de localités atteintes, aussi, malgré des insuccès notoires, le traitement au sulfure et au sulfo-carbonate était-il encore généralement en faveur en 1888, à ce point que 75.000 hectares y sont alors soumis, et 26.600 hectares seulement, à la submersion.

Même alors que les insecticides laissaient encore croire à leur efficacité, des chercheurs s'efforçaient d'arriver par d'autres voies à la destruction du phylloxéra. En 1876, Marès avait essayé déjà *trente-deux* remèdes, et la liste n'en était pas close. M. Sabaté était sur la trace d'une intéressante découverte qu'il complétait deux ans plus tard : le décortiquage et le badigeonnage de la partie aérienne du cep pour tuer les « œufs d'hiver ». L'envahissement terriblement rapide du vignoble ne permit pas de juger de ce qu'aurait pu donner ce procédé (1).

Pourtant l'administration, nous l'avons vu plus haut, ne restait pas inactive.

Le gouvernement avait d'abord fondé un prix de 20.000 fr., somme bientôt reconnue insuffisante et portée, sur la proposition de M. Destremx, par la loi du 3 août 1874, à 300.000 fr., à décerner, dit l'article 1er, à « l'inventeur d'un moyen efficace et économiquement applicable dans la généralité des terrains pour détruire le phylloxéra ou en empêcher les ravages. » — Ai-je besoin de dire que ce prix n'a jamais été attribué ? En attendant, et dans l'espoir de gêner

(1) V. sur les expériences pour la destruction de l'œuf d'hiver, le *Bulletin du Ministère de l'Agriculture*, 1883 et 1884.

Digitized by Google

au moins l'expansion du fléau, on avait, par une circulaire du 28 mai 1874, réglementé le transport des ceps. La loi du 15 juillet 1878 avait prévu la création de délégués régionaux et départementaux chargés de rechercher, de signaler et, à l'occasion de faire appliquer d'autorité les mesures de préservation.

Ce qui s'était passé dans une commune du Loiret que je ne nommerai pas, justifierait, s'il en était besoin, cette atteinte au droit sacré de propriété.

Le comité d'étude et de vigilance du département espérait préserver la contrée en sacrifiant 18 hectares de vignes — c'était au début de la maladie. Ces 18 hectares appartenaient à 160 propriétaires, lesquels furent convoqués afin de consentir, moyennant indemnité, à l'arrachage des vignes phylloxérées. Sur 60 environ qui se rendirent à l'invitation, un seul accepta le projet ; tous les autres s'y opposèrent. Qui sait ce qui fut advenu si le Comité, armé de la loi de juillet 1878, eût fait arracher les ceps contaminés ?

Néanmoins le Conseil général de Seine-et-Marne, « confiant dans le secours de la science et dans la situation topographique du pays », déclarait superflue, dans sa séance du 20 août, l'institution d'un nouveau personnel dans le département (A. Hugues). Cependant quand le phylloxéra fut chez nous, le Conseil vota 500 francs « pour assurer la protection » ; l'État doubla la somme conformément à l'art. 5 de la loi du 2 août 1879.

Cette allocation paraîtra minime, mais le département de Seine-et-Marne était dans une situation particulière qu'il faut exposer. Les terres siliceuses y sont communes, et l'on sait que ces terrains sont rebelles à la propagation de l'insecte (1). De fait la marche du fléau, sauf dans la partie

(1) V. sur l'action de la silice : O. de Rawton, *Le vignoble reconstitué par les cépages français.... (1897).*

Digitized by Google

de l'arrondissement de Fontainebleau confinant au foyer d'infection, le Loiret, y fut plutôt lente. Moret ne fut atteint qu'en 1888 ; Cély, dans le canton sud de Melun, qu'en 1896, et Saint-Fargeau, dans le même canton, qu'en 1899. Il y a deux ans, il existait à Montigny-sur-Loing 55 hectares de vieilles vignes sur 80 hectares composant le vignoble, en 1882.

Si donc d'autres causes n'eussent agi, nous aurions encore dans les cantons de la Chapelle-la-Reine, de Nemours et de Lorrez-le-Bocage, une bonne partie des vignes d'autrefois. Malheureusement les intempéries sévirent presque sans trêve durant les vingt dernières années ; le mildew vint s'ajouter au phylloxéra qui avait lui-même succédé à l'oïdium ; et le vigneron découragé en face d'une vigne mourante, inondé des produits que le Midi lui envoyait à bas prix, n'aperçut bientôt d'autre solution que l'arrachage des souches. Cela ne se fit pas pourtant sans lutte intérieure : j'ai vu, à Larchant, de pauvres gens pleurer devant leurs ceps noircis par la gelée.

Mais si l'on eût traité la vigne peut-être l'eût-on sauvée ? — Du phylloxéra ? C'est douteux ; cependant on n'avait pas encore imprimé dans un recueil officiel ce qu'on lisait dernièrement dans le *Bulletin du Ministère de l'Agriculture :* les insecticides n'ont d'autre effet que de « prolonger l'agonie » des ceps ; seulement les vignerons constatèrent bien vite que le traitement au sulfure de carbone qui, dans le Languedoc, coûte en moyenne, avec quelques autres soins anticryptogamiques, 800 francs l'hectare, absorberait presque le revenu d'une bonne année, tout à fait celui d'une médiocre, et qu'il faudrait le renouveler à peu près indéfiniment sans pouvoir compter sur le succès.

Aussi le Conseil général qui, le 22 août 1884, avait émis le vœu qu'une mesure législative imposât le procédé suisse

Digitized by Google

sur l'isolement complet seul capable de protéger — au moins relativement — les régions indemnes ou peu atteintes, refusa-t-il le crédit de 20.000 fr. qui lui fut demandé, en août 1886, par les délégués du centre pour « défendre » le département.

Un rapport de M. Tisserand à la Commission supérieure du phylloxéra traduit en chiffres ces dispositions d'esprit : en 1889, *deux* hectares seulement sont traités en Seine-et-Marne.

Nos voisins du Loiret paraissent avoir eu la confiance un peu plus robuste, puisqu'à la même époque le sulfure de carbone est distribué sur 20 hectares, et le sulfo-carbonate sur 10, mais il faut tenir compte de l'étendue totale de leur vignoble bien supérieure à celle du nôtre.

En résumé, à l'heure où j'écris, on peut dire que la *Vitis vinifera* qui, autrefois y prospérait et s'y montrait productive, a disparu du Gâtinais chassée par un ensemble de circonstances néfastes et abandonnée par ceux dont elle avait enrichi les ancêtres.

Faut-il récriminer et transcrire ici les dures paroles prononcées, en 1898, par M. Ducassé contre les savants qui, de bonne foi, ont cru aux remèdes curatifs, et les ont préconisés : « coût 2 milliards environ » ? — A quoi bon ? Le mal est fait. Voyons plutôt comment on a tenté de réparer cette énorme perte, et dans quelle mesure on y a réussi.

CHAPITRE VIII

LA RECONSTITUTION

I. — Vignes américaines. Producteurs directs

J'aurais grand plaisir à raconter l'histoire de la Recons-

Digitized by Google

titution du vignoble français et à montrer les prodigieux sacrifices et la merveilleuse ténacité des viticulteurs, leur admirable persévérance et leur victoire sur la mauvaise fortune, mais outre que cette histoire a été écrite déjà, elle intéresse surtout la région qui s'étend de la Loire aux Pyrénées et de l'Océan aux Alpes ; or c'est au Gâtinais que je dois consacrer mes efforts.

Je rappellerai seulement que, dès qu'il fut à peu près démontré que le phylloxéra nous avait été apporté avec des plants de vigne américaine sur lesquels il vivait en parasite sans tuer le cep, quelques personnes parmi lesquelles il faut nommer en première ligne M. Laliman (1), eurent l'idée audacieuse mais logique d'une importation en grand des plants américains, et du remplacement progressif de la *vitis vinifera* européenne par la vigne américaine. Tous ceux qui croyaient encore vaincre l'insecte par les divers remèdes préconisés, protestèrent d'abord énergiquement contre ce qu'ils regardaient comme une cause d'aggravation du péril, mais peu à peu la lumière se fit, l'issue de la lutte devint, sauf pour certains terrains privilégiés, de moins en moins douteuse, et les protestations s'adoucirent.

En 1873, un ancien député, M. Fabre, formait aux environs de Montpellier un vignoble de 40 hectares en *Scupernong* (blanc) et en *Clinton* (rouge).

En 1876, un des tenants des insecticides, un des hommes dont le nom faisait alors autorité, Marès, se résignait à son tour à planter les américains.

Ces premières tentatives furent-elles dirigées d'abord avec toute la prudence désirable? Vit-on tout de suite ce

(1) C'est au congrès de Beaune, au mois de novembre 1869, que M. Laliman paraît avoir signalé la résistance des cépages américains au phylloxéra.

Digitized by Google

que l'on a reconnu depuis : que la vigne américaine est « capricieuse » ; que tous les sols ne lui sont pas bons ? — Non. Il y eut, et il ne pouvait en être autrement, des tâtonnements et conséquemment des échecs.

D'ailleurs on n'eut pas immédiatement sous la main, avec le *Scupernong*, le *Jacquez*, le *Cuningham*, l'*Herbemont*, le *Taylor*, etc., les meilleurs plants, car de 13, en 1876, le nombre des cépages américains connus n'allait pas tarder à augmenter dans une énorme proportion, et la sélection, à faire disparaître la plupart des premières variétés importées, au profit de nouvelles douées de qualités supérieures.

Vers 1880, un cépage blanc précoce qui donna d'abord de grandes espérances mais dont la faveur a beaucoup diminué, le *Noah*, commençait sa réputation. Celle de l'*Othello*, plant rouge qui porte ordinairement dès sa troisième année des fruits que certaines personnes apprécient même comme raisins de table, date à peu près de la même époque.

C'est à ces deux cépages que l'on s'adressa d'abord en Gâtinais avec des fortunes diverses suivant les localités, et j'ai cru devoir les signaler particulièrement.

Hésitant au début, le mouvement général de replantation s'étend, aussitôt l'impulsion reçue, avec une étonnante rapidité malgré les risques de l'opération et les dépenses considérables nécessitées par elle.

Les rapports de M. Tisserand permettent de suivre la marche de la Reconstitution et de s'en faire une idée concrète. En 1881, 8904 hectares seulement sont replantés ; en 1885, on en compte 75.262, et en 1889, 299.801.

Les pouvoirs publics ne s'étaient pas bornés d'ailleurs à une platonique admiration pour tant d'efforts. Déjà la loi du 15 juillet 1878 avait donné au ministre de l'Agriculture la faculté d'autoriser sous certaines conditions le transport

Digitized by Google

des plants américains, visant ainsi implicitement à ne pas gêner les tendances qui se manifestaient (1). Par la création, en 1882, de pépinières administratives, les vignes américaines furent officiellement acceptées. La loi du 1er décembre 1887 alla plus loin, et se montra franchement favorable à la reconstitution, en exemptant de l'impôt foncier, durant quatre ans, les vignes nouvelles (2).

Des comptes de l'application de cette loi, il résulte qu'en onze ans, de 1888 à 1898, 492.351 hectares ont été plantés en vignes.

Quelle est dans ce nombre la part du Gâtinais ? — Aucun document certain ne me permet de le dire (3), mais elle est,

(1) Le 25 juillet 1876, M. Destremx avait déposé à la Chambre un projet de loi pour faciliter la reconstitution au moyen de cépages américains des vignobles détruits par le phylloxéra.

(2) Cette idée d'exonération de charges avait mis *onze* ans à faire son chemin. C'est, en effet, le 4 novembre 1876 qu'elle apparaît à la Chambre dans une proposition de M. Robert Mitchell, député de la Gironde; et le 29 du même mois au Sénat, par l'organe de M. Eschassériaux.

(3) Et cela pour deux raisons : la première est que les nombres officiels sont donnés par département, et que nous ne nous occupons que d'une partie d'un arrondissement de Seine-et-Marne et de quelques communes du Loiret; la seconde est que ces nombres diffèrent extraordinairement suivant qu'ils émanent de l'administration des Finances (exonération foncière), ou de celle de l'Agriculture (statistique).

Voici la preuve de ce que nous avançons : les chiffres ci-dessous indiquent, en hectares, les surfaces nouvellement plantées, 1° d'après les Finances, F; 2° d'après la Statistique agricole, A.

DÉPARTEMENTS	1895		1897		1898	
	F	A	F	A	F	A
Loiret.....	79	604	137	820	432	977
Seine-et-Marne.....	0	110	3	90	0	70

La vérité est probablement entre les deux ; néanmoins ces énormes divergences s'expliquent difficilement, car on ne voit pas pourquoi les

Digitized by Google

en tout cas, fort minime, surtout pour l'arrondissement de Fontainebleau.

On ne s'en étonnera pas trop en se souvenant que nous fûmes longtemps indemnes, et en second lieu que beaucoup de nos vignes furent arrachées — je parle de notre arrondissement — sans avoir été phylloxérées. Il y eut, durant quelques années, comme une bouderie des vignerons contre l'innocent arbrisseau.

Pourtant, en 1889, les arrondissements de Fontainebleau et de Provins partiellement envahis demandèrent l'autorisation de cultiver les cépages américains. Après une enquête départementale (1) et une étude sur l'aptitude des nouveaux plants à prospérer dans la région infectée, le Conseil général, « en raison des résultats merveilleux obtenus en Bourgogne » (A. Hugues), émit, en 1890, un vœu favorable à l'introduction dans le département des dits cépages étrangers.

Mais aussitôt « on se heurta à l'opposition de certaines municipalités, de celle de Thomery notamment, et à celle de la Commission supérieure du phylloxéra, basées l'une et l'autre sur la constatation que deux arrondissements (2) se trouvaient encore indemnes. Dans cette occurrence, le Conseil se borna à émettre le vœu que les cantons *déclarés phylloxérés* fussent seuls autorisés à introduire les éléments

propriétaires négligeraient dans une telle proportion de réclamer le bénéfice de la loi ; d'autant que, depuis 1892, ainsi que nous le dirons plus loin, toutes les replantations de producteurs directs, d'hybrides ou de porte-greffe justifient l'exonération.

(1) Instituée par arrêté préfectoral du 30 novembre 1889, cette enquête donna les résultats suivants :

Nombre des communes interrogées.....					530
—	—	ayant répondu : *pour*....	279	395	530
—	—	— *contre*..	116		
—	—	s'étant abstenues.....		135	

(2) Coulommiers et Meaux. Celui-ci est aujourd'hui phylloxéré.

Digitized by Google

étrangers, après avis conforme du comité de vigilance de l'arrondissement (8 avril 1891 et 25 août 1892) » (1).

Tout n'était pas fini : la loi du 3 août 1891 imposait l'assentiment des régions voisines ; or, tandis que Seine-et-Marne avait réservé, le 29 avril 1892, un accueil bienveillant aux instances de l'Yonne et du Loiret, l'Aube et la Marne consultés s'opposèrent formellement à toute entrée de vignes américaines. Il fallut alors en référer à la décision souveraine du ministre qui, par arrêté du 9 décembre 1892, fit droit à la requête des deux arrondissements. On voit que toute reconstitution sérieuse était impossible avant 1893.

Si postérieurement elle fut lente, cela tient à des considérations extérieures, à des raisons économiques que j'ai déjà exposées, et qui, sans un revirement que rien n'autorise à prévoir, un engouement que je souhaite mais n'ose espérer, empêcheront longtemps nos cantons de rendre à la vigne la place qu'elle y occupait autrefois, et qui lui est due.

Une seule commune de l'arrondissement, la petite ville de Beaumont, semble vouloir reconquérir sa vieille réputation viticole, encouragée qu'elle est sans doute par le voisinage immédiat du vignoble gâtinais dont elle est même, en réalité, partie intégrante.

Mais dès 1882, on s'y était rendu compte que les frais d'un traitement aux insecticides étaient trop lourds pour les rendements obtenus ; d'autre part on s'y demandait si les vignes américaines végèteraient dans les terres de Beaumont avec assez de vigueur pour assurer leur résistance.

M. Chappellier eut l'idée d'essayer dans ce vignoble un procédé communément employé en Champagne : le rem-

(1) A. Hugues, *Le département de Seine-et-Marne de 1800 à 1895*, p. 145.

Digitized by Google

placement « des souches permanentes par des plantes trisannuelles obtenues au moyen de recouchages renouvelés dès que le cep atteint sa troisième année » (1). Il n'y avait pas alors à se préoccuper du phylloxéra, car « un cep replanté ne saurait être détruit dans ces terrains en moins de trois années ».

Je crois bien que ce ne fut qu'une tentative isolée ; tous les efforts des premiers replanteurs se portèrent sur la reconstitution au moyen de cépages américains producteurs directs dont j'ai nommé les deux plus appréciés : l'*Othello* et le *Noah*.

Ce que je dis en dernier lieu de Beaumont, je pourrais le répéter pour Beaune et les communes environnantes qui avaient suivi, avec beaucoup plus d'entrain que dans l'arrondissement voisin, le mouvement général.

A peine le phylloxéra avait-il prononcé sa marche envahissante, que la chaire départementale d'agriculture d'Orléans commençait une étude attentive des vignes américaines. Mais, dix ans plus tard, dans son rapport au Conseil général du Loiret, le professeur, M. J. Duplessis, se plaignait de n'avoir pas réussi « à orienter la reconstitution du vignoble, un certain nombre d'intéressés s'étant mis en travers de ses recherches en propageant avec ardeur les producteurs directs américains ». Il fallut le concours de Viticulture d'Orléans, de novembre 1890, pour mettre les vignerons en face des résultats obtenus et leur montrer combien, en général, ces résultats laissaient à désirer (2).

Les mécomptes, en effet, dans la région gâtinaise, avaient été graves et nombreux, et ce que l'on avait considéré comme le remède sauveur, retardait à peine de quelques

(1) *Séances générales de 1885 des Agriculteurs de France*, p. 357.
(2) *Conseil général du Loiret*, session d'août 1892, p. 282.

Digitized by Google

années la ruine définitive. De vastes étendues de vignes nouvelles jaunissaient et se mouraient sous les atteintes de la chlorose ; d'autres souffraient terriblement du phylloxéra ; quelques-unes seulement semblaient vouloir vivre et prospérer. Enfin le raisin péniblement récolté donnait, et avec addition de sucre, « un breuvage » auquel on osait à peine conserver le nom de vin.

EUGÈNE THOISON.

(à suivre).

Les Cultivateurs et la Loi sur les Accidents.

Les accidents occasionnés par l'emploi des batteuses à vapeur, sont soumis, depuis l'année dernière, à un régime spécial, qui intéresse également les propriétaires de récoltes, les entrepreneurs de battage, et les personnes qui travaillent pour le compte des uns ou des autres. D'après la loi du 30 juin 1899, toute personne, quelle qu'elle soit, occupée à la conduite ou au service des moteurs ou machines à battre, a droit à une indemnité pour les accidents (excepté les accidents volontaires) dont elle est victime par le fait ou à l'occasion de son travail, et cette indemnité est due par l'exploitant du moteur.

Cette loi s'applique à toutes les personnes occupées à la conduite ou au service des moteurs ou machines, mais uniquement à celles-là. Ainsi, une indemnité est due, en cas d'accident, non seulement au chauffeur-mécanicien qui dirige le moteur à vapeur, mais encore à tous les travailleurs occupés au service de la batteuse : tels sont ceux qui y placent les gerbes à battre, ceux qui les délient et les étalent, ceux qui les reçoivent et les relient après battage, etc., en

Digitized by Google

un mot toutes les personnes effectivement occupées dans le rayon d'action de la batteuse et de son moteur. Au contraire, la loi de 1899, a été déclarée inapplicable à un ouvrier agricole qui s'était tué en tombant d'une meule de paille qu'il élevait dans une grange voisine de la cour de la ferme où fonctionnait la batteuse, car celui-là n'était pas, à proprement parler occupé au service de la machine ; de même pour l'ouvrier chargé de faire des meules de paille et qui se fait blesser en montant sur la batteuse, alors que son travail ne l'y appelle pas.

Pour qu'un travailleur occupé au service de la machine ait droit à une indemnité en cas d'accident, il n'est pas nécessaire qu'il soit un ouvrier agricole, salarié par le propriétaire de la récolte ou par l'entrepreneur de battage. La loi protège également toutes personnes quelles qu'elles soient, amis ou voisins du cultivateur intéressé, qui lui prêtent gratuitement leur concours pour le battage, à charge de revanche.

L'indemnité est due par l'exploitant du moteur et la loi considère comme exploitant l'individu ou la collectivité (par exemple un syndicat) qui dirige le moteur ou le fait diriger par ses préposés. Quant au propriétaire de la récolte, il ne serait responsable que dans un seul cas, s'il était en même temps propriétaire du moteur et s'il le faisait conduire par un homme à lui. En somme, à part cette dernière situation qui ne se rencontre que dans les exploitations agricoles très importantes, c'est sur les entrepreneurs de battage que retombe toute la charge de la loi nouvelle.

Les indemnités accordées par cette loi peuvent être fort lourdes, si la victime reste estropiée et surtout si l'accident a été mortel. On en aura l'idée par les chiffres suivants, applicables à un ouvrier dont le salaire serait de 1.000 francs par an. S'il ne reste plus capable de gagner que la moitié

Digitized by Google

de ce qu'il gagnait auparavant, il a droit à une *rente viagère* de 250 francs ; s'il n'est plus capable d'aucun travail, il a droit à une *rente viagère* de 666 francs ; s'il est mort, sa veuve a droit à une *rente viagère* de 200 francs et ses enfants à une rente qui s'éteindra lorsqu'ils auront 16 ans, mais qui peut s'élever jusqu'à 600 francs par an. Ces rentes ne seront suceptibles d'être réduites que si l'accident était dû à une faute inexcusable de la victime. Même en cas d'accident moins grave, n'entraînant qu'une incapacité de travail de quelques jours ou de quelques mois, suivie d'une guérison complète, l'indemnité peut encore grever assez lourdement le budjet du chef d'entreprise, car il doit payer à la victime, pendant tout le temps qu'elle reste incapable de travailler, la moitié de son salaire.

La prudence la plus élémentaire exige donc que les personnes responsables et particulièrement les entrepreneurs de battage se couvrent, par une assurance, du risque que la loi met à leur charge : ils ont le choix, à cet égard, entre les compagnies particulières et la Caisse nationale d'assurances en cas d'accidents.

DUPUICH

Avocat à la Cour d'appel.

(Le Républicain de Seine-et-Marne.)

JURISPRUDENCE RURALE

A un correspondant qui lui demandait *à partir de quel âge les jeunes chevaux sont sujets à la prestation,* le *Progrès Agricole* répond :

— La loi ne prévoit pas un âge déterminé à partir duquel les bêtes de somme donnent lieu à la taxe de la prestation.

Digitized by Google

D'après la jurisprudence c'est du moment où les animaux peuvent être assujettis au travail. Un arrêt du Conseil d'État du 1er décembre 1858 dispose que sont seuls imposables les poulains ayant *deux ans* révolus au 1er janvier de l'année du rôle.

***

A PROPOS DES ARRHES

Nous avons reçu plusieurs réponses — toutes affirmatives — à la question posée dans notre dernier numéro. Voici notamment celle que nous adresse notre Président :

Les arrhes ou denier à Dieu avancé par les patrons aux domestiques à l'occasion d'un contrat de louage ont pour but essentiel, d'obliger les contractants à remplir leurs engagements, en contribuant à les empêcher de se dédire.

En cas de dédit d'une part comme de l'autre, les patrons perdent ces arrhes et les domestiques, par réciprocité, une somme égale.

Ces derniers ont donc à rembourser aux patrons le double de la somme qu'ils ont reçue.

Dans la réponse qu'il nous communique, notre collègue, M. *A. Coisnon*, distingue entre les *arrhes* proprement dites et le *denier à Dieu*, cette dernière expression convenant mieux, d'après lui, à la somme remise par un maître qui loue un domestique, en ce que « le denier à Dieu, considéré comme un léger présent, ne s'impute pas sur le salaire promis », tandis que les arrhes entrent en compte dans le règlement du marché.

Nous souscrivons volontiers à cette observation ; néanmoins la distinction n'est pas absolue, car il est des cas où la somme versée, le jour de la louée, est retenue au domestique ; par exemple quand il n'a fait qu'un court séjour à la ferme.

Digitized by Google

VARIÉTÉS

Nous avons déjà publié autrefois une série de questions analogues à celles que l'on va lire ; mais aussi longtemps que ni la routine ni la méchanceté ne désarmeront, nous croirons utile de montrer les dangers d'hécatombes que rien ne justifie.

Les Bêtes qu'il ne faut pas tuer.

Combien de ces petits êtres que l'on détruit saus motifs, dit le *Journal des Colons*.

Pourquoi tuer les araignées ailleurs que dans les appartements, puisqu'elles détruisent les mouches qui nous importunent ?

Pourquoi mettre le pied sur le petit grillet ou carabe doré qui, dans nos jardins, fait la guerre aux chenilles, aux limaces, aux hannetons qu'il mange ?

Pourquoi tuer le petit orvet inoffensif, qui croque les sauterelles ?

Pourquoi tuer le coucou, dont la nourriture favorite est la chenille, à laquelle nous ne pouvons toucher sans inconvénients ?

Pourquoi tuer la coccinelle (bête à bon Dieu), qui se nourrit de pucerons ?

Pourquoi prendre au piège les mésanges, dont chaque couple prend 120.000 vers et insectes en moyenne pour élever ses petits ?

Pourquoi tuer le crapaud, qui mange des limaces, des becmares et des fourmis ?

Pourquoi tuer la chauve-souris, qui fait aux papillons de nuit et aux hannetons la guerre des hirondelles aux moucherons ?

Digitized by Google

Pourquoi tuer la musaraigne, qui vit de vers de terre comme la souris de blé ?

Pourquoi dire que la chouette mange les pigeons et les jeunes poulets, puisque cela n'est pas vrai ? Pourquoi la détruire puisqu'elle fait la besogne de sept ou huit chats en mangeant au moins 6.000 souris par an ?

***

Les Pourceaux du Gâtinais.

Au concours départemental d'agriculture qui vient d'avoir lieu à Coulommiers, la race porcine n'a pas brillé : aucun de ses représentants n'a été primé. Faut-il en conclure que cet élevage a disparu, ou à peu près, dans notre département ? — C'est, dit-on, la vérité.

Autrefois, il n'en était pas ainsi, et les porcs du Gâtinais jouissaient d'une grande réputation, si nous en croyons un exemplaire, en notre possession, de « l'Éloge de la Folie », traduit du latin d'Erasme par M. Gueudeville, édition datée de 1757, revue et corrigée sur l'édition de Basles, donnée en 1676 par M. Charles Patin, célèbre antiquaire, fils du médecin, et dédiée à M. Colbert.

Aux pages 24 et 25, la Folie, parlant par Erasme, dit des fous ses sujets : « Voyez comme ils sont gras, frais, bien nourris, brillants de santé ; vous diriez des Pourceaux Arcananiens. »

Et l'éditeur d'ajouter en note : « Les Pourceaux d'Arcananie (province de l'Épire) étaient célèbres comme sont aujourd'hui ceux du Gâtinais. »

L'éloge des Pourceaux de notre pays se glissant dans l'immortel ouvrage d'Erasme était assez inattendu pour mériter d'être rapporté ici.

Théophile Fleureau.

(L'Abeille de Fontainebleau.)

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 9 Août 1900

Veaux vendus, 45, prix moyen, le kilo..... 2 »
Blé, — le sac 22 25

ÉGREVILLE. — 6 Août 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 22 »
Seigle, — — 14 50
Avoine, — — 12 25
Veaux vendus 99, prix moyen, le kilo..... 1 95

MONTEREAU. — 8 Août 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 17 50
Seigle, — — 9 35
Avoine, — — ..... 9 »

8 Août 1900

Veaux vendus 99, prix moyen, le kilo..... 1 90
Porcs — 39, — — 1 60
Moutons — 33, — — 1 55

NEMOURS. — 11 Août 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 105, prix moyen, le kilo..... 2 05
Porcs — 42, — — 1 60
Moutons — 40, — — 1 80

PARIS. — 8 Août 1900

Blé indigène roux : 19 25 à 20 r ; — blanc : 19 50 à 20 25
Seigle, 14 » à 14 25.
Avoines : noire ordinaire, 19 25 à 19 50 ; blanche, 18 » à 18 25. — Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque....	19 70	20 65	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	30 50	30 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	24 »	24 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 »	45 »	
Id.	95°	Marseille.....	44 80	44 80	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 35	» 35	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» »	» »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 80	1 80	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 10	4 10	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire adjoint : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 9. Septembre 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
La Société d'Agriculture à l'Exposition Universelle	233
Séance du 1er Septembre 1900	235
Actes officiels	242
Industrie laitière	243
La Viticulture en Gâtinais	247
Jurisprudence rurale	251
Variétés	252
Mercuriales	255
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	256

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
A L'EXPOSITION UNIVERSELLE

La *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau* exposait, on le sait :

1° Dans la classe 39, des produits agricoles et des toisons de laine fournis par feu E. Gallot et MM. H. Pouteau, A. Defoix et P. Grapperon ; les tableaux d'analyses de terres et la carte géologique de M. J. Delavierre ; un magnifique album de vues photographiques, enfin l'ensemble de ses publications.

2° A l'exposition rétrospective de la classe 36, un mémoire sur la *Viticulture en Gâtinais*.

Digitized by Google

3° Dans la classe 104, un mémoire manuscrit sur les *Assurances contre la mortalité du bétail* pour l'admission duquel toutes les formalités avaient été remplies par elle, et qui conséquemment, mais contre le vœu aujourd'hui nettement exprimé de l'auteur, M. H. FARNAULT, fut inscrit à son nom de Société.

Le succès a récompensé les efforts de chacun : le jury de la classe 39 a accordé une MÉDAILLE D'OR à notre exposition collective, et celui de la classe 104, une *médaille de bronze* au mémoire de M. Farnault. Notre bureau est d'ailleurs loin de s'opposer à ce que cette dernière médaille soit attribuée personnellement à M. Farnault.

En vertu du règlement de l'exposition rétrospective de la classe 36 (Viticulture) *aucune médaille* ne devait être et n'a en effet été décernée.

Ce n'est pas à nous de nous féliciter de ce résultat d'ensemble qui atteint ce que nous pouvions espérer; il nous sera permis néanmoins de faire remarquer qu'il a été obtenu avec des moyens d'action extrêmement restreints et des concours très peu nombreux.

Si donc la Société a lieu de s'en montrer fière, elle doit aussi et surtout se montrer reconnaissante envers ceux qui ont mis à son service, sans autre ambition que celle de son bon renom, leur temps, leurs connaissances et leur meilleure volonté.

Mais la Société ne compte pas seulement un beau succès collectif : plusieurs de ses membres ont reçu, dans des classes diverses, et pour des expositions personnelles des récompenses que nous sommes heureux de rappeler ici :

Digitized by Google

Classe 35. — M. *Darley-Renault,* de Nemours, une médaille d'argent. ;

M. *E. Beaupré,* de Montereau, une médaille d'argent.

Classe 55. — M. *J. Delavierre,* une médaille d'argent.

Classe 109. — La société nemourienne, " la Fraternité ", présidée par notre distingué collègue, M. le docteur Dumée, une médaille d'argent.

A tous, nos sincères félicitations.

SÉANCE DU 1er SEPTEMBRE 1900

La séance est ouverte à 2 heures 45, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. Sont présents MM. Defoix et Delavierre père, vice-présidents; Force, trésorier; Thoison, secrétaire; Darley, Farnault, P. Grapperon et Petit. M. Audebert s'excuse par lettre de ne pouvoir assister à la séance.

Après la lecture et l'adoption du procès-verbal de la dernière réunion, M. le Président prononce l'allocution suivante :

Messieurs et chers Collègues,

J'adresse à nouveau de sincères remerciements aux membres du Conseil d'administration pour les marques de sympathie qu'ils m'ont témoignées en me confiant la présidence de notre Société.

C'est avec une profonde émotion que pour la première fois j'occupe ce siège. Le souvenir de celui auquel vous m'avez appelé à succéder est encore trop présent à ma mémoire pour qu'il ne ravive en mon cœur de douloureux

Digitized by Google

regrets. Car, Messieurs, Édouard Gallot était pour moi non seulement un chef vénéré, mais encore et surtout un ami sincère.

Sa mort prématurée est pour notre Société une perte difficile à réparer.

Travailleur infatigable, il n'hésitait pas à quitter ses occupations personnelles pour venir chaque mois, affrontant les difficultés et la longueur du voyage, présider nos réunions et nous apporter de nombreux rapports sagement étudiés et longuement documentés.

Son opiniâtreté à soutenir des causes quelquefois arides, le faisait triompher souvent, grâce à son affabilité et à la douceur de son caractère, ainsi qu'à sa connaissance approfondie des choses agricoles.

Comme ses prédécesseurs, M. Gallot était toujours sur la brèche lorsque les intérêts de l'agriculture étaient menacés. De tels exemples ne peuvent manquer de susciter l'envie de les imiter, et pour ma part je vous promets, Messieurs, de faire tous mes efforts pour y réussir.

Jamais, à aucun moment peut-être, depuis la fondation de notre Société, il n'a été plus urgent de nous serrer aussi étroitement les uns auprès des autres pour défendre énergiquement nos intérêts menacés.

En effet, pendant que nous voyons s'élever graduellement sans interruption les prix des matières indispensables à l'agriculture, telles que : le charbon, le fer, le bois d'industrie, etc. etc., nos produits sont délaissés ou n'obtiennent que des prix dérisoires et sensiblement inférieurs à ce qu'ils nous ont coûté.

Vous parlerai-je de la main-d'œuvre dont le prix augmente aussi dans des proportions inquiétantes, menaçant même de faire complètement défaut au moment des grands travaux.

Digitized by Google

Il est vrai que l'ouvrier agricole, obligé de travailler dehors supportant les intempéries des saisons, est certainement digne du plus grand intérêt, mais comment lui assurer une rémunération plus élevée, lorsque les produits de son travail ne laissent pas de bénéfice au cultivateur qu'il sert.

Il s'en suit un exode constant des campagnes vers les villes, auquel il ne serait que temps de chercher le moyen de remédier.

Notre Société est largement ouverte à tous les agriculteurs de l'arrondissement de Fontainebleau et même à ceux des communes nous environnant, tous petits et grands y recevront le même accueil bienveillant. Qu'ils viennent à nous avec confiance. C'est par le groupement des idées que nous pourrons travailler ensemble à combattre le péril qui nous guette, à formuler nos revendications pour les soumettre aux pouvoirs publics et enfin à marcher de l'avant dans la voie des progrès incessants.

Les brillants succès remportés récemment par la Société, à l'Exposition Universelle, prouvent surabondamment combien sont efficaces les efforts d'une collectivité.

L'adjonction à notre Société d'un syndicat agricole pour l'acquisition des matières fertilisantes ou autres indispensables à l'agriculture, n'attend plus que des adhérents pour fonctionner. Cette institution qui rend de réels services partout où elle a été mise en pratique, est prête a être essayée chez nous.

Toutes ces questions demandent des connaissances spéciales et de patientes études. Je compte donc sur le précieux concours de nos collègues du bureau et sur l'expérience de tous les membres de la Société pour m'aider à remplir cette tâche que vous m'avez fait l'honneur de me confier, ce dont je ne saurais trop vous exprimer ma gratitude.

(Applaudissements répétés.)

Digitized by Google

M. le Président dépouille la correspondance qui comprend, outre plusieurs *Bulletins* de Sociétés correspondantes, et quelques prospectus sans intérêt :

1° Une lettre de M. Ouvré félicitant la Société de son succès à l'Exposition universelle.

2° Une lettre de M. le Préfet annonçant que, par décision du 20 août, une subvention de 400 francs a été accordée à la Société sur les fonds de l'État. — Remerciements.

M. le Président fait part de l'envoi à l'Exposition d'une délégation ouvrière agricole composée de :

MM. *Daguet,* chef de culture chez M. Ouvré, à la sucrerie de Souppes ;

Moulé, maître charretier chez M. Pouteau ;

Jauneau, chef de culture chez M. Gasselin ;

Peuteau, contre-maître chez M. Darley.

Les frais de voyage et de séjour à Paris de cette délégation sont supportés par la Société aidée, dans cette circonstance, par une subvention spéciale du Département. Les délégués devront, par l'organe d'un d'eux, rendre compte de leurs visites et de leurs impressions.

L'ordre du jour appelle la question tant du prix de revient du blé que de l'évaluation de la production à l'hectare de cette céréale, en 1900.

M. le Président a reçu, à ce propos, du Comité permanent de la vente du blé, séant à Versailles, un questionnaire auquel il juge utile de répondre.

Voici comment il établit le prix de revient, en supposant un *blé après betteraves,* lesquelles auraient reçu, l'année précédente, une bonne fumure de fumier de ferme estimée 390 fr. l'hectare, fumure dont une partie, le tiers environ ou 130 fr., est attribuée à la récolte du blé :

Digitized by Google

Un labour léger			25 »
Deux hersages			7 50
Ensemencement au semoir			5 50
Semence et vitriolage			42 »
Labours des bordures à la main			2 »
Un roulage			2 50
Echardonnage et épierrage			2 50
Moisson			40 »
Charroi et mise en meules			20 »
Rentrée des meules à la ferme			15 »
Battage			36 »
Entretien des machines			1 60
Nettoyage du grain et ensachage			2 20
Rangement des pailles			10 »
Livraison du grain			2 20
Frais généraux : fermage, impôts, prestations.	112 »		
Assurances diverses	8 »		
Surveillance et gages des ouvriers d'intérieur.	20 »		
Amortissement et entretien du matériel	20 »		
Intérêt du capital	24 »	184	»
Engrais après betteraves :			
400 kilo. superphosphate minéral	28 »		
160 kilo. sulfate ammoniaque	47 »		
Fumier restant de l'année précédente : 1/3	130 »	205	»
Total		603	»

Ces nombres qui n'ont absolument rien d'exagéré, peuvent varier légèrement, en plus ou en moins, avec les localités; la location du terrain et la main d'œuvre n'ont pas partout exactement la même valeur.

La récolte de cette année étant estimée au rendement élevé de 24 quintaux de grain à l'hectare et 30 quintaux de paille; pour trouver le prix de revient du grain, il faut défalquer des frais totaux, la valeur de la paille.

Or, au cours actuel de 2 fr. 50 le quintal, la récolte de paille donnera 30×2 fr. $50 = 75$ francs.

Digitized by Google

Les 24 quintaux de grain reviendront donc à :

603 fr. — 75 = 528 fr., soit 22 francs le quintal,

ce qui constitue, au cours actuel, une perte de 3 francs par quintal environ, ou 72 francs par hectare.

Cette perte se trouve sensiblement augmentée lorsque la récolte de betteraves ayant précédé le blé, n'a pas laissé de bénéfices ; ce qui arrive encore quelquefois.

Quoiqu'il en soit, on peut affirmer que, lorsque le quintal de blé n'est pas vendu au moins 22 francs, il y a perte pour le producteur.

Les calculs qu'on vient de lire sont approuvés par les cultivateurs présents ; néanmoins ils offrent quelques différences avec ceux que notre collègue, M. Gasselin, a bien voulu envoyer.

Pour les années 1885 à 1894 inclus, M. Gasselin a dépensé en moyenne à l'hectare :

Engrais	245 64
Semences	73 23
Travaux avant la moisson	93 36
Moisson, battage, livraison	113 90
Frais généraux	83 58
Total	609 71

Là où la divergence s'accuse, c'est dans le produit, M. Gasselin n'ayant récolté, grâce à l'infertilité de 1892 et de 1893, que :

Grain	1.867 kilos.
Paille	3.915 —

à l'hectare et par an.

Il résulte de la comparaison du prix des travaux et de la valeur des produits recueillis, que celle-ci devrait être, pour égaler la dépense :

Digitized by Google

18 q. 67 kilos grain à 25 francs.....	466 75
39 q. 15 kilos paille à 36 fr. 54.....	143 05
Total.....	609 80

Hauteur que sont loin d'atteindre les prix de vente actuels.

Des recherches de ce genre consciencieusement conduites offriraient le plus vif intérêt, et donneraient des bases solides aux réclamations des agriculteurs. M. le Président les recommande donc vivement à ses collègues.

Des circonstances diverses, et en particulier la maladie du regretté Président Gallot, ont empêché, depuis trop longtemps, l'organisation d'assemblées générales solennelles. M. le Président et tous les assistants estiment que le moment est venu pour la Société de montrer sa vitalité et de rappeler son existence en conviant le public agricole à une séance largement ouverte. Plusieurs membres pensent que ce serait une occasion naturellement offerte pour recueillir des adhésions au Syndicat promis.

Le principe étant admis, le bureau fixera, en tenant compte des observations qui lui sont faites, la date de cette assemblée, en arrêtera le programme, et fera les invitations convenables.

M. *Noret,* meunier à Souppes, présenté par MM. Pouteau et Defoix, est proclamé membre de la Société.

A cause de l'assemblée générale projetée, la prochaine séance est fixée au **3 Novembre.**

La séance est levée à 4 heures 10.

Digitized by Google

ACTES OFFICIELS

Le Ministre de l'Agriculture vient d'adresser aux préfets la circulaire suivante :

« Monsieur le préfet,

« Des renseignements précis et autorisés qui me sont parvenus, il résulte que, dans toute la région du Midi de la France, des Alpes à l'Océan, il se fait une destruction considérable d'hirondelles au moment des passages.

« L'utilité incontestable de ces oiseaux devrait cependant suffire à les protéger contre ces massacres qui menacent l'existence même de l'espèce. Les hirondelles rendent, en effet, de grands services dans les villes et les campagnes. Seules, elles chassent au vol, durant le jour, les petits insectes ailés : diptères, lépidoptères, névroptères, etc., dont elles limitent la propagation. Non seulement l'hirondelle est très utile, au point de vue agricole, dans un pays de culture intensive où les champs et les jardins favorisent la multiplication des insectes, mais elle est encore utile, au point de vue de l'hygiène, en détruisant les moustiques et les mouches qui propagent diverses maladies microbiennes.

« La destruction des hirondelles, comme celle de tous les petits oiseaux, est, d'ailleurs, interdite dans votre département par l'arrêté sur la police de le chasse. Si, cependant, les dispositions de cet arrêté n'étaient pas assez précises sur ce point, il conviendrait de les modifier en vue de rendre la prohibition plus nette.

« J'ai l'honneur, en conséquence, de vous prier, Monsieur le préfet, de m'adresser vos propositions à ce sujet, lors de l'envoi de votre projet d'arrêté sur l'ouverture de la chasse en 1900, et de tenir la main à ce que les tribunaux soient saisis de toute infraction à ces dispositions. »

Digitized by Google

INDUSTRIE LAITIÈRE

En dehors des questions de race, d'alimentation et de milieu, l'industrie de la vache laitière est encore soumise à nombre d'autres facteurs, que l'on considère ordinairement comme très secondaires, mais qui, en réalité, sont loin d'être négligeables.

C'est en vue de déterminer l'importance relative, qu'il fallait attribuer à chacun de ces différents agents de la production laitière, que de nombreuses expériences ont été entreprises, principalement à l'étranger.

Les chiffres parlant mieux à l'esprit que les plus longs discours, c'est le résultat de quelques-uns de ces essais, que nous allons présenter à nos lecteurs. Ils pourront ainsi constater que, loin d'être négligeable, l'influence des facteurs dits secondaires, joue, au contraire, un rôle parfois considérable, dans la production du lait.

Faut-il traire lentement ou rapidement ? — Des expériences ont été faites à ce sujet dans une ferme allemande. Cinq vaches étant traites alternativement, par un jeune homme très actif et par un vacher déjà âgé et très lent, donnèrent les rendements journaliers suivants, en livres de lait :

Numéros des animaux.	Traite lente.	Traite rapide.
1	32.»	38.5
2	34.5	51.5
3	50.»	68.5
4	40.5	43.»
5	44.5	50.»

D'après ce tableau, il est facile de voir que les résultats

Digitized by Google

sont sensiblement différents, suivant l'un ou l'autre mode de traite et aussi suivant les sujets. C'est ainsi, par exemple, qu'avec la vache n° 2, l'augmentation en faveur de la traite rapide est de 1/2, tandis qu'elle n'est que de 1/3 pour la vache n° 4. Dans tous les cas, il y a augmentation de rendement pour la traite rapide; c'est donc à cette dernière qu'il faut donner la préférence.

Jusqu'à quel âge faut-il conserver les vaches laitières? — Suivant une opinion généralement admise, c'est entre le cinquième et le septième part, soit après le sixième, que la vache rend la plus grande quantité de lait. Cette opinion est confirmée par le Dr Fleischmann, qui résume, dans le tableau suivant, les *rendements moyens annuels,* obtenus d'un certain nombre de vaches laitières, depuis le premier part jusqu'au quatorzième.

Après le 1er part,	1.530 litres.	Après le 8e part,	1.880 litres.
— 2e —	1.790 —	— 9e —	1.650 —
— 3e —	1.970 —	— 10e —	1.190 —
— 4e —	2.140 —	— 11e —	950 —
— 5e —	2.303 —	— 12e —	820 —
— **6e** —	**2.350** —	— 13e —	600 —
— 7e —	2.120 —	— 14e —	480 —

Étant donné que les vaches, lorsqu'elles donnent du lait pour la première fois, ont environ 3 ans, il est donc sage de les réformer vers l'âge de 8 ou 9 ans, si l'on veut en obtenir une production annuelle maximum. Nous devons ajouter, toutefois, que ce n'est là qu'une indication générale, car la limite d'âge jusqu'à laquelle on peut retirer avantageusement le lait d'une vache, est variable suivant un grand nombre de facteurs, dont il faut tenir compte dans la pratique.

Digitized by Google

Influence de la traite à fond sur la nature du lait. — Il y a longtemps déjà que les chimistes ont reconnu l'influence favorable exercée par la traite à fond sur la richesse en matières grasses du lait.

Une expérience pratique, faite récemment par un cultivateur du Danemark, et ne ressemblant en rien à une analyse de laboratoire, vient encore confirmer ce fait, en l'appuyant de chiffres particulièrement significatifs.

La traite d'un certain nombre de vaches étant recueillie en quatre parties distinctes, qui furent barattées séparément, notre cultivateur danois a trouvé qu'il fallait, pour obtenir une livre de beurre :

172	litres	du lait	obtenu au début de la traite.
38	—	—	au milieu —
27	—	—	à la fin —
12	—	des dernières gouttes	de lait.

Ce tableau montre bien que le dernier lait est très riche en éléments butyreux, et, par conséquent très précieux. Il y a donc tout intérêt à l'extraire par la traite à fond, d'autant plus que celle-ci développe, en outre, la capacité laitière et, par suite, le rendement des sujets qui y sont soumis.

Influence de l'agitation des vaches sur la nature du lait. — Jusqu'ici nous ne connaissions pas, au sujet du lait de vache, d'analyses dont on pût tirer des conclusions concernant l'influence de la fatigue des animaux sur la nature du lait. Une station expérimentale américaine vient de combler cette lacune, en publiant le résultat d'expériences entreprises dans ce but particulier.

A la suite de légères fatigues subies pendant un voyage de quelques heures, trois vaches continuèrent d'être traites,

Digitized by Google

matin et soir. Les échantillons du lait de chaque mulard furent prélevés, en vue de rechercher leur teneur en matières grasses.

Le lait de la vache n° I accusa successivement les teneurs centésimales suivantes: 3; 7,2; 3,6; 2,6; 2,9; 3,4. — La quantité de matières grasses que contenait normalement ce lait était de 3,4.

Ce n'est donc qu'à la sixième traite, c'est-à-dire le troisième jour après le voyage, que la glande mammaire fonctionnait d'une façon normale.

Le lait des autres vaches accusa les chiffres suivants :

Pour le n° II : 3,2 ; 8,3 ; 6 ; 5 ; 4,2; 3,6.
Pour le n° III : 1,5 ; 2 ; 2,4 ; 3,8 ; 7,2 ; 11,1 ; 5,3 ; 4,7 ; 3,9.

Les teneurs extrêmement variables du lait de la vache n° III doivent retenir notre attention d'une façon toute particulière. D'abord très faible lors de la première traite (1,5 0/0), la quantité de matière grasse augmente graduellement, pendant les trois suivantes, puis, soudainement, s'élève à 7,2 0/0 le matin du troisième jour, pour atteindre le taux excessif de 11,1 0/0 le soir de ce même jour. Finalement, ce n'est qu'à la neuvième traite que le lait redevient normal.

D'après les mêmes expériences, il n'y a pas que la nature du lait qui soit altérée par l'agitation des animaux, le rendement se trouve ainsi réduit dans de grandes proportions.

La conclusion pratique est qu' « il ne faut pas troubler la tranquillité des animaux » ; c'est une formule qui devrait être affichée dans toutes les fermes, sous forme de défense toujours présente à l'esprit.

(Le Progrès agricole). P. Bernard.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(Suite).

On s'était donc engagé dans une voie mauvaise, et il était temps de le reconnaître, temps surtout de chercher les causes de ces insuccès multipliés. Pourquoi certains cépages traités de la même façon réussissaient-ils ici, et disparaissaient-ils là ?

Les plaintes qui s'étaient élevées de divers points de la France, et les recherches qu'elles avaient provoquées permettaient de répondre avec assurance : « les terres calcaires, les plus propices aux vignes indigènes, se montrent réfractaires aux plants américains ». Cette proposition ne se vérifiait que dans trop de communes du canton de Beaune-la-Rolande.

Quant à la résistance au phylloxéra, elle était loin d'appartenir également à tous les cépages; d'où la nécessité d'un choix dont le docteur Michon établit ainsi les conditions : « Il ne suffit pas à qui veut reconstituer de prendre de confiance, et pour ainsi dire les yeux fermés, tel plant recommandé par ceux qui l'ont mis en expérience. Les variations infinies de constitution physique du sol, d'exposition, de climat, peuvent modifier le choix définitif, et les expériences des autres, quelque bien faites qu'elles soient, ne dispensent pas d'une expérimentation personnelle préalable dans le pays et dans le sol où l'on doit opérer ». (1)

La sagessse de ces conseils, venus seulement un peu tard, n'a plus aujourd'hui besoin d'être démontrée.

(1) *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*, 1896 (Juillet), p. 417.

Digitized by Google

Enfin il semblait prouvé qu'on devait renoncer à demander à la *Vitis americana* — pour lui donner un nom spécifique — les qualités de finesse et de bouquet de la *V. vinifera*. Mais fallait-il pour cela cesser de la cultiver ou se contenter du vin qu'elle pouvait fournir. En était-on arrivé, après tant d'espoir déçus, et en face de cette attristante constatation que « les producteurs directs ou ne sont pas résistants, ou donnent un vin détestable, ou ne donnent pas de vin du tout » (Bender), à ce pénible dilemme? — Heureusement non.

La nature est riche en ressources, et le génie humain, fertile en moyens de les mettre en œuvre. Ces graves et trop réels inconvénients que, mieux instruits ou plus dociles à leurs guides, les vignerons du Gâtinais auraient pu éviter en partie, préoccupaient depuis longtemps les savants et les praticiens des régions viticoles qui, les premières, les avaient ressentis. Ce ne serait pas assez de dire que de grands progrès se réalisaient chaque jour; une véritable transformation s'opérait dans la Viticulture et dans ses procédés.

II. — Hybrides et Vignes greffées

Puisque les producteurs directs, là même où ils réussissent comme végétation, laissent à désirer comme qualité des produits, pourquoi ne pas essayer de les améliorer sur ce point tout en leur conservant leur vigueur et leur résistance au phylloxéra? Pour les conduire à ce résultat si désirable, deux voies s'ouvraient devant les chercheurs : l'hybridation et la greffe. On songea d'abord à la première, et l'on va voir pourquoi.

L'*hybridation* est le croisement de deux espèces végétales; dans le cas présent, de deux espèces de vignes. Le croi-

Digitized by Google

sement de deux variétés d'une même espèce, se nomme *métissage* (1). De nombreux métissages se produisent naturellement dans un même vignoble; jusqu'à l'entrée en France des vignes américaines, on n'y put constater aucune hybridation.

C'est par la fécondation volontaire et préparée par l'homme des ovaires de la plante choisie pour « mère », à l'aide du pollen recueilli sur la fleur du « père », que l'on obtient des grains qui, semés, donnent naissance à une plante nouvelle devant avoir toutes les qualités de ses parents, et quelquefois même des qualités propres. Le père, chez nos hybrideurs, fut le cépage américain; la mère, le cépage français, et M. Millardet a formulé ainsi l'opération : conserver par le père la résistance des racines au phylloxéra; par la mère l'abondance et la saveur du produit.

Les premières hybridations paraissent avoir été pratiquées en Amérique. « Dès 1820, dit M. Provost-Dumarchais (2), les Américains avaient entrepris d'améliorer leurs vignes par la sélection et l'hybridation » avec la *vitis vinifera*. C'est ainsi que la plupart des cépages importés avant et surtout après la dévastation phylloxérique ne sont en somme que des hybrides, le vin des américains purs, *Labrusca, Æstivalis,* etc. ne pouvant satisfaire un palais français.

Nous avons vu que malgré cette précaution les essais furent tout d'abord malheureux, et l'idée d'une hybridation au second degré ne tarda pas à se faire jour en France. M. Couderc commençait, en 1881, à hybrider le *Rupestris* avec nos principales variétés nationales. Ces tentatives

(1) Les « hybrides Bouschet » sont en réalité des métis (L. Ravaz).

(2) *Le vigneron devant sa vigne détruite*, p. 17.

Digitized by Google

réussirent et furent poursuivies. On ne peut d'ailleurs ne pas nommer, à côté de M. Couderc, MM. Millardet, de Grasset, Terras, Ganzin, Seibel (1), etc. parmi les fondateurs et les représentants d'une industrie aujourd'hui prospère et qui fournit par centaines des cépages s'adaptant aux terrains les plus divers, et répondant aux besoins les plus différents.

Nous ne saurions citer tous ces cépages : ceux qui nous lisent en connaissent la nomenclature et les désignations parfois un peu bizarres.

Nous ne décrirons pas davantage l'opération elle-même de l'hybridation : il se peut qu'elle soit relativement facile, mais aucun vigneron n'est appelé à y procéder. Il n'en est pas de même de la *greffe*.

Greffer c'est implanter une portion d'un végétal nommé « greffon », sur un autre végétal nommé sujet ou « porte-greffe ». Le greffeur de vigne implante sur un porte-greffe dont les racines ont ou auront les qualités requises, un greffon pris sur un cépage choisi pour la valeur de son fruit.

A l'heure actuelle, et l'hybridation ayant précédé la greffe, le sujet est presque toujours un hybride ; le greffon est emprunté à une des variétés françaises les plus estimées.

Les Romains pratiquaient sur leurs vignes la greffe aérienne « en fente » ; ils traitaient donc celles-ci comme des arbres fruitiers. Pierre de Crescens, agronome bolonais du XIII^e^ siècle, décrivit la greffe de la vigne « en écusson » sur bois, mais son procédé paraît avoir été vite oublié. Au XVIII^e^ siècle, on greffait certainement la vigne : nous avons cité (p. 173) une phrase de Duhamel du Monceau, qui

(1) On s'étonnerait de ne pas trouver ici le nom de la famille Bouschet si l'on ne se souvenait de la différence que nous avons notée entre le métissage et l'hybridation : or MM. Bouschet ont surtout croisé des variétés d'une même espèce, la *Vitis vinifera*.

Digitized by Google

le prouve sans d'ailleurs nous dire par quel moyen. Enfin, le 29 juin 1887, « un modeste menuisier » de Bétailles (Lot), M. Salques (1), démontrait expérimentalement la possibilité pratique de la description de P. de Crescens.

On peut greffer soit des sujets enracinés et déjà plantés à demeure, ainsi que le faisaient les anciens, et que cela se fait encore dans le midi de la France; c'est ce que l'on nomme « en place »; soit « sur table », et chacun connaît le sens de cette expression. Des raisons climatériques et de réelles difficultés dans l'exécution de l'autre mode ont fait adopter, dans nos régions, le greffage sur table.

Greffe en fente, écussonnage, greffe par soudure naturelle (procédé Laliman), chacun de ces systèmes et de beaucoup d'autres que nous pourrions nommer a ses partisans et ses adversaires, comme il a ses avantages et ses inconvénients. Néanmoins celui qui paraît avoir conquis les préférences, est celui dit : « à l'anglaise ». Il règne à peu près seul en Gâtinais avec la greffe « à cheval » pratiquée par quelques uns des rares vignerons qui opèrent en place.

Dans cette dernière, le bois inférieur est taillé en biseau, et le bois supérieur, le greffon, fendu. On fait pénétrer le biseau dans la fente, et on lie. Le sujet a ainsi plus de chances d'échapper au mauvais effet de pluies prolongées qu'avec la greffe à l'anglaise.

On sait comment celle-ci se pratique : l'extrémité du sujet décapité, est taillée en biseau et le plus près possible d'un nœud; puis ce biseau est fendu verticalement sur une longueur de moins d'un centimètre. Le greffon constitué par un court rameau de l'année portant un œil, ou deux yeux au plus, est extrait de la fossse à stratifier, et taillé de

(1) *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France,* 1898 (août). p. 453.

Digitized by Google

la même manière. Il suffit ensuite, pour assembler le sujet et le greffon, d'introduire la languette de l'un dans la fente de l'autre et réciproquement, en forçant légèrement. On lie assez serré avec du raphia qui pourrit en quelques mois, et le porte-greffe est replacé en pépinière pour permettre à la soudure de s'opérer, ou en stratification, si la saison est peu avancée.

Nous avons parlé de la fosse à stratifier : quelques personnes la remplissent de sable, ou de terre fine ; d'autres de mousse ; il semble que le mieux, d'après M. J. Rivoire, serait de la garnir de sciure de bois. Ce n'est d'ailleurs une véritable fosse que dans les grandes exploitations ; beaucoup de petits vignerons se contentent d'une ou plusieurs caisses.

Quant à la pépinière, indispensable à qui veut former un vignoble, on ne saurait entourer de trop de soins sa préparation. Le terrain doit en être léger, sain, point trop sec, à l'abri des gelées printanières et des vents violents.

Le sol sera défoncé profondément et fumé au fumier de ferme avec addition d'engrais chimiques convenables, principalement d'acide phosphorique.

Les rangs doivent être à 50 centimètres au moins les uns des autres, et les boutures, espacées de 10 à 15 centimètres, seront enterrées de telle sorte que la soudure atteigne à peine le niveau du sol.

Celles-ci peuvent être mises en pépinière au mois d'avril, au commencement ou à la fin suivant l'exposition.

L'entretien consiste en binages fréquents mais superficiels ; si l'on ne peut arroser assez abondamment, on couvrira de paillis les rangs de boutures. En juillet et en septembre, on « sèvre » les greffons qui ont émis des racines.

Dans ce rapide et incomplet résumé des opérations de la

Digitized by Google

greffe, nous n'avons pas l'idée de rien enseigner à nos vignerons, mais seulement de faire sentir, en vue de conclusions à formuler tout à l'heure, la multiplicité des détails de ces opérations. Encore avons-nous volontairement omis plusieurs précautions bonnes à observer.

Toutefois il nous faut insister sur ce que l'on appelle l'*affinité* du porte-greffe pour le greffon; c'est d'elle en effet que dépend surtout le succès du travail.

Après avoir trouvé les porte-greffe qui, livrés à eux-mêmes, réussissent le mieux dans les terrains auxquels on les destine, il faut donc chercher ceux qui reçoivent le mieux les cépages dont on veut conserver la race. C'est une double sélection qui suppose de longues et patientes études auxquelles tout le monde n'est pas en état de se livrer.

Aussi les expérimentateurs seront-ils bien rarement des vignerons, mais le plus souvent des amateurs savants, des professeurs, etc. C'est à eux que le simple cultivateur de vignes devra demander des conseils désintéressés qu'il lui faudra suivre en tenant grand compte des différences dans la composition du sol, l'exposition, les ressources de l'exploitation, etc. Il ne pourra donc se dispenser de quelques essais personnels.

Dans tous les cas on recommande, une fois les porte-greffe choisis, de les multiplier soi-même et d'en être son propre producteur. Il faut, a-t-on dit très justement, « avoir sa pépinière, car le bois acheté ne vaut jamais celui qui pousse chez soi » (1).

Mais ce dont on doit se garder comme d'une grave

(1) On pourrait ajouter : et coûte beaucoup plus cher. Un hybride très prôné s'est vendu, dans l'arrondissement de Pithiviers, jusqu'à *trois francs* la pièce.

Digitized by Google

imprudence, c'est de se procurer des plants greffés, quand même on en aurait fourni le bois.

Il y a quelque temps, un viticulteur des environs de Pithiviers adressait à un pépiniériste du Midi des greffons de Meslier et de Gris-Meunier pour qu'ils les implantât sur des Riparias; mais sous un prétexte quelconque, le pépiniériste remplaça 600 de ces greffons par autant d'Alicante-Bouschet et de Carignane qui ne mûrissent que difficilement sous notre climat (1).

Notre viticulteur eût évité cette mésaventure en greffant lui-même son Gris-Meunier et son Meslier, et rien ne lui eût été moins difficile, le département du Loiret se trouvant un de ceux où les écoles de greffage ont été organisées avec le plus d'activité.

C'est en janvier 1889 que la Commission du conseil général décida cette utile création et l'envoi d'une circulaire dans toutes les communes. Il fallut deux ou trois ans pour que cette idée se popularisât, puisque, pour ne parler que du Gâtinais, c'est en janvier 1892 seulement que furent ouvertes les écoles de Puiseaux (2), de Juranville (3) et de Saint-Loup des Vignes (4). Depuis lors, le nombre s'en est notablement accru, au fur et à mesure d'ailleurs que par l'extension des vignes greffées le besoin de ces cours s'est fait plus vivement sentir.

Voici, d'après le rapport du professeur départemental, M. J. Duplessis, la liste des cépages français employés comme greffons, en 1892, dans le Loiret : (5)

(1) *Bulletin de la Société d'Agriculture de Pithiviers*, 1899. p. 176.
(2) Chef-lieu de canton, arrondissement de Pithiviers (Loiret).
(3) Cant. de Beaune-la-Rolande (Loiret).
(4-5) *Conseil général*, session d'août 1892, p. 295, 298.

Digitized by Google

Auvernat.	G. Malain.
Gris-Meunier.	G. Teinturier.
Gascon.	G. Arcenault.
Teinturier.	Durif.
Pinot vieux.	Portugais bleu (1).
P. Saint-Florentin.	Bourguignon.
P. tête de nègre.	Plant de Roi.
P. de Pernant.	Troyen.
Gamay franc.	Jocio.
G. Liverdun.	Claverie.
G. de Curel.	Gros lot de Cinq-Mars.
Beaunois.	Gamay.
Meslier.	Blanc léger.
Chasselas.	Mauges.
Melon blanc.	Pinot gris.

A la même époque, on considérait le Riparia, le Viala, le Taylor, le Franklin, le Clinton, le Rupestris, le Solonis et le Black Pearl comme les meilleurs porte-greffe. Plusieurs de ces variétés sembleraient devoir être éliminées aujourd'hui.

Sans marcher aussi délibérément que le Loiret dans la voie nouvelle, le département de Seine-et-Marne ne demeurait pas étranger aux travaux entrepris un peu partout. Le 11 septembre 1894, l'administration y décidait la création de champs d'expériences de vignes américaines. Pour l'arrondissement de Fontainebleau, Moret, la Chapelle-la-Reine et Voulx (2) en étaient dotés dès la première année, et en 1895, Montigny-sur-Loing (3) et Château-Landon.

(1) Maturité précoce ou de toute 1re époque. Feuille moyenne, glabre Grappe moyenne, cylindro-conique, assez serrée. Grain moyen, globuleux; chair molle, bien juteuse, bien sucrée, saveur douce et agréable; peau un peu mince, résistante, d'un beau noir bleuâtre (V. Pulliat). Ce cépage qui craint peu le mildew, est très apprécié à Thomery et aux environs.

(2) Canton de Lorrez-le-Bocage (Seine-et-Marne).

(3) Canton de Moret (Seine-et-Marne.)

Digitized by Google

Malheureusement plusieurs au moins de ces « vignobles d'essais » n'eurent qu'une existence éphémère, si même ils furent jamais plantés... A la Chapelle-la-Reine, par exemple, on n'a qu'un vague souvenir de quelques ceps mis en expérimentation.

Quant aux écoles de greffage, elles sont peu nombreuses ou font peu parler d'elles ; j'en trouve à Beaumont et dans la région de Thomery. Au printemps de 1898, on en ouvrait une à Montigny-sur-Loing.

Dans les quelques communes où la vigne greffée compte des partisans assez actifs, les greffons sont empruntés surtout aux Gamay, au Meunier et au Portugais bleu. A Grez, et sans doute ailleurs on obtient de bons résultats avec le Viala comme porte-greffe.

A mesure que le principe du greffage de la vigne se propageait plus ou moins rapidement du reste, et entrait dans la pratique courante, des problèmes accessoires devaient se poser, et se posèrent en effet. Le premier intéressait le remplacement éventuel des ceps : faudrait-il dans un temps toujours trop peu éloigné, renouveler les frais relativement considérables de la plantation primitive, ou pourrait-on, comme autrefois dans beaucoup de localités, entretenir son vignoble au complet à l'aide de provins?

Malgré l'importance de la question, il semble encore aujourd'hui impossible d'y répondre. Il a bien été fait, en 1894, par M. Durand, alors directeur de l'École de Viticulture de Beaune (Côte-d'Or), un certain nombre de provins dans une vigne de pinot greffé sur Riparia, mais en 1895, 1896 et 1897, ces provins accusaient un dépérissement constant et une absence complète de récolte, En 1898 seulement on constata un arrêt dans l'affaiblissement ; les ceps provignés parurent même reprendre un peu de vigueur, sans

Digitized by Google

cependant donner de fruit. (1) Que s'est-il passé en 1899? Nous l'ignorons.

D'autre part, les vignes nouvelles s'accommoderont-elles des anciens systèmes de taille et d'accolement, ou faudrait-il, de ce chef encore, imposer aux vignerons un apprentissage et des méthodes différentes ? — Il est infiniment probable, pour ne pas dire certain, que la nécessité de maintenir l'équilibre entre le porte-greffe et le greffon, amènera des modifications, d'ailleurs à l'étude ou déjà appliquées, aux vieux errements. La principale paraît devoir être l'abandon de la taille courte : à l'avenir on taillera long, et les échalas seront remplacés, comme ils le sont, à cette heure, en d'assez nombreux vignobles du Gâtinais, par deux ou trois rangs de fils de fer tendus horizontalement sur lesquels on palissera les pampres.

Je m'empresse de reconnaître que la taille courte n'est pas plus favorable aux producteurs directs qu'aux vignes greffées : l'Othello lui-même se comporte surtout bien avec la taille à long bois.

Enfin, quelle que soit la nature des cépages introduits pour la reconstitution, et quoique l'on ne puisse jamais se préserver contre les incursions du puceron ailé, il serait d'un intérêt primordial de s'assurer qu'ils n'apportent avec eux aucun germe phylloxérique. Or si les expériences commencées en 1887 (2) et poursuivies en 1898, par MM. G. Couasnon, J. Michon et E. Salomon, chez ce dernier, à Thomery, sont définitives, il est possible de se donner cette assurance. Par l'immersion, pendant 5 minutes dans l'eau à 45 ou 50°, des plants de Noah racinés, d'un an,

(1) *Bulletin de la Société nationale d'Agriculture de France*, 1899, p. 38 .

(2) *Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences de Paris*, 7 février et 21 novembre 1887.

Digitized by Google

ont été désinfectés, sans que leur vitalité en ait souffert, puisque les vignes provenant de ces plants sont aujourd'hui très belles et très bien constituées.

Ajoutons encore qu'un décret du 21 juin 1892 amplement justifié a admis les plantations d'hybrides et de vignes greffées au bénéfice de l'exonération foncière.

III. — Reconstitution en terrains calcaires

Nous avons fait une brève allusion aux difficultés rencontrées par les vignerons qui avaient cru pouvoir rendre la vigne aux terrains dans lesquels, durant tant de siècles, elle avait prospéré. Nous devons revenir sur ce sujet qui intéresse au plus haut point l'avenir viticole du Gâtinais où les terres calcaires et argilo-calcaires se rencontrent si abondamment.

Aucune illusion ne subsiste à cet égard : au dessus d'une faible proportion de calcaire dans le sol, la vigne américaine se chlorose et meurt. On peut, il est vrai, prolonger son existence par les sels de fer, mais ce n'est qu'un répit; et d'ailleurs nous nous demanderons avec M. de Malafosse quelle est l'utilité pratique d'une plante qui ne vit qu'à l'aide de remèdes toxiques incessamment répétés?

On peut encore, et c'est ce que je vois pratiquer autour de moi, planter la *V. americana* dans les terres siliceuses et profondes; mais un des grands avantages de la vigne en notre région était justement de végéter et de produire dans les terrains impropres aux autres cultures. La reconstitution perdrait donc une de ses raisons d'être chez nous, et ceux qui y poussent devraient abandonner un de leurs meilleurs arguments, s'il ne fallait désormais planter la vigne que dans les bons terrains.

Digitized by Google

C'est ici que l'hybridation est appelée à rendre d'immenses services. Au Congrès viticole de Mâcon, en 1887, M. Couderc a le premier signalé l'importance du rôle joué dans l'hybridation par la *V. vinifera* au point de vue de l'adaptation aux terrains calcaires. On connaît les cépages français qui, aux temps anciens, « se plaisaient » dans ces sortes de terres; il fallait donc trouver ceux des américains qui s'y déplaisent le moins et capables de donner, avec les premiers, naissance à des variétés nouvelles pouvant s'y adapter facilement. Et depuis douze ans, on travaille sans relâche à résoudre ce problème, car la question est plus complexe qu'elle ne le semble d'abord.

EUGÈNE THOISON.

(à suivre.)

JURISPRUDENCE RURALE

I. — VENTE DE BESTIAUX ENTRE CULTIVATEURS

Le cultivateur qui a vendu à crédit, dans une foire, à un autre cultivateur ne peut prouver cette vente par témoins, si le prix excède 150 francs.

Il faut un écrit; l'article 1351 du code l'exige.

Quelques tribunaux ont décidé le contraire, alléguant qu'aux foires on n'a pas le temps de faire des écrits, et qu'il y a là une impossibilité devant faire profiter le cultivateur de l'article 1347 du Code civil, et l'autoriser à faire la preuve par témoins. Mais ces décisions n'ont pas été admises par les cours d'appel, et aujourd'hui la jurisprudence est unanime pour imposer l'obligation de faire un écrit, quand une vente entre gens non commerçants est faite à crédit en foire, pour un prix supérieur à 150 francs.

Digitized by Google

II. — ENCORE LES ARRHES

Il peut être intéressant de constater que l'usage par le domestique de rendre au double les arrhes qu'il a reçues, au cas où il n'entrerait pas au service du maître qui les lui a données, n'est pas particulier au Gatinais. Voici ce qu'on lit à cet égard dans la *Monographie de la Ferté-Vidame* (Eure-et-Loir) par M. Servin, instituteur, laquelle figure à l'Exposition.

Lorsqu'on est convenu du montant des gages, et que le domestique est arrêté, le maître lui donne des *arrhes* dites « denier à Dieu » qu'il (le maître) perd s'il ne veut plus tenir son engagement.

Quant au domestique, s'il n'entre pas au service du maître qui l'a engagé, il se borne à rendre les arrhes au double. S'il y entre, et n'y reste pas plus de 3 mois, les arrhes sont imputées sur les gages.

VARIÉTÉS

Les Salaires agricoles à Courtenay.

Nous appelons l'attention sur les considérations ci-après : elles s'appliquent ici à *Courtenay* (Loiret), mais sont rigoureusement vraies dans beaucoup d'autres communes.

La main-d'œuvre est de plus en plus difficile, en raison du faux calcul de nombreux jeunes gens que séduisent chaque jour davantage le séjour et l'attrait des villes, parce qu'ils ne voient qu'une face de la médaille.

Cette rareté des bras amène l'augmentation des salaires, et dans les années difficiles, les cultivateurs, les fermiers surtout, ont quelque peine à équilibrer leur budget....

Digitized by Google

SALAIRES

1° DOMESTIQUES A GAGES

Comme nous venons de le dire, les domestiques sont difficiles à recruter, difficiles à nourrir, et ils exigent des appointements assez élevés. Cela s'explique partout, en raison des besoins de la vie, toujours plus considérables, par le désir du bien-être, un peu aussi par certain esprit d'indépendance ; et ici en particulier, par la somme de travail à donner corporellement, car jusqu'à ces derniers temps, cette année même, peu de machines avaient fait leur apparition sur notre territoire.

Il n'en est plus de même à cette heure où les moissonneuses-lieuses font merveille, à la grande satisfaction des intéressés.

Actuellement nous relevons ici : 30 charretiers gagnant 500 francs ; 20 bergers gagnant 400 francs ; 20 autres domestiques, dits *calvarniers,* à 400 francs, et 12 de moins de 16 ans à 250 francs.

Enfin, 40 servantes de ferme gagnant, en moyenne, 350 francs.

Comparés aux chiffres antérieurs de 10 ans, ceux-ci accusent une augmentation de 10 à 15 0/0.

En dehors des heures de nuit, les maîtres disposent de leurs serviteurs. Ces derniers jouissent encore de leurs soirées du dimanche et des fêtes, mais ils ne sont pas exemptés des soins à donner aux animaux domestiques.

2° JOURNALIERS

Les journaliers ne font pas exception à l'état de choses que nous venons de signaler en parlant de la main d'œuvre.

Plus encore que les domestiques à gages, ils ont beaucoup de besoins à satisfaire.

Digitized by Google

La plupart sont mariés, et il leur faut pourvoir aux besoins du ménage. Aussi, les prix auxquels ils donnent leurs services sont-ils généralement élevés, et pèsent-ils lourdement sur la bourse des fermiers et des propriétaires, qui se doivent ingénier à produire le plus possible en ne dépensant que le moins possible.

Dans ce but, ils usent largement de leurs enfants ; je suis même tenté de dire qu'ils en abusent. Autrefois, l'instruction étant payée, on en voulait pour son argent, et on ne manquait pas l'école dans tout mois commencé. Aujourd'hui, l'école est gratuite et obligatoire, et on ne se fait nulle peine d'y manquer, quel que soit le jour du mois. Cela durera autant que l'obligation ne sera pas sanctionnée.

J'ose même affirmer que la loi restera lettre morte jusqu'à ce qu'on ait chargé de l'appliquer le juge de paix, fonctionnaire qui n'a pas à rechercher les suffrages des électeurs. (1)

Selon les saisons, les journaliers gagnent :

En été, nourris, un homme, 3 fr. ; une femme, 2 fr. ; un enfant, 1 fr.

En été, non nourris, un homme 4 fr. ; une femme, 3 fr. ; un enfant, 2 fr.

En hiver, nourris, un homme, 2 fr. ; une femme, 1 fr. 25 ; un enfant, 0 fr. 60.

En hiver, non nourris, un homme, 3 fr. ; une femme, 2 fr. un enfant, 1 fr.

C. MOREAU.

(Bulletin du Comice agricole de Montargis.)

(1) Cette assertion est très contestable, le juge de paix dépendant du Ministre qui lui-même n'a pas à dédaigner « les suffrages des électeurs ».
E. Th.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 6 Septembre 1900

Veaux vendus, 51, prix moyen, le kilo..... 1 90
Blé, — le sac ..... 22 »

ÉGREVILLE. — 10 Septembre 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 21 50
Seigle, — — ..... 15 »
Avoine, — — ..... 12 »
Veaux vendus 96, prix moyen, le kilo..... 1 90

MONTEREAU. — 12 Septembre 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 17 50
Seigle, — — 9 30
Avoine, — — 8 90

8 Septembre 1900

Veaux vendus 92, prix moyen, le kilo..... 1 90
Porcs — 33, — — 1 60
Moutons — 35, — — 1 70

NEMOURS. — 8 Septembre 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 112, prix moyen, le kilo..... 2 »
Porcs — 28, — — 1 60
Moutons — 56, — — 1 80

PARIS. — 12 Septembre 1900

Blé indigène roux : 19 50 à 20 » ; — blanc : 20 » à 20 50
Seigle, 15 » à » ».
Avoines : noire ordinaire, 18 25 à 18 50 ; blanche, 17 » à 17 25. — Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	LOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	19 75	20 45	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	30 40	30 40	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	24 »	24 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 50	45 50	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	46 »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord	» 35	» 35	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» 44	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité ...	1 75	1 75	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 10	4 10	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite.....	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 10. Octobre 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Assemblée générale	265
Nécrologie	277
La Charrue-semoir	279
Questions	281
La Viticulture en Gâtinais	282
La Récolte des Céréales	285
Mercuriales	287
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	288

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
DU 7 OCTOBRE 1900

Conformément à ses statuts, la *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau* a tenu son assemblée générale annuelle, le dimanche 7 octobre, à la mairie de Nemours.

La séance a été ouverte à 4 heures 1/4, sous la présidence de M. A. Ouvré, député, Président d'honneur de la Société. A droite et à gauche du président avaient pris place : M. E. Duché, maire de Nemours, délégué par M. le Sous-Préfet ; Pierrotet, secrétaire du Comice agricole de Melun, Fontainebleau et Provins, délégué par M. le comte Greffulhe,

Digitized by Google

président dudit Comice, et Frot, vice-président de la Société d'Agriculture de Melun, délégué par M. Brandin, président.

Etaient présents : MM. H. Pouteau, président ; A. Defoix et J.-B. Delavierre, vice-présidents ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire ; Audebert, A. Benoist, Bridet, Chevalier, Darley, Demait, E. Drouet, Dumée, Farnault, P. Grapperon, Grenet, Lepinte, M. Miguet, D. Morisseau, Pasquet, Petit, Pipault, Robin, Trébuchet et Vial.

Après avoir, dans une allocution rapide et familière, félicité la Société de son succès à l'Exposition et salué le nouveau président qu'elle s'est donné, M. Ouvré a donné un souvenir ému aux morts de l'année : Ed. Gallot, Z. Combe et Ch. Renault, auxquels il a joint le vénérable Marc de Haut dont il a rappelé le dévouement absolu aux intérêts agricoles. — M. le Président propose, et l'assemblée décide que mention de cet hommage posthume soit adressée à Mme Ve Gallot et à la famille de Haut.

Le secrétaire donne ensuite lecture des lettres d'excuses et de remerciements de M. le Préfet de Seine-et Marne, de M. Thomas, sénateur, de M. le Sous-Préfet de Fontainebleau, de M. le Président de la Société d'Agriculture de Meaux, de M. le Président de la Société d'Agriculture de Rozoy, et de M. le Président du Comice agricole de Montargis, toutes conçues dans les termes les plus flatteurs pour la Société.

Puis M. Duché a la parole pour nous assurer, au nom de M. le Sous-Préfet, des dispositions extrêmement bienveillantes de l'administration départementale. — Cette communication est des plus favorablement accueillie par l'auditoire.

M. le Président a prié ensuite M. *Pouteau* de lire le compte-rendu dans lequel il a surtout résumé les impressions de nos délégués à l'Exposition. — Voici le texte de cette intéressante lecture.

Digitized by Google

Messieurs,

Les associations comme les familles ont à supporter des années de malheur, pendant lesquelles la mort semble prendre plaisir à multiplier autour d'elles les deuils et les tristesses.

Notre sympathique président d'honneur vient d'énumérer la liste trop longue des vides laissés dans les rangs de notre Société depuis un an. Nous nous associons tous aux paroles par lesquelles il a rendu hommage à la mémoire de nos collègues disparus.

Parmi ces derniers, il en est un qu'une terrible maladie a longtemps retenu au foyer domestique avant de l'enlever à l'affection des siens, et que nous regrettons tous. Je veux parler d'Edouard Gallot.

En l'absence de notre regretté Président, notre réunion générale annuelle n'a pu avoir lieu l'année dernière, mais notre Société a eu à cœur de ne pas abandonner cette tradition, dont le but est de resserrer les liens existant entre les diverses associations de Seine-et-Marne et celles des départements voisins. J'adresse de sincères remerciments à toutes les personnes qui nous ont fait l'honneur d'accepter notre invitation en se rendant aujourd'hui au milieu de nous.

En fixant au 7 octobre la date de notre réunion, nous pensions n'aller sur les brisées de personne, et nous ne pouvions prévoir que la fête patriotique qui se déroule en ce moment à la Chapelle-la-Reine et d'abord annoncée pour le 30 septembre serait retardée de huit jours. Cette coïncidence est fâcheuse pour nous, car elle nous prive de la présence de M. le Sous-Préfet et de celle de l'honorable Sénateur, M. Thomas. M. le Préfet nous manque aussi retenu qu'il est à Melun par la présidence d'un banquet corporatif.

Nous avons reçu d'ailleurs des lettres d'excuses toutes

Digitized by Google

empreintes de la plus franche cordialité, qui, s'il en était besoin prouveraient surabondamment les bonnes intentions de l'administration départementale à l'égard de notre Société d'Agriculture ; nous ne saurions trop l'en remercier.

Chaque année, nous avions l'habitude d'organiser un concours afin de récompenser une branche déterminée de l'agriculture, mais en 1900, nos maigres ressources ayant été absorbées par notre participation à l'Exposition Universelle, nous avons dû nous abstenir.

Vous savez, et l'on vous l'a rappelé, que nos efforts collectifs ont été couronnés de succès, puisque nous avons obtenu dans la classe 39, une médaille d'or.

Dans la classe 104, notre collègue M. Farnault a reçu une médaille de bronze pour un travail sur les Assurances mutuelles contre la mortalité du Bétail.

Mais nous n'avons pas pensé que ce fût assez pour nous de figurer avec honneur à l'Exposition, nous avons cru aussi de notre devoir d'en faciliter la visite à quelques-uns de ceux qui pouvaient y compléter leur instruction technique, et nous avons envoyé, tant à nos frais qu'à l'aide d'une subvention libéralement offerte par le département, une délégation ouvrière composée de quatre personnes :

MM. Daguet, chef de culture chez M. Ouvré à la Sucrerie de Souppes ;

Peuteau, contre-maître chez M. Darley, constructeur à Nemours ;

Jauneau Prosper, chef de culture chez M. Gasselin, aux Fontenelles ;

et Moulé Paul, maître charretier, chez M. Pouteau, au Chapitre.

Les visites de cette délégation ont eu lieu, les 1er, 2 et 3 septembre.

Digitized by Google

Le temps du séjour de nos délégués à Paris, étant forcément limité, nous ne pouvions leur demander de nous décrire l'Exposition tout entière. Ils ont donc dû faire un choix, parmi les innombrables merveilles placées sous leurs yeux. Du rapport que M. Daguet a fourni, et que je vais résumer rapidement, il semble résulter que s'ils n'ont pas tout vu, ils ont au moins bien vu ce qu'ils ont vu.

Trois sujets principaux ont retenu leur attention : les produits agricoles français et étrangers, et particulièrement ceux de notre région ; les machines, charrues, faucheuses, arracheuses, etc. etc., et enfin les chevaux.

Voici à peu près quelles ont été leurs impressions.

Tous les produits agricoles sont dignes d'admiration ; les pays étrangers rivalisent avec la France, par ce qu'ils ont d'exposé au Champ-de-Mars. Dans la classe 38, à l'Exposition de la Société d'Agriculture de Meaux, un cas de fécondité extraordinaire a frappé les regards de nos délégués ; en effet, M. Papillon Bardin y montre un lot de 33 beaux épis obtenus au moyen d'un seul grain de blé. Il est regrettable que ces Messieurs n'aient pu nous donner le nom d'une variété aussi prolifique.

Dans la Section française des machines agricoles, M. Candellier et M. Bajac exposent séparément des brabants doubles, avec versoirs à claire-voie. Ces instruments sont appelés à rendre de très grands services dans les pays dont les terres argileuses et collantes s'attachent aux versoirs sans qu'on puisse les en débarrasser, à moins d'arrêter les attelages dans le cours du réage.

M. Letrotteur, de Chauny (Aisne), remplace la déchaumeuse ordinaire, par un polysocs monté sur un avant-train de brabant. Cette disposition a l'avantage de rendre l'instrument plus stable et de lui permettre de pénétrer plus

Digitized by Google

facilement dans le sol durci par les chaleurs de l'été, ce qui se produit souvent après l'enlèvement des céréales.

Le même constructeur expose une herse émotteuse que nos délégués jugent très bien comprise pour la préparation des terres avant l'ensemencement. Avec elle, les mottes sont réduites et le sol est nivelé dès le premier passage.

Notre compatriote et dévoué collègue, M. Darley, de Nemours, paraît avoir eu une idée heureuse en adaptant à un brabant simple ou double, un petit semoir en ligne qui répand la semence au moment même où la charrue ouvre le sillon ; ainsi cette semence se trouve enterrée sans aucun travail préalable. Je ne fais ici de réclame à personne et ne suis que le porte-parole de nos délégués.

Une bineuse articulée, du même constructeur, a été fort remarquée ; elle est à rangs extensibles pendant la marche, et permet de passer entre des lignes de betteraves espacées à des distances différentes. Malheureusement cet instrument si ingénieusement construit, n'a pas la rigidité des bineuses à espacements fixes.

Le semoir à engrais à fond mouvant de M. Boisrenoult, de Savigny-le-Temple, d'une construction très soignée, a résolu, nous disent-ils, le problème de l'épandage mécanique des engrais. Cette opération devenait difficile à faire exécuter à la main pendant ces dernières années.

Ils ont vu chez M. Crouzier, d'Auneau (Eure-et-Loir), un semoir à toutes graines très bien compris. L'embrayage et le débrayage se font aisément pendant la marche. Un cadre vitré, disposé à l'arrière de la caisse, permet de surveiller les disques distributeurs. L'arrêt de la semence peut se faire à chaque rayonneur, sans le moindre danger de se blesser.

M. Piquet, de Sartrouville (Seine-et Oise), expose un broyeur de pommes disposé de telle façon que les fruits introduits dans la trémie ne puissent échapper au broyage.

Digitized by Google

Mais nous sortons un peu de l'Agriculture; rentrons-y.

MM. Rigault et C^ie^, de Creil (Oise), ont créé pour le broyage des sels destinés aux mélanges d'engrais, un instrument qui permet de réduire en poudre soit le sulfate d'ammoniaque soit le nitrate de soude.

Les instruments de laiterie devaient intéresser nos délégués qui nous signalent ceux de M. Faderie Foucher avec lesquels on obtient de la crême aussitôt après la traite des vaches. La fabrication du beurre et son malaxage se font vivement et proprement à l'aide de malaxeurs et de spatules en bois. Plusieurs constructeurs sont d'ailleurs en mesure de fournir des instruments non moins parfaits.

La tondeuse mécanique pour chevaux et moutons, de MM. Rouffe et C^ie^, place Voltaire à Paris, mérite une mention spéciale. Cette machine peut être actionnée à bras, ou au moyen d'un manège ou d'un moteur quelconque. Son utilité est incontestable dans les fermes où les compagnies de tondeurs font défaut, ou bien lorsqu'on ne peut se les procurer en temps opportun.

En suivant notre rapport, nous voyons dans la Section Suisse, chez M. Grossembacher, de Suminwald, un régulateur de tirage pour charrues ou instruments aratoires, permettant de tracer des sillons en lignes bien droites. Quant aux autres machines d'intérieur ou d'extérieur de ferme, à part quelques petits perfectionnements apportés dans la construction et dans le choix des matériaux, il n'y a pas, nous dit-on, de changements sérieux à signaler, depuis plusieurs années.

Quittons le Champ-de-Mars et jetons un coup d'œil sur l'Exposition des chevaux à Vincennes.

D'après le rapport de nos délégués, je crois bien que s'ils avaient été membres du Jury, ils se fussent montrés bons patriotes, en accordant à la France le prix pour les gros

Digitized by Google

chevaux de trait, tant nos superbes percherons les ont charmés; peut-être encore l'eussent-ils partagé ex-æquo avec la Russie... on est alliés ou on ne l'est pas. Cependant ils ont été obligés de reconnaître que l'Allemagne nous est supérieure pour les chevaux à deux fins; j'exprime ici l'opinion du rapport. Pour les chevaux de selle, les préférences vont à l'Angleterre, à l'Algérie et à la Hongrie. Les chevaux belges, par leurs formes trapues et leurs jambes courtes, semblent destinés à traîner de lourds fardeaux. Ils peuvent avantageusement remplacer les attelages de bœufs dans les pays à culture intensive.

Je crois, Messieurs, qu'après cette énumération rapide mais complète, vous estimerez comme moi que nous n'avons qu'à nous féliciter d'avoir envoyé une délégation aussi consciencieuse à l'Exposition et je vous propose de lui voter des remerciments bien mérités. *(Approbation générale).*

L'ordre du jour appelait la conférence de notre collègue, M. *Jobart,* sur un sujet agricole, mais l'orateur retenu par des devoirs de famille, nous avait envoyé le sommaire seulement de sa conférence, et il a été décidé que ce sommaire paraîtrait prochainement au *Bulletin.* Nous le publierons au mois de novembre.

Invité par M. le Président à donner communication de son travail sur les « Anciens fermiers du Chapitre », le secrétaire a lu les fragments les plus saillants d'une étude d'histoire locale et d'économie agricole, qu'il prépare sur ce sujet. L'auditoire a paru prendre quelque plaisir à la mise en œuvre de documents dont les plus anciens remontent au XII^e^ siècle.

Cette lecture achevée, la candidature de trois membres nouveaux a été soumise à l'assemblée; celle de

Digitized by Google

MM. *Ouvré* Albert, présenté par MM. Delavierre et Pouteau ;

Jeanin André, présenté par les mêmes

et *Driard* Alphonse, présenté par MM. Pouteau et Thoison.

D'acclamations, ces trois personnes ont été proclamées membres de la Société. Et M. Driard, seul présent, a immédiatement pris place parmi ses collègues.

Avant de lever la séance, M. le Président offre la parole à qui la voudra pour une communication quelconque concernant la Société.

Le secrétaire expose alors que notre collègue, M. Audebert, membre de la commission pour la codification des usages locaux du canton de Nemours, a l'intention de demander à ses anciens confrères les renseignements qu'ils pourront lui fournir. Le présent Bulletin contient déjà un certain nombre de questions sur lesquelles il appelle leur attention. En conséquence, il les prie de venir très nombreux à la réunion de novembre.

Le séance est levée à 5 heures et demie.

Le programme de la journée comprenait un *banquet,* si ce mot n'est pas trop solennel pour un dîner d'où toute étiquette était bannie ; trente-quatre personnes y ont pris part.

Au moment du champagne, à l'heure des toasts, M. Ouvré se levant, a assuré une fois de plus l'assistance de sa sympathie pour la grande famille agricole en général et pour notre Société en particulier. Il a bu à la prospérité de l'Agriculture, et des bravos nourris ont salué ses paroles.

M. Duché a porté la santé de M. Loubet, Président de la République, et lui aussi a bu à la Société d'Agriculture de Fontainebleau.

Digitized by Google

Au nom de la Société, notre Président, M.Pouteau, a répondu dans les termes suivants :

Messieurs,

Permettez-moi à nouveau, d'adresser au nom de la Société d'Agriculture de Fontainbleau, des remerciements à toutes les personnes qui ont bien voulu se rendre à notre invitation en venant s'asseoir autour de cette table de famille, à notre Président d'honneur, M. Ouvré, qui ne craignant pas de se multiplier à l'infini, est venu présider notre réunion générale, après avoir fait une apparition à la fête patriotique de la Chapelle-la-Reine.

Je félicite aussi M. Pierrotet, le très-dévoué Secrétaire général du Comice Agricole des arrondissements de Melun, Fontainebleau et Provins, ainsi que M. Frot, vice-président de la Société d'Agriculture de Melun. Ces Messieurs ont bravé la longueur du trajet et les difficultés des correspondances pour venir au milieu de nous.

C'est un fervent témoignage en faveur de la cause agricole et une marque de sympathie à laquelle la Société de Fontainebleau est très sensible.

Je n'oublierai pas non plus la municipalité de la ville de Nemours, pour la gracieuse hospitalité qu'elle n'a jamais cessé de nous donner, et pour la libéralité qu'elle vient de proposer de mettre à la disposition de la Société d'Agriculture, et dont nous lui sommes très reconnaissants.

Pour terminer, Messieurs, je vous propose de porter un toast à l'Agriculture et de boire à l'union et à la concorde entre toutes les Associations Agricoles.

Enfin M. Frot s'est fait énergiquement applaudir en prononçant le toast que voici :

Digitized by Google

Messieurs,

Si je suis aujourd'hui parmi vous, c'est que j'y suis le délégué de notre sympathique Président, M. Brandin que ses nombreuses occupations retiennent à son domicile.

Jusqu'à ce moment j'ai pu sans grande difficulté remplir mon mandat : (il s'agissait de tenir sa place à table), mais maintenant qu'il faut prendre la parole, c'est une autre affaire, et je ne me sens plus à sa hauteur : c'est ce qui m'oblige à lire ce que j'ai à vous dire.

Peu d'entre vous, sans-doute, et je vous en félicite, ont connu la culture de votre arrondissement en 1850, mais moi qui suis plus âgé, et je n'en ai aucun regret, je puis vous renseigner à ce sujet.

A cette époque, quand on parlait de la culture de Seine-et-Marne, il n'était question que des arrondissements de Melun, Meaux, Coulommiers et Provins ; et la forêt de Fontainebleau formait un rideau qui empêchait de voir son arrondissement.

Moi qui en ce temps l'ai parcouru plusieurs fois en me rendant avec mon père aux foires de Branles, Flagy, Dormelles, Férotte, j'y ai vu de vastes plaines avec de chétives avoines qui avaient peine à épier, des blés semblables, quelques seigles passables et des fourrages qu'on ne pouvait couper, et qui servaient de pâturage aux moutons.

Depuis cette époque, il y a bien du changement, et les récoltes y sont maintenant aussi luxuriantes que dans les autres arrondissements.

A quoi attribuer ce grand changement, si ce n'est à votre activité, à votre travail et aussi aux bons enseignements que vous avez su prendre dans nos Comices et nos Sociétés d'Agriculture toujours prêtes à communiquer à leurs membres les bons résultats qu'elles obtiennent dans leurs expé-

Digitized by Google

riences, et à les mettre en garde contre les échecs qu'elles redoutent.

Vous ne devez pas oublier, non plus, sans ingratitude, les bons services que vous ont rendus quelques grands propriétaires qui se sont servi de leur fortune pour défricher des terres jusque-là incultes, bâtir de belles fermes, et parmi ceux-là nous trouvons, en première ligne, votre honorable Député, M. Ouvré, qui a si bien terminé ce que son père avait commencé, en faisant construire une vaste usine où viennent se drainer vos récoltes de betteraves.

De ceux-là, on pourrait dire, s'il était permis de parler politique, que ce sont les vrais socialistes, mais chut !

C'est donc aujourd'hui que nous sommes en liesse une bonne occasion de les associer à nos toasts à l'Agriculture.

A la Société d'Agriculture de Fontainebleau et à vous tous, Messieurs, qui la représentez ici.

Une heure après, tout était terminé sans qu'un nuage soit venu obscurcir cette fête modeste mais absolument réussie.

Souhaitons que l'année prochaine nous réunisse plus nombreux encore et tout aussi animés de sentiments d'union et de bonne confraternité.

Distinction honorifique

Nous sommes heureux d'avoir à enregistrer la haute distinction qui vient d'être accordée au Président d'une Société voisine.

M. Jules *Bénard,* l'éminent agriculteur de Coupvray, président de la Société d'Agriculture de Meaux, a reçu une des premières cravates de commandeur du Mérite agricole.

Qu'il veuille bien agréer nos félicitations.

Digitized by Google

NÉCROLOGIE

M. MARC DE HAUT

Nous recevons la triste nouvelle, malheureusement attendue de jour en jour, de la mort de M. Marc-Marie Jacobé de Haut, ancien président du Comice agricole des trois arrondissements réunis de Melun-Fontainebleau-Provins, ancien conseiller général du canton de Donnemarie-en-Montois.

M. de Haut est décédé en son château de Sigy, le 19 septembre 1900, dans sa 87e année, muni des sacrements de l'église.

Ses obsèques ont été célébrées le 22 septembre, à onze heures, en l'église de Sigy.

Le défunt n'a voulu ni fleurs ni couronnes sur son cercueil, et il a demandé qu'aucun discours ne fût prononcé après la cérémonie religieuse.

Cette fin si volontairement modeste est le digne couronnement d'une longue existence d'activité et de travail. Il n'y a que quelques années que M. de Haut a cessé de remplir ses fonctions de président du Comice, et c'est cette année seulement qu'il a été remplacé par M. le comte Greffulhe.

M. de Haut était né à la Réunion; venu de bonne heure en France, il choisit le barreau comme carrière, et devint un des avocats-conseils de la Compagnie des chemins de fer de Paris-Lyon.

Il aimait à demeurer sur sa terre de Sigy; c'est là qu'il prit intérêt aux questions agricoles, et qu'il les pénétra jusqu'au fond, démêlant au milieu d'obscurités et d'erreurs, la voie droite et lumineuse qu'il convenait de suivre pour sortir

Digitized by Google

l'agriculture française de la torpeur où la condamnaient la routine, un mauvais régime fiscal, et l'ignorance des gouvernants en économie politique.

Ce fut pour lui comme un apostolat. Il se donna corps et âme à l'agriculture et ne cessa de lutter pour ses intérêts, que lorsque ses forces dépensées sans compter, jusqu'à quatre-vingt-deux ans, vinrent à décliner et à le trahir.

Il eut le bonheur et la gloire de voir ses idées se répandre dans le pays, et il fut un des principaux collaborateurs de M. Méline, un des plus ardents champions du protectionnisme qui eut bataille gagnée en 1892, lors de l'établissement des droits de douane.

Les cultivateurs qui ont suivi son cercueil, ont pu lui adresser, du fond du cœur — puisqu'il n'a pas voulu d'oraison funèbre — un salut silencieux, en se disant :

« Celui-là qui s'en va fut notre véritable ami et notre meilleur défenseur. »

M. de Haut était populaire. Il avait, bien à lui, une éloquence communicative qui s'emparait des foules et les mettait vite à sa discrétion. Cette éloquence était faite surtout de clarté, de bon sens, de vérité ; il ne voulut jamais l'abaisser par des compromissions et des réticences, et c'est ce qui explique que le rôle politique de M. de Haut dans le département de Seine-et-Marne, n'ait pas été prépondérant.

Longtemps M. de Haut a représenté le canton de Donnemarie-en-Montois au conseil général, où il jouissait de la plus légitime influence, mais il ne devint ni député, ni sénateur.

Il sera pleuré dans toutes les fermes, dans toutes les maisons de culture de notre région, et c'est avec la plus vive émotion que nous prions respectueusement sa famille de nous laisser prendre une part dans le deuil qu'elle éprouve.

(Le Républicain de Seine-et-Marne.)

Digitized by Google

LA CHARRUE-SEMOIR

Nous avons souvent dit et répété que notre *Bulletin* était ouvert à toutes les communications intéressantes des sociétaires, et nous regrettons que ceux-ci n'usent pas plus qu'ils ne le font de notre modeste publicité.

Nous avons donc accueilli avec plaisir, et nous publions volontiers la notice suivante que nous a remise notre collègue, M. Darley; d'autant plus qu'elle est d'actualité, l'instrument qu'elle décrit attirant en ce moment l'attention.

Nous insèrerons d'ailleurs avec le même empressement, les notes du même genre émanant d'autres sociétaires.

E. Th.

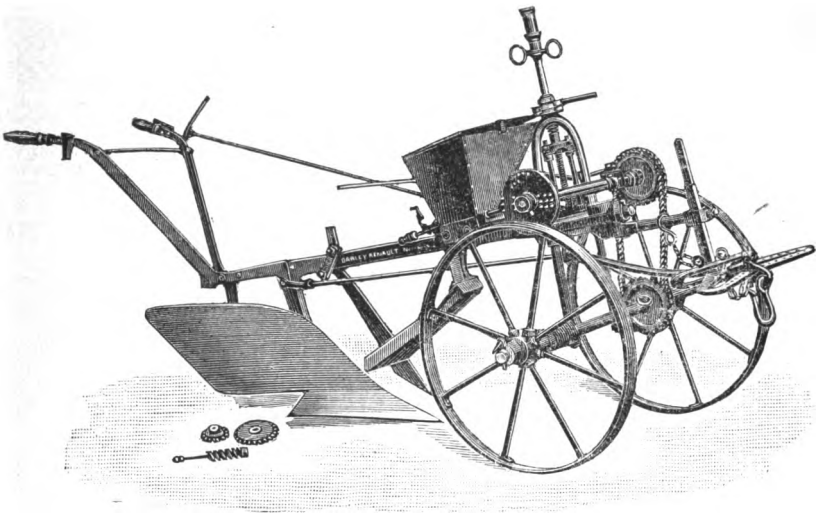
Les nombreux avantages que procure l'emploi du semoir, sont confirmés depuis longtenps par la pratique, et ne font plus aujourd'hui l'objet du moindre doute ; mais, il est à remarquer que la petite culture ne peut, la plupart du temps, profiter de tels avantages, étant donné le prix élevé de ces instruments.

C'est pourquoi, je me suis efforcé de créer un petit semoir qui, par sa simplicité, son mode de réglage, son prix modique, est appelé à rendre de réels services à la moyenne et à la petite culture.

Cet instrument est disposé de façon à pouvoir s'adapter sur n'importe quel type de charrue, mais de préférence sur un brabant, ainsi que le montre la figure de la page suivante.

Le mouvement est donné au semoir par l'une des roues de l'avant-train du brabant ou de la charrue, sur le moyeu de laquelle roue, est fixé un engrenage qui, à l'aide d'une simple chaîne Vaucanson, est mis en communication avec le pignon de l'arbre distributeur du semoir.

Digitized by Google



Ces deux instruments ainsi combinés représentent la *Charrue-Semoir,* semant et labourant à la fois, car en même temps que le distributeur sème, la charrue laboure, et la semence est recouverte immédiatement.

Le grain est enfoui à une profondeur toujours uniforme ce qui en assure la bonne germination.

Ma distribution est des plus simples et la régularité en est parfaite par l'emploi de la vis d'Archimède, qui d'aprés son principe, donne un débit mathématiquement régulier. Cette vis se fait avec des pas différents de 20, 12 et 8 $^{m}/_{m}$. La 1^{e} sert à semer toutes les grosses graines telles que : blé, avoine, maïs, orge, pois, escarcette, vesces, etc. La 2^{e} sert plus particulièrement pour la graine de betteraves. Celle de 8 $^{m}/_{m}$ est faite pour les petites graines de trèfle, carottes, luzerne, colza, navets, panais, etc. etc. Ce débit par la vis a en outre le grand avantage de ne pas exiger la position horizontale de la trémie comme cela a lieu dans les semoirs

Digitized by Google

à cuillères, à alvéoles et autres, car la vis a le même débit dans toutes les positions, qu'elle soit horizontale ou verticale.

Le changement de vis est des plus simples, et à l'aide d'une combinaison de 3 pignons de différents diamètres, le cultivateur peut semer exactement la quantité voulue à l'hectare, soit en ligne, soit à la volée, soit par paquets.

Avec ce semoir, on obtient une économie de semence de 30 à 35 0/0 et un supplément de récolte en graines et en paille. De plus le premier venu peut semer, tandis qu'à la main, il faut un homme expérimenté, souvent difficile à trouver.

Il est également impossible de semer à la main par le vent et le mauvais temps, tandis qu'avec cet appareil on peut le faire quelque temps qu'il fasse.

A l'aide d'un système d'embrayage ou de débrayage placé à la portée du conducteur, le semoir fonctionne oui ou non en même temps que la charrue laboure.

Une fois les ensemencements terminés on enlève facilement tout l'appareil semoir.

E. DARLEY.

QUESTIONS

Ou est instamment prié d'apporter à la réunion de novembre ou d'envoyer à la rédaction du *Bulletin* la réponse aux questions suivantes :

1. — Quelles sont les communes du canton de Nemours qui ont maintenu le droit de vaine pâture ?

2. — Quels sont, à cet égard, les anciens usages et les règlements municipaux ?

Digitized by Google

3. — Quelle est, pour les diverses communes du canton, l'époque de l'entrée en jouissance pour les locations rurales?

4. — A partir de quelle époque le fermier entrant doit-il être mis en possession de la totalité des bâtiments loués?

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

En effet le *tant pour cent* de calcaire contenu dans un sol n'est pas la seule mesure de sa nocuité; sa facilité plus ou moins grande d'absorption par la plante est un des éléments du calcul. Or « rien n'égale, on le sait, les variations morphologiques du carbonate de chaux soit seul, soit combiné avec la magnésie ». On peut dire cependant que toutes les formes de calcaire à structure cristalline (marbres, aragonites, etc.) sont tolérées par les vignes américaines, tandis que les calcaires tendres, légers et blancs leur sont absolument défavorables. Le Riparia jaunit dans ces terrains, même à l'état franc de pied, alors que la proportion du calcaire ne dépasse quelquefois pas 10 %. Les Jacquez si réputés à cet égard résistent un peu mieux, mais à condition de n'être pas greffés; et encore jaunissent-ils dans certains « mauvais » sols.

On voit combien ardue était la tâche des chercheurs; par bonheur ils regardèrent non les difficultés mais le résultat à obtenir, car il ne s'agissait de rien moins que de doter les pays à « terres blanches » : la Champagne, certaines parties de la Bourgogne et des Charentes, et le Gâtinais par surcroît — pour ne parler que du centre — de cépages qui

Digitized by Google

y pussent vivre et fructifier. En 1892, on était forcé de reconnaître que « le choix des variétés favorables à la reconstitution en terrains calcaires était encore un problème non résolu » ; cependant, la même année, MM. de Grasset et Millardet livraient des hybrides réussissant « jusqu'à 60 °/₀ de calcaire » ; nous venons de dire que la proportion calcimétrique n'est pas ici seule en jeu.

En 1895, le professeur d'agriculture d'Orléans, bien placé, semble-t-il, pour connaître le département du Loiret, classait ainsi les porte-greffe :

Pour les terres sèches et caillouteuses
contenant moins de 30 °/₀ de calcaire. . *le Riparia.*
Pour les terres riches contenant moins
de 50 °/₀ de calcaire . . . . . *le Rupestris.*
Au dessus de 50 °/₀ . . . . . *le Berlandieri* (1).

Peut-être ces attributions sont-elles plus rigoureuses qu'il ne convient, car, en 1897, une voix autorisée déclarait qu'il « n'existe pas de cépages pouvant être préconisés d'une façon absolue pour tous les terrains calcaires... ; trop de facteurs doivent être pris en considération pour qu'il soit possible d'établir une règle générale ».

On fournit néanmoins utilement des termes de comparaison ; aussi la Société des Agriculteurs de France a-t-elle été heureusement inspirée en constituant la grande commission d'enquête qui, sous la présidence de M. P. Gervais (2),

(1) D'après M. Provost-Dumarchais, le *Berlandieri* aurait été rapporté d'Amérique, vers 1840, par le botaniste suisse Berlandier, mais c'est à M. Viala qu'il doit sa popularité récente. Il résiste à la chlorose et au phylloxéra, se greffe très facilement, et porte beaucoup de fruit. Il n'a qu'un défaut, c'est de reprendre au bouturage à raison de 5 à 8 °/₀ seulement. Pour y remédier M. Courty propose de le marcotter, ce qui paraît réussir.

(2) M. P. Gervais est l'auteur de : *Adaptation et reconstitution en terrains calcaires,* Paris et Montpellier, in-8°.

Digitized by Google

a parcouru les principaux vignobles des pays calcaires, et a soigneusement relevé dans chacun d'eux la manière d'être des différents cépages qui y sont essayés. Bien qu'elle n'ait pas cru devoir faire au Gâtinais l'honneur de le comprendre dans son itinéraire, le compte rendu de ses excursions a été établi avec un soin et une compétence qui en font un document de premier ordre et que tous nos vignerons sérieux devront consulter.

L'arrondissement de Pithiviers a d'ailleurs la bonne fortune de posséder une Société d'Agriculture qui, se souvenant de l'ancienne réputation des vignobles de Beaune, de Gaubertin, de Juranville et de Saint-Loup, a pris à cœur, dans sa sphère d'action, la reconstitution viticole. Un concours a été organisé par elle, en septembre 1899, et le rapport à la suite duquel les prix ont été décernés, nous permet de constater — en dehors d'une sainte horreur pour les producteurs directs en général et pour le Noah et l'Othello en particulier — deux choses. La première : que le type du porte-greffe philocalcaire gâtinais est encore à trouver; la seconde : que nous sommes pourvus d'un hybride, l'*hybride Franc,* réunissant plusieurs des qualités qui caractériseraient ce cépage idéal (1). Il prend son nom de celui du professeur d'agriculture du Cher qui l'a obtenu — par hasard, dit-on, et a vraisemblablement pour père le Rupestris. Il pousse avec vigueur même à Gaubertin où la terre arable, d'une épaisseur très faible, renferme une proportion élevée de carbonate de chaux, et repose sur un sous-sol essentiellement calcaire. Peut-être lui a-t-on fait d'abord une réclame commerciale excessive ; néanmoins il est, en somme, très recommandable.

EUGÈNE THOISON.

(à suivre.)

(1) *Bulletin de la Société d'Agriculture de Pithiviers,* 1899, p. 169,

Digitized by Google

LA RÉCOLTE DES CÉRÉALES

Le *Journal Officiel* vient de publier les tableaux annuels du Ministère de l'Agriculture sur la campagne agricole de 1899-1900.

Ces tableaux nous donnent l'état approximatif de la récolte du froment, du méteil et du seigle en 1900, d'après les rapports transmis par les préfets dans les six semaines après la moisson.

Ces chiffres, qui ont un caractère officiel, sont les suivants :

La récolte totale du froment est de 109.025.960 hectolitres, soit 84.550.160 quintaux métriques. Les surfaces ensemencées en froment représentent 6.737.980 hectares.

La récolte totale du méteil est de 3.732.790 hectolitres, soit 2.751.680 quintaux métriques. Les surfaces ensemencées étaient de 229.980 hectares.

La récolte totale du seigle est de 22.393.320 hectolitres, soit 16.252.360 quintaux métriques. Les surfaces ensemencées, étaient de 1.476.720 hectares.

Par rapport à l'année 1899, on constate que la présente campagne a donné des résultats moins satisfaisants.

En effet, en 1899, la récolte de froment avait été de 128.418.920 hectolitres, pour 6.940.210 hectares ensemencés ; celle du méteil avait été de 3.951.500 hectolitres, pour 224.030 hectares ensemencés, et celle du seigle de 23.577.000 hectolitres, pour 1.488.900 hectares.

En somme, la récolte de cette année peut être considérée comme médiocre, par rapport aux récoltes des cinq dernières années — sauf pourtant l'année 1897 qui fut encore plus mauvaise, puisque la récolte du blé n'atteignit que 86.900.088 hectolitres. Par contre les années 1895, 1896 et 1898, ont donné des résultats très satisfaisants : la récolte du

Digitized by Google

blé en 1898 fut de 128.096.149 hectolitres ; en 1896, elle fut de 119.742.416 hectolitres, et en 1895 de 119.967.745 hectolitres.

D'autre part, le *Bulletin des Halles* estime les réserves de blé vieux reportées des deux dernières récoltes qui ont été exceptionnellement abondantes, à 20.800.000 hectolitres, ce qui donnerait, avec la production de cette année, une disponibilité, pour la campagne agricole en cours de 129.825.000 hectolitres.

La consommation du blé en France, semences et besoins industriels compris, étant évaluée à 123 millions d'hectolitres, on pourrait donc, d'après ces chiffres, faire face à nos besoins stricts ; mais alors, on ne reporterait, sur la future campagne que 6 millions d'hectolitres, en chiffres ronds, ce qui serait une quantité infiniment faible. Il y a donc lieu de supposer qu'on devra recourir à une importation qui se réglera d'abord sur la forte récolte d'Algérie, dont les blés entrent en franchise en France, puis sur les perspectives de la prochaine récolte pendant les trois ou quatre mois qui en précèderont la moisson.

Enfin, notre confrère évalue la production du blé dans le monde à 880.500.000 hectolitres contre 925.200.000 hectolitres l'an dernier, soit une diminution de 44.700.000 hectolitres. Les importations universelles étant estimées à 157.600.000 hectolitres seulement et les exportations à 156.500.000 hectolitres, par suite des fortes réserves universelles des deux récoltes de 1898 et 1899, il n'y aurait, par suite, dans le mouvement général du blé, pendant la campagne actuelle, une balance en faveur des importations que d'un million d'hectolitres en chiffres ronds. Dans ces conditions, l'approvisionnement général semble donc devoir se faire normalement pendant la campagne en cours.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 11 Octobre 1900

Veaux vendus, 49, prix moyen, le kilo..... 1 90
Blé, — le sac 21 50

ÉGREVILLE. — 8 Octobre 1900

Blé, le sac, prix moyen..... 21 90
Seigle, — — ..... 15 »
Avoine, — — 11 75
Veaux vendus 106, prix moyen, le kilo..... 1 90

MONTEREAU. — 10 Octobre 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... 17 50
Seigle, — — 9 30
Avoine, — — ..... 9 »

6 Octobre 1900

Veaux vendus 97, prix moyen, le kilo..... 1 90
Porcs — 37, — — 1 60
Moutons — 60, — — 1 70

NEMOURS. — 13 Octobre 1900

Blé, l'hectolitre, prix moyen..... » »
Seigle, — — ..... » »
Avoine, — — ..... » »
Veaux vendus 121, prix moyen, le kilo..... 2 »
Porcs — 35, — — 1 60
Moutons — 51, — — 1 85

PARIS. — 10 Octobre 1900

Blé indigène roux : 19 50 à 19 75 ; — blanc : 20 » à 20 50
Seigle, 15 » à 15 25.
Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 18 75 ; blanche, 17 50 à 17 75. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 100 à 110 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	19 85	20 40	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	29 50	29 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	24 »	24 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 50	45 50	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	46 »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» 44	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 75	1 75	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 10	4 10	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 3 Novembre 1900	289
L'Exposition et le Mérite agricole	292
Expériences sur la Tuberculose bovine	293
Les Maladies du Poirier et les Insectes	295
Nos Caisses d'épargne et les leçons de l'Allemagne	299
La Viticulture en Gâtinais	301
Jurisprudence rurale	310
Mercuriales	311
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	312

SÉANCE DU 3 NOVEMBRE 1900

La séance est ouverte à 2 heures 1/2 sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. Sont présents : MM. Force, trésorier; Thoison, secrétaire; Audebert, Darley, Dendeleux, Farnault et Pasquet.

Le secrétaire donne lecture du procès verbal de l'assemblée générale du 7 octobre, qui est adopté sans observations.

En dépouillant la correspondance qui contient plusieurs circulaires et prospectus sans grand intérêt, M. le Président s'arrête à une brochure adressée par la *Société des Phosphates Thomas,* pour recommander l'emploi des « scories Thomas » comme engrais. Il fait remarquer que l'action de ces scories n'est pas également bienfaisante dans tous les

Digitized by Google

terrains ; lui-même n'en a obtenu de bons résultats relatifs qu'en les mêlant au nitrate qu'elles rendent pulvérulent et plus facile à semer.

M. Force et plusieurs membres sont, à ce propos, d'avis que les scories ne produisent tout leur effet qu'après plusieurs années, l'acide phosphorique ne s'assimilant que lentement.

En résumé, M. le Président recommanderait volontiers à ses collègues d'expérimenter en diverses terres les scories Thomas sur lesquelles l'opinion n'est pas unanime. La brochure en question est d'ailleurs déposée dans la bibliothèque à la disposition des sociétaires.

Dans le *Bulletin de la Société d'Agriculture de Melun,* M. le Président signale le résultat des expériences de M. Cazaux, chez M. Brandin, à Galande, sur la culture de l'avoine après défrichement de luzerne. « Il ressort de ces expériences que les engrais n'ont pas été payés par une plus-value de récolte, ce qui justifierait la pratique généralement suivie dans notre pays. »

En effet, le champ « témoin », sans engrais, a produit 2.725 kil. de grain à l'hectare, et la parcelle N° 5, qui avait reçu 200 kil. de chlorure de potassium et 1.000 kil. de scories de déphosphoration à l'hectare en a produit 3.125 kil. soit 400 kil. seulement de plus ; la récolte des autres parcelles ayant encore été inférieure à celle-ci.

Au mois de janvier de cette année, la Société de Médecine vétérinaire pratique avait institué des *expériences « pour déterminer la durée de la période d'incubation de la tuberculose chez les bovidés,* » et notre Société avait participé pour cent francs aux frais de ces expériences aujourd'hui terminées.

MM. Nocard et Rossignol père nous ont adressé un certain nombre d'exemplaires de leur rapport. Ces exemplaires

Digitized by Google

sont distribués aux membres présents, et pour que tous nos collègues aient connaissance des importantes conclusions des rapporteurs, M. Force veut bien promettre d'en résumer l'essentiel dans une note spéciale (Voir à la suite du procès verbal).

A propos des maladies des bovidés, MM. Force et Farnault constatent que la fièvre aphteuse, quelque temps disparue, a fait de nouveau son apparition dans la région. Nos collègues sont convaincus que le grand foyer de propagation des maladies contagieuses est le marché aux bestiaux de la Villette, et le véhicule, le libre transport des animaux. Ils insistent, en conséquence, pour que des mesures soient prises réglementant ce transport. Ils signalent en outre, comme un danger sérieux, la façon peu soigneuse dont les équarrisseurs procèdent à l'enlèvement des animaux morts, et l'état défectueux de leurs voitures.

Partageant unanimement cette manière de voir,

La Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau,

Considérant que le marché aux bestiaux de la Villette est un foyer permanent d'infection ;

Considérant d'autre part que certains équarrisseurs n'apportent pas à l'enlèvement des animaux morts de maladie contagieuse tous les soins désirables;

Emet le vœu :

1°. Qu'un arrêté préfectoral n'autorise le transport à travers le département, des animaux provenant dudit marché, que dans des voitures closes et parfaitement étanches;

2°. Que pareille obligation soit imposée aux équarrisseurs enlevant les animaux morts.

L'ordre du jour appelait l'étude des usages locaux à codifier, mais vu le petit nombre des cultivateurs présents,

Digitized by Google

M. Audebert, tout en déplorant cette abstention, demande que la question soit reportée à la prochaine réunion.

M. le Trésorier croit devoir déclarer que les dépenses de l'Exposition dépasseront toutes les prévisions, et que le déficit de l'exercice sera plus considérable encore qu'on ne l'avait pensé tout d'abord. — Cette situation sera exposée, avec chiffres à l'appui, à l'administration, pour le cas où un reliquat de crédits lui permettrait de venir en aide à la Société.

La réunion décide, sur la proposition du secrétaire, que l'Album de photographies agricoles figurant à l'Exposition, sera offert à la bibliothèque de Nemours, et la collection de nos Bulletins, à celle de Fontainebleau.

La séance est levée à 3 heures 45.

Ordre du jour du 1er décembre. — Usages locaux à codifier. — Projets de concours à organiser et d'encouragements à distribuer par la Société en 1901.

L'EXPOSITION & LE MÉRITE AGRICOLE

M. le Ministre de l'Agriculture vient de signer, à l'occasion de l'Exposition, un certain nombre de promotions et de nominations dans l'ordre du Mérite agricole.

Nous trouvons avec plaisir parmi les élus :

MM. Louis *Cazaux,* professeur départemental d'agriculture, à Melun ;

Léon *Duclos,* secrétaire de la Société d'Agriculture de Meaux ;

Charles *Prével,* sénateur,

promus officiers ;

Digitized by Google

E. *Pret* dit *Beaupré,* constructeur-mécanicien à Montereau-faut-Yonne, nommé chevalier.

Nous prions ces Messieurs d'agréer nos félicitations.

EXPÉRIENCES SUR LA TUBERCULOSE BOVINE

CONCLUSIONS

Messieurs,

Dans votre séance de Mars dernier, vous avez, sur ma proposition, voté une subvention de cent francs, à la Société de Médecine Vétérinaire pratique, pour contribuer, dans la mesure de vos moyens, aux expériences que cette Société devait entreprendre sur la Tuberculose.

Le programme de ce travail arrêté à l'avance, avait pour base d'étude chez les animaux de l'espèce bovine, la période d'incubation de la maladie, ses divers modes de contagion et l'âge approximatif de ses lésions.

Ces expériences ont porté sur 13 vaches bretonnes achetées dans l'Ille-et-Vilaine et envoyées à Pouilly-le-Fort, dans la propriété de M. Rossignol où déjà ont eu lieu de nombreuses observations sur la Péripneumonie et le Charbon.

Toutes les précautions ont été bien prises, pour que cette étude puisse fournir tous les renseignements qu'on était en droit d'attendre d'elle.

M. Nocard les dirigeait, c'est dire toute la valeur qu'on peut leur attribuer.

Voici les conclusions auxquelles la Société de Médecine Vétérinaire pratique s'est arrêtée consécutivement au travail de sa Commission d'études.

Digitized by Google

L'ingestion constitue un mode de contagion infiniment moins efficace et plus long que l'inhalation, 32 à 48 jours.

L'appareil respiratoire est la voie la plus ordinaire et la plus certaine de l'infection tuberculeuse. Les résultats sont à peu près identiques, soit que la matière tuberculeuse soit inhalée, introduite dans les bronches, à l'état de poussières sèches et impalpables, soit en fines particules liquides comme cela se produit quand l'animal tuberculeux tousse, s'ébroue ou éternue au voisinage d'animaux sains. — 19 à 32 jours.

L'injection directe de la matière tuberculeuse dans les canaux excréteurs de la mamelle en lactation détermine l'infection très rapidement et produit une cachexie profonde et très intense ; la mort en est la conséquence en peu de temps. — 3 à 13 jours.

Enfin les lésions ne sont jamais ramollies ou calcifiées avant une période d'au moins 50 jours ; d'où il est permis d'affirmer que, selon toute probabilité, quand on les rencontre en cet état, elles doivent avoir une origine antérieure au moment où un animal aura pu être acheté.

Ces conclusions auront une portée sérieuse dans l'avenir, non seulement au point de vue strictement scientifique, mais surtout aux conséquences qu'entraînent les transactions commerciales dont les animaux de l'espèce bovine sont le sujet.

Vous n'aurez pas à regretter la modeste part que vous avez prise à ces résultats, auxquels du reste ont pris part avec la Société de Médecine Vétérinaire pratique, le Ministère de l'Agriculture, les Conseils généraux de la Seine, de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne, ainsi que les Sociétés d'Agriculture de Seine-et-Oise et de Melun.

FORCE.

Digitized by Google

LES MALADIES DU POIRIER
ET LES INSECTES

Les insectes nuisibles à l'Agriculture sont beaucoup plus nombreux de nos jours qu'autrefois. La cause principale de leur augmentation provient de la diminution du nombre des oiseaux.

Ce dépeuplement est dû, d'abord à la destruction des oiseaux et de leurs nids par les enfants, ensuite à la vente tolérée sur tous les marchés et chez les marchands, des oiseaux grands destructeurs d'insectes, tels que chardonnerets, fauvettes, linots, mésanges, roitelets, rossignols, tarins, verdiers, bergeronnettes, enfin au commerce autorisé d'oiseaux naturalisés.

La quantité d'insectes de toutes sortes dévorés par ces petits oiseaux est réellement fantastique. Comme exemple qu'il nous suffise de dire que le rossignol et le rouge-gorge consomment par jour de 4 à 500 insectes. Les roitelets et les mésanges qui se nourrissent de préférence de vers et de chenilles, de 150 à 200. La bergeronnette qui a un faible particulier pour les charançons, en consomme de 100 à 150 par jour, et chaque charançon détruit à lui seul, par an, de 80 à 90 grains de blé.

L'hirondelle, cet admirable et utile oiseau, cette messagère d'avril comme l'appellent les poètes, n'est point non plus à l'abri des pièges de l'homme. Chaque année des caisses contenant des milliers de ces oiseaux naturalisés arrivent dans les grands magasins de mode pour servir d'ornement aux chapeaux de nos belles mondaines et demi-mondaines et à la plus grande joie de celles-ci.

Pourtant les lois actuelles suffisent amplement pour la défense des oiseaux ; il n'y a qu'à les faire respecter.

Digitized by Google

Par la loi de 1844, art. 9, il est dit que les Préfets pourront prendre des arrêtés pour prévenir la destruction des oiseaux et pour favoriser leur repeuplement.

Art. 10, seront punis d'une amende de 10 à 100 fr. ceux qui auront contrevenu aux arrêtés concernant les oiseaux.

Par la loi de 1886, art. 5, il est interdit de prendre, colporter ou mettre en vente les œufs ou les couvées de tous les oiseaux, ainsi que les portées et les petits de tous les animaux qui n'auront pas été déclarés nuisibles.

Avec ces lois bien appliquées et la création dans toutes les écoles de village de sociétés protectrices des oiseaux, il est bien évident que les précieux auxiliaires du cultivateur et de l'horticulteur deviendraient tout de suite plus nombreux, et nous débarrasseraient de ces myriades d'insectes qui dévorent nos récoltes et nos vergers.

Nous décrirons aujourd'hui les maladies du Poirier (Piries communis) causées par les insectes, en commençant par la *Cloque*. Cette maladie a pour auteur un animal extrêmement petit, appelé Phytoptus, qui appartient à l'ordre des Arachnides, bien connu des horticulteurs sous le nom de mites.

Les feuilles habitées par ces petits parasites présentent des petites cloques arrondies, et dont la teinte jaune ou rouge vif sur les jeunes feuilles, devient brune ou noire sur les feuilles âgées. Ces taches existent sur les deux faces de la feuille, mais les pustules sont plus bombées à la face supérieure. Le parenchyme interne se trouve brisé. Examinées au microscope, ces pustules laissent apercevoir à l'intérieur les œufs de Phytoptus. Ces œufs éclosent rapidement et dans le courant de l'été donnent naissance à des larves. A l'approche de l'hiver les acariens se glissent entre les écailles des bourgeons piquent avec leur rostre les toutes jeunes

Digitized by Google

feuilles, qui, à mesure qu'elles se développeront au printemps, présenteront les pustules que nous venons de décrire. La feuille ne pouvant plus remplir normalement ses fonctions, il s'ensuit que la récolte est moindre et que les fruits sont moins bons.

Il n'y a malheureusement pas de remède sérieux à conseiller.

Le plus pratique serait d'enlever les jeunes feuilles supérieures des pousses de printemps qui généralement renferment les œufs non encore éclos, mais ce moyen nécessiterait de trop grands frais pour un verger de quelque importance.

Les soufrages très répétés et faits à l'apparition du mal, peuvent donner de bons résultats.

Erinose. — L'Erinose est produite aussi par un acarien qui détermine à la face inférieure des feuilles des petites galles allongées, résultant de la désorganisation des cellules. L'acarien verse, après avoir avec son armature buccale entamé l'épiderme inférieur de la feuille, une matière gluante qui fait se transformer les cellules en poils. Leur grand nombre forme une sorte de duvet cotonneux de couleur jaunâtre d'abord, puis brunâtre. Mais la face supérieure de la feuille reste toujours intacte.

Le développement et le mode d'existence de cet acarien sont, à très peu de chose près, les mêmes que chez le Phytoptus.

Comme remède à employer indiquons, dès le début de la végétation, des soufrages répétés.

Mais comme il arrive qu'en automne beaucoup de larves se glissent dans les gerçures de l'écorce, il est nécessaire de pratiquer la décortication et de badigeonner le tronc et les grosses branches avec la composition suivante :

Digitized by Google

Huile lourde de houille.....	2	kilog.
Naphtaline brute.....	6	—
Chaux vive.....	12	—
Eau.....	40	—

Tache noire. — Cette maladie est occasionnée par une petite chenille longue de deux à trois millimètres, rappelant un peu par sa forme celle d'un asticot et connue sous le nom de Cemyostoma scitella. Elle vit à l'intérieur de la feuille, en consomme le tissu (parenchyme) en laissant de côté les épidermes.

Après parfait développement, elle sort de la feuille, va se cacher dans les gerçures de l'écorce, et file là un cocon de soie blanche d'où s'échappera, dès le printemps, un petit papillon aux ailes grises.

Le remède le plus simple consiste à brûler les feuilles attaquées facilement reconnaissables aux taches noires provenant de la présence des chenilles à l'intérieur de la feuille.

Un autre moyen de destruction consiste à suspendre, dès le mois de mai, à l'extrémité des branches, un flacon contenant 100 grammes, et rempli de sulfure de carbone. Les vapeurs tuent les papillons.

E. JOBARD
Professeur d'Agriculture.

RECETTE UTILE

Pour reconnaître si du lait provient d'une vache malade de la fièvre aphteuse, il suffit d'y tremper un instant un papier bleu de *tournesol* (chez tous les pharmaciens). S'il rougit, le lait est acide, donc mauvais.

Digitized by Google

NOS CAISSES D'ÉPARGNE

ET LES LEÇONS DE L'ALLEMAGNE

La question toujours si délicate de l'emploi judicieux des épargnes se pose souvent pour la classe agricole, et nous ne croyons pas déplacée dans notre *Bulletin,* la reproduction de l'intéressant article qu'on va lire.

C'est dans deux mois qu'expire le délai fixé par l'article 4 de la loi du 20 juillet 1895 pour ramener tous les livrets de caisses d'épargne au maximum réduit et unifié de 1.500 fr. La commission supérieure des caisses d'épargne a émis naguère l'avis que l'application stricte de cette disposition, qui date de cinq ans, pourrait présenter de graves inconvénients au point de vue des déposants, et des embarras pour la trésorerie de l'État ; mais comme il s'agit des soldes excédentaires seulement, et que la loi a prévu pour ceux qui ne seraient pas régularisés une conversion d'office en rentes, il n'est pas du tout certain que les ministres des Finances et du Commerce demandent aux Chambres une révision de cette erreur de l'abaissement du maximum ou une prorogation du délai. Cela dépendra des circonstances.

Si l'échéance du 31 décembre est maintenue, on sera alors arrivé au plein effet des clauses régressives par lesquelles le législateur de 1895, mieux inspiré sur d'autres points, a voulu réduire la masse d'économies populaires recueillies par les caisses d'épargne. Étrange préoccupation, qui ne s'explique que par la crainte de la responsabilité de l'État unique débiteur, c'est-à-dire par la fausseté substantielle du régime d'emploi des caisses d'épargne françaises ! Au lieu de travailler à corriger cette erreur économique, on a cherché la solution du côté où elle n'est pas ; on aura

Digitized by Google

affaibli le mouvement naturel de l'épargne populaire, ce qui n'empêchera pas de laisser à un total gigantesque la dette à vue de l'État.

Que n'avons-nous au contraire réfléchi à l'exemple des pays où le régime de libre emploi décentralisé des caisses d'épargne fait retourner l'épargne à la production nationale ! Ceux-là favorisent l'expansion de l'épargne populaire au lieu de la refouler et de la restreindre. Nous en avons une saisissante preuve dans l'augmentation prodigieuse qu'ont reçue les dépôts des caisses d'épargne de la Prusse en seize années. Qu'on en juge par les chiffres officiels que nous avons sous les yeux :

A la fin de 1883.....	1.970	millions marks.
— 1884.....	2.115	—
— 1885.....	2.263	—
— 1886.....	2.470	—
— 1887.....	2.673	—
— 1888.....	2.889	—
— 1889.....	3.102	—
— 1890.....	3.282	—
— 1891.....	3.407	—
— 1892.....	3.552	—
— 1893.....	3.750	—
— 1894.....	4.001	—
— 1895.....	4.345	—
— 1896.....	4.656	—
— 1897.....	4.968	—
— 1898-99.....	5.287	—

De 1.970 millions de marks en 1883, on est ainsi arrivé l'an dernier à 5.287 millions, soit plus de 6 milliards 1/2 de francs ! Et il ne s'agit que des caisses d'épargne de la Prusse.

Digitized by Google

Et l'Allemagne se félicite de ce développement continu, colossal, au lieu de s'en effrayer et d'y voir un péril comme nous y a conduits le vice du régime d'emploi étatiste.

Mais c'est que, grâce à une législation plus exacte, toute cette épargne ne va pas s'engouffrer dans la Dette d'État. « Elle rentre dans la circulation », disait naguère M. E. Rostand « elle contribue à vivifier toutes les branches de « l'activité publique, et par surcroît, réflexion qui devrait « s'imposer aux Français patriotes, rien ne gêne du chef « des caisses d'épargne l'État allemand, il garde les mains « libres.... »

ALBERT DESCAMPS.

(Bulletin du Crédit populaire).

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(Suite).

La commission dont je parlais tout à l'heure, l'a trouvé planté en Champagne, et lui a attribué les notes 7,40 à 9 pour la végétation, et 0,02 pour l'état chlorotique, le reconnaissant, à ce point de vue, comme très supérieur au Berlandieri.

Mais l'impartialité nous oblige à signaler au moins l'hybride de Cabernet × Rupestris créé par M. Fleureau, de Montigny (Loiret), et qui, pour certains viticulteurs émérites,

Digitized by Google

n'a sur l'hybride Franc qu'une infériorité : celle d'avoir été mal « lancé », si l'on veut bien me permettre d'employer ce mot. (1)

Il semble qu'aujourd'hui nos vignerons du Gâtinais aient en main assez de cépages adaptés au calcaire pour se remettre avec confiance à la reconstitution. On doit pourtant faire quelques réserves.

La présence dans un sol du carbonate de chaux amorphe, assimilable, augmente toujours les difficultés de l'exploitation, surtout lorsqu'il s'agit de vignes greffées; et j'ai ici pour autorités des partisans déterminés de celles-ci, M. Prosper Gervais, M. Provost-Dumarchais, et beaucoup d'autres. Tous reconnaissent :

1° que l'accord du greffon et du porte-greffe y est plus rarement obtenu, et que le choix du premier y est plus délicat;

2° que « le greffage est une cause d'affaiblissement des racines américaines »;

3° que la plantation demande à être établie avec prudence, « pour éviter les troubles dont le greffage est toujours l'occasion, et l'action défavorable qu'il exerce tout spécialement en terrain calcaire... »;

4° enfin que les soins culturaux eux-mêmes devront être appropriés et au sol, et à la nature plus fragile de la vigne.

Il ne faut d'ailleurs ni s'étonner ni s'alarmer des lacunes que présente encore l'étude de la reconstitution en terrains calcaires. Sans songer un instant à les nier, M. P. Gervais

(1) Je saisis avec plaisir l'occasion qui m'est offerte de féliciter mon collègue, M. Bordry, de Puiseaux, le lauréat du concours, du tour de force qu'il réalise en obligeant le Riparia greffé de Meslier et de Gouas à une végétation luxuriante et à une abondante production dans 28 °/₀ de calcaire. Qu'il me laisse seulement lui demander si les traitements énergiques qu'il inflige à sa vigne, les soins dont il l'entoure sont à la portée de tout le monde, et si beaucoup de vignerons sont en état de l'imiter?

Digitized by Google

estime que le « temps, l'expérience et la bonne volonté de tous se chargeront de les combler ». De nombreux essais sont donc encore indispensables, et pour les faciliter il est deux instruments de travail que l'on ne saurait trop souhaiter : de bons calcimètres, simples, pratiques et peu coûteux, et de bonnes cartes calcimétriques, telles que les conseille M. Ad. Carnot.

IV. — Conclusions.

Distinguons d'abord ce qui se passe dans l'arrondissement de Pithiviers, de ce que l'on fait dans celui de Fontainebleau, et nous constaterons dans le premier des efforts persistants vers une reconstitution totale, et dans le second, quelques rares communes exceptées, une apathie profonde et un abandon presque complet.

Quant à l'avenir, voici en toute sincérité ce que nous en pensons, étant bien entendu que ce que nous disons n'engage que nous-même.

La vigne américaine exige pour vivre chez nous une abondante fumure malgré laquelle tout porte à croire qu'elle n'atteindra jamais la longévité de la vigne européenne. Il faut en conséquence, ainsi que le déclarent franchement les chefs de la Viticulture actuelle, lui faire rendre en peu d'années des produits suffisants pour rémunérer le capital engagé. Or cela ne peut s'obtenir qu'avec des frais énormes de main d'œuvre et d'engrais, des soins incessants et dispendieux pour la protéger contre les maladies cryptogamiques qui l'assaillent chaque jour davantage, pour lui créer presque une atmosphère artificielle, car on n'a pas la ressource de se consoler d'une mauvaise récolte par une meilleure. Les calculs sont établis en prévision de vendanges à peu près également favorables.

Digitized by Google

Que cette industrialisation de la culture de la vigne soit possible, avantageuse même sous le climat du midi, dans de vastes domaines où tout est consacré à l'exploitation « intensive » des ceps; où les derniers perfectionnements du matériel et des procédés sont appliqués sous une direction vigilante; où les engrais sont analysés, dosés, complétés dans un laboratoire permanent, cela peut à la à la rigueur se soutenir.

Mais en Gâtinais où la moyenne des parcelles récemment replantées n'atteint pas 6 ares en superficie (1); où la maturation du raisin est si souvent contrariée par des accidents atmosphériques; où des soins multiples réclament les vignerons; où d'autres cultures plus immédiatement productives et moins absorbantes les sollicitent, il semble que pousser les petits propriétaires dans cette voie soit leur préparer d'amères déceptions, ou les détourner définitivement de la Viticulture. Je mets naturellement à part les trois ou quatre communes qui vécurent longtemps de la vigne seule, et ne parle que de celles, en très grande majorité, où la vigne n'est comme on l'a dit, qu'un « accessoire ».

Et pourtant rien n'est plus désirable à beaucoup d'égards que le retour à la production du vin chez nous. Sans y voir comme M. de Malafosse une panacée à tous les maux matériels et moraux dont souffrent les campagnes, je crois que par ce retour on arriverait à enrayer les effrayants progrès de l'alcoolisme. Le vin recueilli chez soi, fabriqué par soi-même, est sain, et vaudra toujours mieux que les boissons frelatées, les mixtures innommées servies dans les cabarets. S'il enivre, il n'abrutit pas, et n'amènera jamais la

(1) En 1894, 1123 parcelles furent exonérées dans le Loiret, représentant 58 h. 73 a. 94 c.; en 1898, le nombre des parcelles monte à 8033, et la surface totale, à 432 h. 02 a. 16 c.: moyenne générale : 5 a. 35 c.

Digitized by Google

dégénérescence de la race. De plus, en rendant productives des terres incultes, en utilisant parfois des bras inoccupés, la vigne augmente le bien être, et peut, dans une certaine mesure, retenir aux champs quelques uns de ceux que les villes attirent.

Il faut donc replanter la vigne, mais il faut en même temps en simplifier la culture, ne plus demander aux vignerons d'être des chimistes, ni les obliger à donner tout leur temps à ce travail unique. Nous ne sommes ni en Bourgogne, ni en Champagne, ni dans le Bordelais, et n'avons pas de vieux crus renommés à conserver coûte que coûte; nous voulons faire du vin pour nous et pour nos voisins, franc de goût et suffisamment alcoolique ; c'est tout ce que permettent notre sol et notre climat.

Si donc il est démontré, et il l'est en effet, que le greffage complique la culture de la vigne, la rend plus onéreuse sans profit pour la résistance ni la vitalité, et au bénéfice seulement de la finesse et du moelleux du vin; entraîne d'abord à une mise de fonds considérable ; laissons le greffage à ceux que n'effrayent pas ses diverses et méticuleuses opérations; prodiguons à ceux-là des encouragements, mais ne faisons pas du greffage une condition *sine qua non* de la reconstitution. Nous ne le combattons pas; nous pensons seulement que l'on peut se passer de lui.

Mettons à la disposition des vignerons de robustes hybrydes, bien adaptés; ils les soigneront presque comme les anciens soignaient leurs ceps, tout en faisant, au moment voulu leurs semailles et leur moisson; des hybrides enfin assez rebelles aux maladies cryptogamiques pour ne pas exiger à chaque instant quelque nouveau remède. Nos vignerons ont mieux à faire qu'à étudier la « pharmacopée » — l'expression est d'un chaud défenseur du greffage.

Peut-être ai-je l'air de soutenir un paradoxe; dans tous les

Digitized by Google

cas, je le soutiens en bonne compagnie. La cause des producteurs directs, que l'on croyait pour jamais abandonnée, recrute de jour en jour de nouveaux défenseurs, et non des moindres. C'est aux travaux des viticulteurs les plus distingués que j'ai emprunté, pour exposer la conviction qui m'anime, les meilleures de mes raisons.

CHAPITRE IX

STATISTIQUE

I. — Superficies plantées en vignes.

Au moment où s'imprimaient les premières feuilles de ce mémoire, je me flattais encore d'arriver, par le dépouillement commencé de nombreux documents anciens, à établir très approximativement l'importance des surfaces autrefois consacrées à la vigne en Gâtinais. Pour les temps les plus reculés, mon espoir a été déçu, tant les documents sont incomplets, contradictoires et incertains ; et ce n'est qu'à partir de la fin du XVII^e^ siècle que je puis fournir quelques nombres établis sur des bases sérieuses.

Une des plus graves difficultés d'ailleurs réside, pour un travail de ce genre, dans la nécessité de traduire les mesures anciennes, l'arpent, la perche, la corde, en mesures métriques : hectare, are et centiare.

Il résulte des travaux de Dureau de la Malle et de Guérard que l'*arpent* est une vieille mesure gauloise égale à la moitié du *jugerum* romain, c'est-à-dire à 12 ares 64 centiares. Cette valeur persista jusqu'après le IX^e^ siècle, mais s'accrut

Digitized by Google

considérablement dans un temps assez court, puisque, dès le XII[e] siècle, on trouve en certains lieux des arpents de 42 ares 21 cent. (1).

Guérard dit : « en certains lieux », et en effet cette valeur change non seulement avec les provinces, mais, dans une même province, avec les paroisses, et souvent encore, dans une même paroisse, avec les seigneuries. Ainsi à Guercheville (2) l'arpent du fief principal ne mesure que 34 ares 19 cent., tandis que celui du Buisson, fief secondaire, vaut 42 ares 21 cent. (3). Nous constaterions une anomalie semblable à Fromont (4) et ailleurs. On voit combien ces différences compliquent les calculs, et quelles incertitudes en peuvent résulter.

Et ce n'est pas tout ; on connaît des localités où, vraisemblablement sur une injonction seigneuriale, on a passé d'un arpent à l'autre. Le fait s'est produit à Beaune-en-Gâtinais, vers 1670 : l'arpent de 51 ares 7 cent. a remplacé celui de 42 ares 21 cent. (5).

Ces variations dans la valeur de l'arpent résultent d'ailleurs de ce que la *perche* qui en est toujours la 100[e] partie, varie d'abord. On employait autrefois trois perches : la plus petite, ou « perche de Paris », était un carré de 18 pieds de côté, d'où un arpent de 34 ares 19 cent.; la deuxième avait 20 pieds de côté, et donne un arpent de 42 ares 21 cent.; la troisième, ou « perche des eaux et forêts », 22 pieds de côté, et à celle-ci correspond le « grand arpent », de 51 ares 7 cent. Il faut donc avant toute réduction connaître la valeur de la perche dans le lieu dont on s'occupe.

(1) Guérard, *Cartulaire de St-Père de Chartres,* Prolégomènes, p. clxxi.
(2) Canton de la Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).
(3) E. Thoison, *Guercheville,* notice historique, Meaux, 1897, in-8°.
(4) Le même, *Fromont,* notice historique, Meaux, 1900, in-8°.
(5) Arch. nat., Q[1*] 536[1].

Digitized by Google

Enfin qu'est-ce que la *corde* que l'on trouve mentionnée dans certains documents? — La plupart du temps, corde est synonyme de perche, et vaut, comme celle-ci, la 100e partie de l'arpent; mais il serait dangereux de généraliser. Nous voyons dans un acte de 1607 que, à Moret, 5 cordes équivalent à 62 perches 1/2; la corde serait ici ce que nous appelons le « demi-quartier », ou 12 perches 1/2. Malheureusement il est souvent difficile de savoir à quelle corde on a affaire, et quelques erreurs sont, de ce chef, à peu près inévitables (1).

Ces difficultés de réduction de mesures ne sont pas les seules que le statisticien ait à surmonter. J'avais compté, je l'ai dit, me servir des terriers nombreux dans nos archives; on sait que l'on nomme « terrier » la description de tous les héritages relevant d'un seigneur, avec la reconnaissance des charges grevant ces héritages. On y trouve, parcelle par parcelle, l'indication de la culture, les charges variant avec celle-ci, et il semble qu'un dépouillement en somme facile doive fournir des renseignements à peu près sûrs. Mais les paroisses n'ayant qu'un seul seigneur sont chez nous l'exception : à Larchant, où le Chapitre de Notre-Dame de Paris est généralement considéré comme seigneur unique, l'abbaye de Ferrières, les dames de Villechasson, la commanderie de Beauvais, le collège du Cardinal Lemoine, à Paris, le prieur de Grez, etc. avaient des fiefs particuliers. A Nemours, le duc d'Orléans, l'Hôtel-Dieu, l'abbaye de Barbeau, celle de la Joie et la commanderie de Beauvais possédaient concurremment des censives; on ne pourrait donc établir la répartition exacte du territoire que si l'on possédait, pour une époque déterminée, les cinq terriers; or on ne les a pas.

(1) En 1614, 12 *perches* de vignes sont vendues, à Lorrez, le quart du prix de 5 *cordes* vendues au même lieu, la même année; peut-être la corde égalait-elle, à Lorrez-le-Bocage, comme à Moret, le demi-quartier?

Digitized by Google

Nous voyons bien qu'en 1644 les terres relevant du duc d'Orléans, à Nemours et à St-Pierre ensemble, comprenaient 92 arpents 69 perches de vignes (1). Un fragment de censier de 1632-1640 (2) nous montre l'abbaye de la Joie percevant, aux mêmes lieux, des censives sur au moins 26 arpents 24 perches de vignes. Les archives de l'Hôtel-Dieu nous fourniraient un troisième élément du total, mais il nous est interdit d'aller plus loin : les terriers de Barbeau et de Beauvais nous manquent.

Parfois cependant ces données partielles offrent un certain intérêt en permettant de constater, par exemple, le peu d'importance de la viticulture au XVI^e^ siècle. En voici trois assez significatives :

L'Hôtel-Dieu de Nemours était propriétaire à Garentreville, où nous verrons jusqu'à 50 hectares de vignes, des droits utiles à lever sur environ 292 arpents de terre ; en 1493, on n'y comptait que 5 arp. 95 p., et en 1503, que 6 arp. 3 p. de vignes (3).

« En 1522, il y avoit à peine 200 arpents de vignes » à la Chapelle-la-Reine où nous en verrons 800 à la fin de l'ancien régime (4).

Enfin, en 1570, la seigneurie de Genouilly, en la paroisse de Branles, appartenant à la commanderie de Beauvais, ne contient que 2 arpents de vignes contre 72 arpents de terres (5).

(1) Archives de Seine-et-Marne, A. 37 à 40.

(2) Collection de l'auteur.

(3) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 1.

(4) *Almanach de Sens pour 1780.* — Un document de 1523 (Arch. de Seine-et-Marne, E. 39, n° 14) n'en donne que 100 à la seigneurie principale.

(5) Inventaire des archives de Beauvais, liasse XXVIII, n° 9. — Cette commanderie était située sur la paroisse de Grez.

Digitized by Google

Avec le XVIIe siècle les renseignements deviennent plus abondants tout en restant aussi incomplets.

EUGÈNE THOISON.

(à suivre.)

Nous apprenons avec regret que M. le Professeur départemental, et notre collègue M. Ménot, de la Chapelle-la-Reine, se sont émus de la phrase de notre travail où, sur la foi de renseignements recueillis sur place, et que nous avions lieu de croire sérieux, nous avons attribué très peu d'importance au vignoble d'essais de la Chapelle. On nous affirme que ce champ d'expériences viticoles est en pleine prospérité, et nous ne faisons aucune difficulté pour nous rectifier.

E. TH.

JURISPRUDENCE RURALE

On a posé au *Progrès agricole* la question suivante :

Un patron peut-il invoquer la prescription pour refuser de payer un ouvrier?

Voici la réponse de notre confrère :

Aux termes de l'art. 2271 du code civil, l'action des ouvriers et gens de travail pour le paiement de leurs journées, fournitures et salaires se prescrit par six mois. Ce délai est porté à un an par l'art. 2272 dudit code pour les domestiques qui se louent à l'année.

Mais cette prescription n'est pas acquise de plein droit, en ce sens qu'il suffise pour le débiteur de l'invoquer pour être libéré : elle ne repose que sur une présomption de paiement. Il en résulte (art. 2275 dudit code), que ceux auxquels semblable prescription est opposée, peuvent déférer le serment à qui l'oppose, sur la question de savoir si la chose a été réellement payée.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 8 Novembre 1900

Veaux vendus, 55,	prix moyen,	le kilo.....	1 95
Blé,	—	le sac	22 10
Avoine,	—	—	12 25

ÉGREVILLE. — 5 Novembre 1900

Blé,	le sac,	prix moyen.....	21 60
Seigle,	—	—	15 »
Avoine,	—	—	12 »
Veaux vendus 133,	prix moyen,	le kilo.....	2 05

MONTEREAU. — 10 Novembre 1900

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....		17 60
Seigle,	—	—	9 30
Avoine,	—	—	9 »

7 Novembre 1900

Veaux vendus	110,	prix moyen,	le kilo.....	1 95
Porcs —	42,	—	—	1 60
Moutons —	38,	—	—	1 75

NEMOURS. — 10 Novembre 1900

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....		»	»
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»
Veaux vendus	125,	prix moyen,	le kilo.....	2 5
Porcs —	27,	—	—	1 50
Moutons —	11,	—	—	1 80

PARIS. — 7 Novembre 1900

Blé indigène roux : 19 50 à 19 75 ; — blanc : 19 75 à 20 »

Seigle, 15 » à 15 25.

Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 18 75 ; blanche, 17 50 à 18 ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 100 à 105 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	20 50	21 »	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	29 50	29 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	24 »	24 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	45 50	45 50	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	46 »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» 44	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu .	11/13	Paris l'unité...	1 75	1 75	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 10	4 10	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

17e Année Tome XIV. N° 12. Décembre 1900.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 1er Décembre 1900	313
Nouvelles des Ensemencements	318
L'Artillerie agricole contre la grêle	319
La Viticulture en Gâtinais	324
Un Proverbe	325
Mercuriales	333
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	334
Table des Matières	335

SÉANCE DU 1er DÉCEMBRE 1900

La séance est ouverte à 2 heures 40 sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. Sont présents : MM. Delavierre père, vice-président; Force, trésorier; Thoison, secrétaire; Audebert, A. Benoist, Bridet, Dumée, Farnault, P. Grapperon, Pasquet, J.-B. Pelletier et Petit.

MM. Dendeleux, Coisnon, Lioret, Maîtrat et Vial s'excusent par lettre ou par dépêche de ne pouvoir assister à la réunion.

Le procès-verbal de la dernière séance étant adopté sans observations, M. le Président signale, dans la *correspondance*, une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Marne qui de-

Digitized by Google

mande, au nom de M. le Ministre de l'Agriculture, deux exemplaires de nos Statuts. — Ces exemplaires ont été envoyés.

L'ordre du jour appelait la question de la *codification des usages locaux,* mais M. Audebert annonce qu'elle ne peut être utilement traitée, les opérations de la commission cantonale de Nemours étant closes.

M. le Président fait alors ressortir la gravité exceptionnelle des dangers que feraient courir à la culture certains projets de modifications au régime des sucres, s'ils venaient à être mis à exécution. Toutes les sociétés agricoles des régions betteravières s'en émeuvent, et la nôtre n'y peut rester indifférente. Elle doit joindre sa protestation à la protestation unanime des autres associations.

On connaît les projets dont il faut éviter la réalisation : on sait qu'ils aboutiraient à la suppression de la prime de sortie et des bonis de fabrication, et que tous les producteurs de betteraves s'en trouveraient lésés par la baisse inévitable du prix de vente de la racine.

Il est donné lecture d'un intéressant rapport de M. Legras à la Société d'Agriculture de Melun, qui expose nettement la situation.

Puis M. le Président communique le texte du vœu formulé dans une réunion extraordinaire tenue à Paris, le 28 novembre, sous les auspices de la Société des Agriculteurs de France, et à laquelle il a pris part. Ce vœu est en conformité parfaite d'idées avec tous les vœux émis déjà, et il y a lieu d'insister sur ce fait que, dans cette question vitale, tous les producteurs marchent absolument d'accord.

Enfin M. le Président lit ce passage, frappant de vérité, de la lettre de notre collègue, M. Dendeleux :

— Je demanderais, si j'étais présent, que dans le cas où nous devrions assister à une nouvelle conférence de

Digitized by Google

Bruxelles pour l'abolition des primes, les intérêts de la culture et ceux de la sucrerie indigène soit représentés et défendus par des hommes compétents, et qu'ils ne soient pas sacrifiés à des vues politiques.

Après cette lecture et l'opinion des assistants paraissant faite, personne ne demandant la parole pour défendre les intentions prêtées au Gouvernement, M. le Président met aux voix le vœu suivant adopté à l'unanimité :

La Société d'Agriculture de l'Arrondissement de Fontainebleau : Légitimement impressionnée par les bruits répandus parmi les industriels et les cultivateurs, relativement aux négociations entamées entre la France, l'Allemagne et l'Autriche-Hongrie, négociations ayant pour but de supprimer les primes à l'exportation des sucres et aussi de réduire considérablement les bonis de fabrication, ce qui amènerait fatalement une diminution des prix de la betterave à sucre ;

Considérant que l'Agriculture déjà si éprouvée par la mévente de tous les produits du sol, se verrait dans l'obligation de diminuer ses ensemencements de betteraves à sucre, ou même de cesser complètement cette culture, si la moindre modification était apportée à la législation sucrière qui nous régit depuis 1884.

Que cette culture, sans laisser toujours des bénéfices à ceux qui la pratiquent, est considérée sinon comme indispensable mais tout au moins essentiellement favorable à la préparation des terres pour les autres cultures qui lui succèdent et notamment pour celle du blé ;

Considérant qu'il résulterait de son abandon un préjudice incalculable causé aux agriculteurs, aux industriels, aux ouvriers et en un mot à tous ceux qui, de près ou de loin, contribuent à la vitalité de cette grande industrie ;

Émet le vœu :

Qu'il ne soit apporté aucune modification à la loi de salut de 1884 relative aux bonis de fabrication, ni à celle de 1897 accordant des primes à l'exportation des sucres français, et qu'au contraire, notre gouvernement prenne l'engagement de maintenir le *statu quo* pendant une longue période d'années, dans le but d'assurer la stabilité de l'industrie sucrière en France.

Digitized by Google

La réunion décide ensuite de s'associer à la protestation de la Société des Agriculteurs de France contre le nouveau projet de réforme de l'impôt des successions, en ce moment soumis aux Chambres. Voici les principaux considérants et le dispositif de ce vœu qui sera transmis à qui de droit :

La Société des Agriculteurs de France :

.... Considérant que la loi en discussion tend à introduire dans notre régime fiscal le système de l'impôt progressif, en opposition directe avec l'égalité des citoyens devant la loi et devant l'impôt, égalité consacrée par les principes de 1789, par la déclaration des droits de l'homme, et devenue l'un des fondements de notre droit public moderne ;

Considérant que, si l'application du système de la progressivité de l'impôt est dangereuse quand elle a pour objet le revenu des contribuables, elle est bien plus funeste encore quand elle porte sur les héritages, puisque, dans ce cas, elle atteint la fortune constituée par le labeur des générations passées, tarit la source des revenus futurs, et diminue la richesse nationale ;

Considérant que le tarif proposé, au lieu de réaliser la réduction depuis longtemps réclamée des droits de succession, ne fait que l'aggraver en imposant aux contribuables un supplément de charges s'élevant à près de vingt millions de francs ;

Que les surtaxes résultant de ce tarif ne constituent plus un impôt, mais une confiscation déguisée ; qu'elles rendent inévitables la vente et le morcellement des héritages ruraux ; qu'elles sont de nature à relâcher les liens de famille, à décourager l'épargne, à précipiter, surtout dans les campagnes, le mouvement de dépopulation qui menace si gravement l'avenir et l'existence même du pays ;

Que l'on allègue en vain la compensation résultant soit de la déduction des dettes, soit du nouveau mode de taxation des successions en usufruit, puisque ces dégrèvements ne profiteraient qu'à certaines catégories d'héritiers ou de légataires, tandis que les surtaxes porteraient sur l'ensemble ;

Considérant que l'exagération du tarif proposé aurait pour conséquence certaine des fraudes énormes ; que les capitaux mobiliers parviendraient, dans certains cas, à échapper au paiement des nouveaux droits de succession, mais que ceux-ci ne sauraient

Digitized by Google

être éludés par la terre qui, s'étalant loyalement au soleil, ne peut ni se dissimuler, ni émigrer au delà des frontières, et qui resterait exposée sans défense aux entreprises arbitraires d'une fiscalité impitoyable ;

Que, dès lors, le poids de la prétendue réforme porterait presque exclusivement sur la terre qui subirait, par suite, une dépréciation générale, et que l'inégalité fiscale, dont l'agriculture se plaint depuis si longtemps et à si juste titre, s'en trouverait encore aggravée, — et cela au moment même où elle souffre le plus de la mévente de ses produits ;

Émet le vœu :

1° Que le projet soit repoussé ;

2° Que le système de la progressivité de l'impôt soit écarté ;

3° Que le tarif proportionnel des droits de succession ne soit pas augmenté ;

4° Que la double réforme, si juste et si désirable, de la déduction des dettes et de la taxation des successions en usufruit d'après l'âge de l'usufruitier soit effectuée au moyen d'économies, toujours réalisables sur un budget de plus de trois milliards et demi de francs.

Conformément à l'ordre du jour, M. le Président prie les auteurs de projets de concours ou d'expositions pour l'année prochaine de vouloir bien faire connaître leurs propositions.

Seul M. Force suggère l'idée d'un concours de jeunes chevaux, qui soulève quelques objections. Elle aurait besoin d'ailleurs d'être plus complètement exposée, et on ne saurait, en l'état, ni l'adopter ni la repousser.

Plusieurs membres demandent que la question soit maintenue à l'ordre du jour de la prochaine séance, et d'ici-là le bureau s'efforçera de préparer un programme capable d'être soumis à la discussion.

Après diverses observations d'ordre intérieur, la séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 5 Janvier 1901. — Concours à organiser en 1901. — Communications diverses.

Digitized by Google

NOUVELLES DES ENSEMENCEMENTS

Nous avons subi cette année, pendant plus de trois mois, une sécheresse qui a fait le plus grand tort à nos récoltes de dernière saison. Les pâturages et les betteraves fourragères et industrielles n'ont pas donné les résultats qu'on aurait pu obtenir dans une année normale. Mais, ce qui a encore aggravé la situation, c'est la difficulté qu'on a rencontrée pour arracher les betteraves à sucre, à cause de la grande dureté du sol d'une part, et du manque de bras d'autre part. Il fallut, pour opérer ce travail, depuis le commencement jusqu'à la fin, se résigner à employer les arracheuses mécaniques actionnées par des chevaux ou par des bœufs. Ces instruments, bien perfectionnés depuis quelques années, ont permis de remédier à ce double inconvénient, mais le nombre des attelages destinés aux charrois et aux ensemencements se trouvait de ce fait sensiblement diminué. Fort heureusement, les transports se firent facilement, et la récolte de betteraves put être rapidement enlevée, laissant les champs libres assez tôt pour semer les blés.

Pour accomplir ce travail, la terre était toujours sèche. Les labours, même superficiels, ne révélaient pas trace d'humidité. L'ensemencement en pareil sol avait beaucoup de chances pour ne pas réussir ; aussi n'est-ce que grâce aux pluies abondantes tombées depuis, que la semence a pu germer en partie ; une certaine quantité de grains s'étant gâtés faute d'assez de fraîcheur pour lever. Quoi qu'il en soit les seigles ni ces premiers blés ne doivent causer aucune inquiétude ; ils ont le temps de se regarnir avant la moisson.

Les derniers ensemencements faits en terre fraîche et favorisés par une température exceptionnelle font une très belle levée ; d'ici quelques jours, si la gelée ne survient pas

Digitized by Google

trop tôt, tous les champs seront bien verts et pourront braver les rigueurs d'un hiver modéré.

En somme, l'étendue des terrains consacrés aux céréales d'hiver dans notre région, est à peu près égale à celle des années précédentes, et leur ensemencement s'est effectué dans de bonnes conditions.

H. POUTEAU.

L'ARTILLERIE AGRICOLE

CONTRE LA GRÊLE

M. J. Bénard. — A plusieurs reprises, notre confrère, M. Sagnier, a déjà appelé votre attention sur la question des tirs contre la grêle.

Cette année, M. le Ministre de l'Agriculture a chargé M. Houdaille, professeur à l'École de Montpellier, d'une mission en Italie pour étudier les tentatives qui ont été faites depuis quelques années et les effets des tirs contre la grêle.

En Italie, plus de 10.000 stations de tir ont été établies en 1900.

Pour être efficaces, les stations ne doivent pas être éloignées de plus de 500 à 600 mètres.

L'application a très bien réussi. Le système employé a été réduit autant que possible.

Actuellement, on se sert, en Autriche, en Italie et dans le midi de la France, de canons particuliers dont nous voyons des spécimens à l'Exposition ; dont la gueule fort évasée est dirigée verticalement vers le ciel, et dont la culasse contient des pétards. Aussitôt que l'orage commence, les

Digitized by Google

pétards sont enflammés par un mécanisme ingénieux et leurs détonations produisent l'effet désiré sur les nuages qui menacent les récoltes

Ces canons ont l'inconvénient de coûter cher, d'être d'un poids considérable et d'un maniement difficile.

M. le Dr Vidal remplace ces canons par des fusées et des bombes. Son matériel se réduit pour les fusées porte-pétards à un pieu muni de deux pitons, et pour les bombes en un tube de fer dont la bouche est recouverte par un couvercle qui les garantit contre la pluie. Les fusées contenant 470 grammes de pondre coûtent 1 fr 50; elles s'élèvent à 400 mètres en moyenne. Les bombes coûtent 2 fr 50. Une bombe et une fusée protègent environ 25 hectares. Aussitôt que l'orage se rapproche, on commence par faire partir les bombes, puis les fusées ; trois par minute, tirées par chaque station, suffisent pour éviter la formation des grêlons.

M. le Dr Vidal n'a pas la prétention d'atteindre avec ses fusées la zone des nuages orageux, car en général les nuages planent à des hauteurs variant de 1.000 à 1.500 mètres. Les détonations, selon lui, ne repoussent pas les nuages qui peuvent donner une pluie bienfaisante, mais elles dissocient et combattent leur état particulier de tension électrique qui est, paraît-il, la cause de la production de la grêle.

La congélation subite d'une partie de l'eau contenue dans les nuages peut être due à l'action des courants électriques qui les sillonnent, et il est probable que l'interruption de ces courants doit suffire pour empêcher la production de la grêle et provoquer la pluie.

C'est le but que se propose le Dr Vidal en envoyant, le plus haut possible, ses fusées et ses pétards.

M. Marcel Vacher. — Comme suite à la communication de M. Bénard, et sans vouloir entrer dans la discussion, je dirai simplement ce que j'ai vu et constaté, au cours d'une

Digitized by Google

mission qui m'avait été confiée par le Conseil général de l'Allier, pour étudier les effets du tir au canon contre la grêle.

Parti très sceptique, au sujet de l'efficacité de ce procédé, j'avoue que les premières constatations que j'ai faites à Denicé et à Liergues, près de Villefranche (Rhône), ont singulièrement modifié mon opinion. Sans partager l'enthousiasme de la population de cette commune, et de toutes les communes qui se sont défendues cette année, je ne peux nier des résultats absolument évidents.

Il est évident que, le 29 juillet, un orage de grêle s'étant abattu sur la commune de Liergues, toute la partie non défendue par les canons a subi des dommages que nous avons évalués à plus du dixième de la récolte, alors que, dans le périmètre protégé, il n'est tombé qu'un grésil qui fondait en tombant, ce qui n'a occasionné aucun dommage appréciable.

Le 22 août, la grêle s'avance sur Denicé, après avoir ravagé les communes voisines. A son approche, les canons tonnent, et il n'y tombe que quelques grêlons et grésils qui ne font aucun mal. Il convient même d'observer que, pendant cet orage, plusieurs postes ont manqué de munitions et n'ont pu tirer. Or, dans l'îlot formé par les batteries qui avaient cessé de tirer, la grêle a recommencé à tomber plus dru, dès l'arrêt du tir, y produisant d'assez sérieux dégâts.

Dans la région de Saint-Gengoux, sur un territoire d'environ 1.800 hectares, on a installé trente-cinq canons antigrêle qui ont rendu, cette année, les plus grands services aux vignerons, en détournant les orages ou en transformant la grêle dont étaient chargés les nuages en petit grésil, ou en pluie. Nous avons trouvé les vignerons de cette commune d'autant plus enthousiastes du résultat acquis que, depuis plus de vingt ans, cette commune était annuellement grêlée.

Dans cette lutte contre la grêle, l'expérience a démontré

Digitized by Google

qu'un canon pouvait défendre une surface de 25 hectares. Mais l'expérience a également démontré qu'un canon isolé était sans action et que, pour agir énergiquement et avec succès, il fallait établir plusieurs batteries se soutenant par leurs tirs répétés sous forme de rafales.

Je ne parlerai pas de la forme des canons. Tous se composent d'un mortier carré en acier, tirant perpendiculairement, se terminant en forme d'entonnoir ou de « tromblon » de 2 m. 50 et 3 mètres de hauteur. Quant aux systèmes des canons, s'ils sont assez nombreux, ils ne diffèrent que par de petits détails, qu'il n'est pas utile d'indiquer ici.

Il y a quelques instants, notre excellent confrère, M. Bénard, nous disait que le coup du pétard Vidal, revenait beaucoup moins cher que celui du canon agricole.

Je ne discuterai pas cette opinion ; mais à titre de renseignement, je dirai que le coup de canon revient, par cartouche chargée de 80 à 100 grammes, à environ 10 centimes.

La poudre communément employée jusqu'à ce jour a été la poudre de mine. Depuis quelque temps, on emploie la poudre dite de démolition, qui est une poudre beaucoup plus brisante.

Dans toute cette question du tir au canon contre la grêle, il y a assurément de très nombreux facteurs qui sont encore inconnus. Quoi qu'il en soit, j'estime que, vu les résultats obtenus, tant en France qu'à l'étranger, où les stations se chiffrent par milliers, il y a lieu de ne pas décourager les expériences entreprises, tout en luttant contre l'emballement qui tend à s'emparer des expérimentateurs. En pareille matière, la prudence est de rigueur.

Néanmoins, et à notre avis, les expériences doivent être d'autant plus facilement poursuivies qu'à la vérité, leur prix est des plus abordables. En effet, l'installation d'un système de défense (achat et installation du canon, construction

Digitized by Google

d'une guérite, boîte de munitions, etc.), revient de 10 à 12 francs par hectare, tandis que l'entretien du matériel, les frais de tir et autres ne dépassent pas 3 francs par hectare. Ces chiffres, comme on le voit, sont des plus minimes.

M. Renou, consulté sur l'efficacité des tirs au canon contre la grêle, croit devoir n'y attacher aucune importance et formule des réserves quant aux résultats à obtenir.

M. Sagnier répond qu'il lui paraît difficile désormais de ne pas être frappé par la coordination des faits qui sont constatés aujourd'hui. Il y a loin de toutes les histoires anciennes sur l'agitation de l'air contre la foudre ou la grêle aux expériences actuelles, qui sont absolument coordonnées, et qui constituent désormais un ensemble de faits positifs, reposant sur une observation raisonnée.

Sans doute, on ne saurait expliquer aujourd'hui d'une façon complètement satisfaisante l'action des tirs contre les nuages à grêle. Mais cette impuissance ne saurait être considérée comme extraordinaire, puisque les physiciens en sont toujours réduits à des hypothèses sur l'origine même de la grêle ; ce dont on ne saurait d'ailleurs leur faire un crime.

Il est un fait qui est bien acquis : c'est que les orages à grêle suivent généralement la même direction dans une région, et que certaines parties de cette région y sont spécialement exposées. Il en est ainsi en France comme dans les autres pays. Dans l'Italie septentrionale, des régions du Piémont, de la Lombardie, de la Vénétie sont presque régulièrement dévastées par ces orages. C'est là, après les premiers essais de M. Stiger en Styrie, qu'ont été développées surtout les organisations de tir contre la grêle. Des cartes ont été dressées à la suite du Congrès de Casale-Montferrat, en 1899, qui montrent la marche des orages à grêle dans l'Italie septentrionale, et les faits constatés dans

Digitized by Google

ces deux dernières années ; on peut y constater facilement que les effets des orages ont été annulés dans les localités munies de stations de tir, tandis qu'ils ont été complets dans les localités voisines non munies de ces stations. Ce sont là des faits précis, enregistrés avec soin par un grand nombre d'hommes consciencieux, par de savants professeurs, comme par de simples agriculteurs. Ce sont des faits non moins positifs qui ont été constatés cette année en France, sur une échelle moindre il est vrai, mais par des hommes sérieux, dont M. Sagnier a pu constater le caractère prudent, qui y sont allés de leur bourse pour entreprendre des expériences, et qui en font connaître aujourd'hui les résultats.

Il est encore un fait que chacun a pu constater..... à la Section italienne de l'Exposition universelle. On peut lire dans les documents exposés par une des plus importantes Sociétés italiennes d'assurances contre la grêle, que celle-ci a dégrevé les primes à payer par les assurés appartenant à un syndicat de tir contre la grêle *(consortium grandinifuge,* suivant le terme italien), de 4 francs par hectare pour les terres en vignes, de 3 francs pour les cultures de riz ou de chanvre, de 2 francs ou de 1 franc pour les autres cultures, suivant leur nature. Si des financiers ont pris une initiative semblable, c'est que des faits positifs les ont convaincus de la réalité des résultats efficaces des tirs contre la grêle.

(Bulletin de la Société Nationale d'Agriculture).

Un proverbe.

Année de sécheresse
Jamais disette ;
Toujours du grain
Et du bon vin.

Ce proverbe s'est vérifié en cette année 1900.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*).

Nous avons vu plus haut (p. 132) qu'en 1679 le duc d'Orléans fit renouveler le terrier de plusieurs des seigneuries dépendant du duché de Nemours, et notamment celui de Grez et celui de Recloses. En dépouillant les déclarations à ces nouveaux terriers (1), on trouve qu'à Grez les censitaires du duc cultivaient 63 arp. 52 p. de vignes, et ceux de Recloses, 242 arp. 49 p.; mais il ne faut pas oublier que ni à Recloses, ni à Grez, le duc d'Orléans n'était le seul seigneur censier; ces indications qu'à dessein nous ne multiplions pas, n'ont donc qu'un intérêt restreint, et nous nous sommes demandé s'il ne serait pas possible, à l'aide de documents suffisamment étendus pour fournir des bases de calcul assez larges, de s'approcher un peu plus de la précision.

On a un terrier dressé en 1673, incomplet du commencement (2), pour les héritages relevant du même duc d'Orléans à Beaune-en-Gâtinais, Juranville, Saint-Loup-des-Vignes, Saint-Michel, etc. J'en ai extrait ce qui concerne Beaune, et j'ai obtenu :

Terres labourables.....	512 arp.
Vignes.....	250 —

La surface cultivée compte environ 3.818 arpents; en supposant que la portion du territoire non comprise au présent terrier soit distribuée de la même façon que celle qui

(1) Arch. de Seine-et-Marne, A. 49.

(2) Arch. nat., Q^{1*} 536[1].

Digitized by Google

y est comprise, et en admettant quelques arpents en friche, nous trouverons qu'en 1673, il pouvait exister à Beaune environ 1.150 arpents de vignes ; or un *État* de 1754 dont nous parlerons tout à l'heure, nous en annonce 1052.

Appliquant le même mode de calcul à Saint-Loup, nous obtiendrons, pour la surface plantée en vignes en 1673, environ 425 arpents ; l'état de 1754 dit : 350.

Je possède deux relevés des cens perçus, vers 1680, pour M. de Montliart, seigneur en partie de Fromont ; traitant ces deux censiers comme le terrier ci-dessus, je trouve à Fromont environ 150 arpents de vignes à l'époque susdite, nombre inférieur d'une trentaine d'arpents à celui de 1754.

Nous arrivons donc à une approximation satisfaisante, mais le procédé n'est applicable qu'autant que la vigne est répartie à peu près également sur tout le territoire, et non cantonnée dans certaines parties. Il ne le serait pas à Bromeilles, par exemple, où une douzaine de climats contenaient ensemble près de 240 arpents de vignes sur 300 arp. de superficie totale (1), tandis qu'en d'autres on ne trouve que 4 arp. de vignes contre 130 arp. de terres (2).

Au milieu du XVIII[e] siècle seulement, nous rencontrons le premier travail de statistique consacré à notre région : c'est un *État de l'élection de Nemours* dressé vers 1754 — avec quelques additions postérieures — par ou pour M. de Château (3). Il donne pour chacune des paroisses de l'élection la répartition des terres entre les diverses natures de culture ; un résumé placé en tête de ce manuscrit annonce

(1) Arch. de l'hôtel-Dieu de Nemours, B. 41.

(2) Arch. nat., Q[1] 538[1].

(3) Ce volume a été offert aux Archives de Seine-et-Marne, il y a 20 ans environ, par M. Th. Lhuillier, alors chef de division à la Préfecture et correspondant du Ministère de l'Instruction publique. Il ne figure pas à l'*Inventaire sommaire*, mais a sa place marquée dans la série C.

Digitized by Google

10.000 arpents de vignes en nombre rond, le total exact étant 10.724 arpents.

Les chiffres de la première colonne du tableau ci-après que nous allons maintenant expliquer, sont empruntés à cet *État* de 1754. Ils sont d'autant plus sujets à caution que nous ignorons comment ils ont été recueillis : dans le travail des tailles, sans doute. Néanmoins nous ne pouvions songer à les omettre.

Ceux de la deuxième colonne, intitulée : 1780, ont une origine bien connue. De 1778 à 1789, et sur l'ordre de l'Intendant Berthier, toutes les paroisses de la Généralité de Paris furent arpentées et bornées ; celles de l'élection de Montereau, par Droit, Fourier et de Vitry ; celles de l'élection de Nemours, par Paillou, Doderlein et surtout Semane. Pour chaque paroisse, il fut établi un plan et rédigé un procès-verbal à la suite duquel, à peu près comme dans le cadastre moderne, les différentes cultures du territoire sont indiquées. Les dossiers des communes de Seine-et-Marne, presque au complet, forment les liasses C. 1 et suivantes aux Archives départementales, mais nous n'avons pu retrouver ceux des communes appartenant aujourd'hui au Loiret et autrefois comprises dans l'élection de Nemours.

Nous avons réussi à y suppléer : pour Juranville, par un état de 1784 (1) ; pour Auxy, à l'aide d'un rôle de 1790 dressé en vue de réparations au presbytère et à l'école (2).

Si maintenant nous comparons les données fournies par nos deux premières colonnes, pour les paroisses qui figurent à la fois dans toutes les deux, nous voyons que les surfaces indiquées par la seconde excèdent de 1600 hectares celles

(1) Publié par nous dans les *Annales de la Société historique du Gâtinais,* XVI (1898). p. 353.

(2) Arch. du Loiret, G. Fabrique d'Auxy.

Digitized by Google

portées dans la première. En tenant compte de deux ou trois erreurs probables et d'une augmentation possible entre 1754 et 1780, il reste encore un écart notable laissant penser que les chiffres de l'*État* de 1754 sont au-dessous de la vérité, comme tous les documents devant servir à asseoir l'impôt.

Passons à la troisième colonne ; elle est datée : 1830. Nous y avons réuni les nombres fournis par les cadastres locaux qui furent presque tous établis entre 1828 et 1838.

Enfin les cinq colonnes suivantes sont consacrées aux données extraites des enquêtes agricoles décennales de 1852, 1862, 1882 et 1892. L'année 1872 ne vit pas d'enquête ; néanmoins nous lui avons conservé une colonne pour y placer quelques chiffres obtenus de différentes façons. Mais, ce qui paraîtra à peine croyable, nous n'avons pu retrouver ni aux Archives départementales, ni au Ministère de l'Agriculture la collection des enquêtes de 1852 et de 1862. Quant aux archives locales, elles n'existent pour ainsi dire pas. Ainsi s'expliquent les nombreuses lacunes que présentent ces deux colonnes.

Si nous avions une colonne pour les cinq dernières années, elle ne contiendrait malheureusement que des nombres d'une désespérante faiblesse.

Il est temps de dire que notre tableau comprend : 1° les communes gâtinaises de l'arrondissement de Fontainebleau, à quelque élection qu'elles aient autrefois appartenu ; 2° les communes du Loiret ayant fait partie de l'élection de Nemours et formant la presque totalité du véritable vignoble gâtinais.

Enfin toutes les surfaces sont données en hectares.

Digitized by Google

NOMS DES COMMUNES	1754	1780	1830	1852	1862	1872	1882	1892
	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.
Achères	61	241	168	»	»	15	8	2
Amponville	30	33	21	»	»	20	20	12
Arville	22	51	50	»	»	»	42	20
Aufferville	48	68	105	»	»	»	82	2
Auxy	370	432	534	»	»	»	540	60
Avon	»	0	4	»	»	»	0	0
Bagneaux	5	7	13	»	»	»	3	6
Barbey	»	»	5	»	»	»	1	1
Barville	108	»	230	»	»	»	200	20
Batilly	90	»	90	»	»	»	80	30
Beaumont	165	294	383	382	382	350	320	50
Beaune-la-Rolande	530	»	590	»	846	850	590	70
Blennes	»	60	44	»	»	»	14	10
Boesses	225	»	500	600	»	400	330	12
Bois-le-Roi	»	44	59	»	»	»	9	10
Boissy-aux-Cailles	21	98	45	»	»	»	17	5
Bougligny	51	74	48	»	»	»	35	5
Boulancourt	»	»	1	»	»	»	1	1
Bourron	»	146	182	»	»	»	38	40
Branles	11	40	33	»	»	»	30	3
Bromeilles	183	»	244	250	250	»	250	7
Brosse-Monteeaux (la)	»	36	152	34	25	33	26	0
Burcy	33	127	119	98	»	»	130	20
Buthiers	»	»	11	»	»	»	20	20
Cannes	»	24	93	10	11	6	5	5
Chaintreaux	52	86	84	»	»	»	12	10
Chapelle-la-Reine (la)	127	318	230	172	»	»	50	40
Château-Landon	64	143	124	»	»	»	80	60
Châtenoy	13	8	0	0	0	0	0	0
Chenou	21	25	20	»	»	»	25	21
Chevrainvilliers	15	37	30	»	»	»	8	7
Chevry-en-Sereine	»	40	36	»	»	»	10	2
Desmont	8	»	65	»	»	65	42	5
Diant	»	38	36	»	»	»	7	0
Dormelles	»	41	70	»	»	»	36	18
Echilleuses	153	»	219	»	»	190	219	5
Ecuelles	»	236	442	»	»	»	419	65
Egreville	63	45	37	»	»	»	26	15

Digitized by Google

NOMS DES COMMUNES	1754	1780	1830	1852	1862	1872	1882	1892
	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.
Episy	»	4	14	»	»	»	10	8
Esmans	»	20	47	47	»	25	34	4
Fay	20	20	22	»	»	»	3	2
Flagy	»	11	31	»	»	»	10	10
Fontainebleau	0	0	0	0	0	0	0	0
Fromont	92	99	99	»	»	»	42	15
Fromonville	84	132	191	191	136	130	35	25
Garentreville	10	26	38	20	»	»	50	20
Gaubertin	105	»	184	»	»	»	160	20
Genevraye (la)	0	0	0	0	0	0	0	0
Gironville	10	36	87	»	»	»	78	0
Grez	97	80	55	20	17	»	4	3
Guercheville	36	7	29	»	»	»	25	25
Ichy	29	47	59	»	»	»	30	3
Juranville	87	80	282	»	»	»	550	50
Larchant	21	74	71	50	»	22	40	30
Lorrez-le-Bocage	63	63	77	50	»	»	25	3
Madeleine (la)	13	19	14	»	»	»	5	5
Maisoncelles	12	36	35	»	»	»	40	14
Marolles-sur-Seine	»	1	3	»	»	»	25	1
Mondreville	10	26	40	»	»	»	30	20
Montarlot	»	12	109	»	»	»	87	45
Montigny-sur-Loing	»	»	146	145	»	»	80	65
Montmachoux	»	22	16	»	»	»	14	10
Moret	»	100	82	82	»	»	17	12
Nanteau-sur-Ess	»	»	17	»	»	»	2	2
Nanteau-sur-Lunain	8	26	32	»	»	»	31	5
Nemours	42	75	29	29	»	»	25	25
Noisy-le-Sec	»	14	31	»	»	»	18	18
Noisy-sur-Ecole	»	19	36	»	»	»	20	10
Nonville	8	18	35	»	»	»	60	55
Obsonville	8	20	26	»	»	»	12	0
Ormesson	8	15	10	»	»	5	2	2
Paley	5	23	21	»	»	»	10	2
Poligny	40	55	34	»	»	»	15	10
Préaux	10	8	6	»	»	»	2	1
Recloses	211	195	130	50	»	45	35	2
Remauville	29	40	22	»	»	»	11	5

Digitized by Google

NOMS DES COMMUNES	1754	1780	1830	1852	1862	1872	1882	1892
	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.	hect.
Rumont	8	80	41	»	»	»	16	15
St-Ange-le-Vieil	»	6	5	»	»	»	3	1
St-Loup-des-Vignes	148	»	344	»	»	»	420	98
St-Mammès	»	199	46	112	»	»	20	15
St-Pierre-lès-Nem	»	101	43	43	43	»	15	15
Samois	»	130	186	»	»	»	32	25
Souppes	48	86	60	»	»	»	20	12
Thomery	»	145	120	24	»	»	100	125
Thoury-Ferrottes	»	114	76	»	»	»	20	6
Tousson	»	21	30	»	»	12	19	6
Treuzy	8	30	20	»	»	»	15	10
Ury	21	60	43	»	»	»	3	5
Varennes	»	11	24	»	»	»	2	1
Vaudoué (le)	»	17	22	»	»	»	10	6
Vaux-sur-Lunain	6	2	0	»	»	»	2	1
Veneux-Nadon	»	211	102	»	»	»	10	20
Villebéon	4	9	14	»	»	»	6	1
Villecerf	»	44	29	»	»	»	30	30
Villemaréchal	50	96	65	»	»	»	48	42
Villemer	»	29	40	»	»	»	45	20
Ville-Saint-Jacques	»	»	61	»	»	»	50	30
Villiers-sous-Grez	118	204	115	70	»	65	50	20
Voulx	»	113	91	»	»	»	30	30

Nous espérons qu'il est possible de tirer quelque enseignement de ce relevé. — D'abord on y touche du doigt l'effroyable dévastation qui se produisit chez nous de 1882 à 1892, et qui nous enleva 4.600 hectares de vignes. On y constate, en second lieu, qu'à l'époque de la confection du cadastre, les superficies consacrées à la vigne sont d'au moins 2.500 hectares plus étendues qu'en 1882 (8.854 en 1830, au lieu de 6.328), et la fin du premier tiers du XIX^e^ siècle paraît avoir vu l'apogée de la vigne en Gâtinais ; en effet 1862 accuse déjà une diminution sensible. C'est ce qui résulte non de

Digitized by Google

notre tableau seul, mais de la comparaison ci-après dont nous empruntons certains éléments aux statistiques cantonales conservées au Ministère de l'Agriculture.

	HECTARES DE VIGNES EN :		
	1830	1862	1882
Canton de la Chapelle-la-Reine.	1.228	663	508
— de Château-Landon.....	1.078	1.202	841
— de Lorrez-le-Bocage....	608	415	256
— de Nemours (1).....	734	566	304
Beaune-la-Rolande.....	590	846	590
Bromeilles.....	244	250	250
Brosse-Montceaux (la).....	152	25	26
Cannes.....	93	11	5
TOTAUX.....	4.727	3.978	2.780

Ainsi, malgré l'augmentation considérable fournie par Beaune-la-Rolande, la différence en moins, de 1862 sur 1830, est de près de 800 hectares. Nous avions fait prévoir ce résultat dans notre chap. II (V. p. 50).

II. — VALEUR DES TERRES PLANTÉES EN VIGNES.

Nous avons peu de chose à dire pour expliquer et commenter notre tableau de la *Valeur des terres plantées en vignes* à différentes époques. Il est tiré presque exclusivement — sauf pour la seconde moitié de notre siècle — des minutiers des notaires de Nemours, de Moret (2), de Puiseaux, de Beaune et de Beaumont, et résume des milliers d'actes de vente.

(1) Ces quatre cantons sont les seuls de l'arrondissement de Fontainebleau entièrement formés par l'ancien Gâtinais.

(2) Je dois la plupart des notes intéressant Moret à l'obligeance de mon distingué confrère, M. G. Lioret.

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 13 Décembre 1900

Veaux vendus, 50,	prix moyen,	le kilo.....	2 »
Blé,	—	le sac	22 30
Avoine,	—	—	12 25

ÉGREVILLE. — 10 Décembre 1900

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22 50
Seigle,	—	—	15 75
Avoine,	—	—	12 25

Veaux vendus 113, prix moyen, le kilo..... 2 10

MONTEREAU. — 8 Décembre 1900

Blé,	l'hectolitre,	prix moyen.....	17 70
Seigle,	—	—	9 50
Avoine,	—	—	9 »

5 Décembre 1900

Veaux vendus	100,	prix moyen,	le kilo.....	1 95
Porcs —	36,	—	—	1 35
Moutons —	50,	—	—	1 75

NEMOURS. — 8 Décembre 1900

Blé,	l'hectolitre,	prix moyen.....	» »
Seigle,	—	—	» »
Avoine,	—	—	» »
Veaux vendus	159,	prix moyen, le kilo.....	2 »
Porcs —	26,	— —	1 60
Moutons —	55,	— —	1 80

PARIS. — 12 Décembre 1900

Blé indigène roux : 19 50 à 20 » ; — blanc : 20 » à 20 25

Seigle, 15 25 à 15 50.

Avoines : noire ordinaire, 18 50 à 19 » ; blanche, 18 » à » ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 100 à 110 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(*Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.*)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGES	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	19 10	20 45	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	29 25	29 25	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 »	23 »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	46 »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» 44	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 90	»	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	»	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 10	4 25	
id.	12/18	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	6 »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	»	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

Actes officiels..... 242
Arrosage des légumes (L')..... 131
Artillerie agricole (L')..... 319
Assemblées générales..... 7, 265
Avis aux Sociétaires..... 57, 150

Bénéfices de l'Agriculteur (Les), par J. DOMERGUE... 35
Bibliographie..... 206
Blés devant la commission des Douanes (Les)..... 54
Bon Conseil (Un)..... 61

Caisses d'épargne (Nos), par A. DESCAMPS..... 299
Charrue-semoir (La), par E. DARLEY..... 279
Composition des Blés tendres, par A. GIRARD et E. FLEURENT..... 58, 92
Congrès de l'Agriculture à l'Exposition (Le), par H. POUTEAU..... 193
Cours des matières fertilisantes, 32, 56, 88, 128, 152, 184, 208, 232, 264, 288, 312..... 334
Cours du Blé en 1898 et en 1899..... 26

Distinction honorifique..... 276

« Elevators » (Les), par P. VIMEUX..... 210
Empoisonnement d'une vache..... 82
Expériences sur la Tuberculose, par T. FORCE..... 293
Exposition et le Mérite agricole (L')..... 292
Exposition universelle des animaux, par T. FORCÉ... 196

Industrie laitière, par P. BERNARD..... 243

Jurisprudence rurale..... 64, 225, 259, 310

Digitized by Google

Liste des Membres de la Société..... 27
Maladies du Poirier (Les), par E. JOBARD..... 295
Mercuriales, 31, 55, 87, 127, 151, 183, 207, 231, 263, 287, 311..... 333
Nécrologie. — M. Z. Combe, par E. TH..... 22
— M. C. Renault, — 91
— M. P.-E. Gallot, — 153
— M. Marc de Haut..... 277
Notes d'Histoire agricole..... 22
Nouvelles des Ensemencements, par H. POUTEAU.... 318
Pesage des betteraves (Le)..... 187
Procès-verbaux des séances, 5, 8, 33, 62, 89, 129, 163, 191, 235, 289..... 313
Proverbe (Un)..... 325
Pulpes dans l'alimentation du bétail (Les), par MALPEAUX..... 133, 164
Questions et Réponses..... 195, 228, 281
Recette utile..... 298
Récolte des Céréales (La)..... 285
Réunion du Bureau..... 209
— du Conseil d'administration..... 185
Situation des Récoltes, par H. POUTEAU..... 53
Situation financière de la Société..... 13
Société à l'Exposition (La)..... 233
TABLE DES MATIÈRES..... 335
Variétés..... 25, 84, 125, 149, 180, 204, 229, 260
Viticulture en Gâtinais (La), par Eug. THOISON, 14, 37, 65, 98, 138, 170, 199, 212, 247, 282, 301..... 324

Digitized by Google

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

ET DU

SYNDICAT AGRICOLE

Digitized by Google

Digitized by Google

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

ET DU

SYNDICAT AGRICOLE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

REVUE AGRICOLE, SCIENTIFIQUE & INDUSTRIELLE

TOME XV

DIX-HUITIÈME ANNÉE



NEMOURS

IMPRIMERIE NEMOURIENNE, HENRI BOULOY

—

1901

Digitized by Google

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 1. Janvier 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Réunion du Conseil d'administration du 5 janvier 1901.....	5
Séance ordinaire.....	6
La Viticulture en Gâtinais.....	10
Les Microorganismes du Lait.....	21
Jurisprudence rurale.....	23
Variétés.....	24
Cours du Blé.....	26
Liste des Membres de la Société.....	27
Mercuriales	31
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.....	32

RÉUNION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION
Du 5 Janvier 1901

Le Conseil d'administration de la Société s'est réuni, le 5 janvier 1901, pour, conformément à l'art 15 des statuts, élire le *Bureau annuel.*

La séance a été ouverte à 2 heures 1/2 sous la présidence de M. J.-B. Pelletier, doyen d'âge. Étaient présents : MM. Audebert, A. Benoist, A. Defoix, J.-B. Delavierre, Dendeleux, Force, D. Morisseau, Pasquet, Pouteau et Vial.

Au moment où il va être procédé au scrutin pour la désignation du Président, M. Dendeleux demande la réélection du bureau actuel tout entier. Cet avis étant partagé par

Digitized by Google

l'unanimité des membres présents, M. J.-B. Pelletier proclame, pour l'exercice 1901 :

Président.	M. H. POUTEAU.
Vice-Présidents.	M. A. DEFOIX.
	M. J.-B. DELAVIERRE.
Trésorier.	M. FORCE.

M. THOISON continuera à remplir, à titre provisoire, les fonctions de Secrétaire.

M. Pouteau prononce alors l'allocution suivante chaudement applaudie, et à laquelle les autres élus joignent leurs remerciements :

MESSIEURS,

« Je vous remercie sincèrement de m'avoir accordé à nouveau votre confiance, mes efforts tendront à la mériter longtemps encore.

Vous pourrez toujours compter sur mon dévouement quand il s'agira de défendre les intérêts de l'Agriculture en général et ceux de notre Société en particulier.

Avec vous, je poursuivrai sans relâche le but que nous avons toujours cherché à atteindre, c'est-à-dire le bien-être du plus grand nombre, par une production abondante et économique.

Aussi, Messieurs, je ne saurais trop vous recommander de resserrer les liens qui nous unissent et d'étendre, autant qu'il est possible, notre sphère d'action ; la tâche nous sera d'autant plus facile que nos adhérents seront plus nombreux. »

Puis la réunion prend fin, et la

SÉANCE ORDINAIRE

s'ouvre à 3 heures, sous la présidence de M. H. POUTEAU, Président. Sont présents, outre les membres du Conseil ci-

Digitized by Google

dessus désignés ; MM. Thoison, secrétaire ; Darley et Farnault.

Le procès-verbal de la dernière séance lu par le secrétaire, est approuvé sans rectifications, et M. le Président dépouille la correspondance qui comprend :

1° Deux lettres par lesquelles MM. Brun et A. Cornichon donnent leur démission. — Acceptation avec mention de regrets.

2° Une lettre de M. le docteur Lefèvre, adjoint, remplaçant M. le sénateur, maire, empêché, qui accuse réception et remercie au nom de l'administration municipale de Fontainebleau, du don à la Bibliothèque de cette ville de la collection de nos *Bulletins*.

A ce propos, M. Force annonce que l'*album de photographies* offert par nous à la Bibliothèque de Nemours, a été présenté au conseil municipal, et que des remerciements officiels vont nous être adressés.

3° Un avis de la Société des Agriculteurs de France fixant au 2 mars prochain l'*assemblée des Délégués* tenue à Paris, et nous invitant à nous y faire représenter. — MM. Pouteau, Force et Dendeleux veulent bien accepter cette délégation.

4° Une circulaire de la *Société d'Agriculture de Meaux* qui nous demande de nous associer au vœu émis par elle, le 1er décembre dernier, et relatif aux projets de modifications à la loi de 1884 sur les sucres. — Un vœu identique dans le fond, sinon dans la forme, a été émis par notre Société, le même jour, 1er décembre 1900.

5° Une lettre de M. le secrétaire-rapporteur de la classe 36 (Viticulture), à l'Exposition universelle, qui désire conserver l'exemplaire du volume sur la *Viticulture en Gâtinais* ayant figuré à l'Exposition rétrospective. — Il a été déféré à ce désir, mais l'exemplaire exposé dans la classe 39, et qui de-

Digitized by Google

vait faire retour à notre bibliothèque, ayant été dérobé avec le tome Ier de nos Bulletins, M. Saint-René-Taillandier a été prié de nous remettre les « bonnes feuilles » qui lui ont été adressées au fur et à mesure de l'impression de l'ouvrage.

M. A. Benoist voudrait que notre Société renouvelât le *vœu* émis par elle, le 6 janvier 1900, sur la proposition du regretté E. Gallot, et *tendant à la suppression des admissions temporaires* et des *marchés fictifs*.

M. le Président fait remarquer que la création des *bons d'importation* paraît devoir donner satisfaction partielle à la culture ; quant aux marchés fictifs, leur interdiction, de l'avis de MM. Delavierre, Dendeleux, Thoison, etc. semble difficile à obtenir, et leur suppression réelle plus difficile encore à réaliser.

Se rendant à ces raisons, M. Benoist n'insiste pas sur la seconde partie de sa proposition, mais mal convaincu des résultats à attendre des bons d'importation projetés, il demande à la réunion de voter la première, et le vœu ci-dessous mis aux voix est adopté à l'unanimité :

La Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau

Considérant que la mévente des blés constitue pour la culture une situation intolérable, qu'elle a le plus grand intérêt à faire cesser ;

Considérant que cette mévente peut être en partie attribuée aux trafics que permet le régime actuel des admissions temporaires ;

Persistant au surplus dans les motifs qui ont déterminé son vote du 6 janvier 1900, insérés aux pages 9 à 12 du tome XIV de son Bulletin,

Renouvelle le vœu :

Que les admissions temporaires soient supprimées sous réserve du remboursement à la sortie en faveur de l'acheteur qui aura déclaré son intention de ressortir ses blés convertis en farine.

Digitized by Google

Il est ensuite procédé à l'examen des diverses propositions de concours à organiser.

Après un échange d'observations entre MM. Force, Morisseau et plusieurs de leurs collègues, l'idée d'une exposition de jeunes chevaux est abandonnée, et l'assemblée se rallie à la proposition de MM. Pouteau, Morisseau et Dendeleux :

Provoquer, par l'annonce de primes en espèces, la construction ou le perfectionnement de machines agricoles devant remplacer la main d'œuvre humaine qui se fait de plus en plus rare et dispendieuse, et en particulier de bineuses à betteraves et de bineuses-démarieuses.

En conséquence le Bureau de la Société et les personnes qu'il croira utile de consulter se réuniront samedi 12 janvier pour arrêter les conditions du concours — la date et le lieu devant être ultérieurement fixés — et rédiger le programme qui sera adressé aux constructeurs de machines agricoles.

M. *Thomas*, sénateur, maire de Fontainebleau, présenté par MM. Pouteau et Force, est proclamé à l'unanimité membre de la Société.

Le secrétaire a le plaisir de constater que, dans le seul mois de décembre, *la France agricole* a reproduit deux articles de notre *Bulletin*. Nous nous en féliciterions sans réserve si la source des emprunts était toujours indiquée.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 2 février 1901. — Champ d'expériences. Communications diverses.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Son origine le justifie de ne pas remonter plus haut que le XVI^e^ siècle, point initial des plus anciens minutiers du Gâtinais. Les documents nous faisaient à peu près défaut pour le commencer à des époques antérieures. En effet nous n'avons guère, de ces temps reculés, que les archives des établissements monastiques, et ces archives, des cartulaires presque toujours, contiennent peu de véritables ventes pour un prix une fois payé, mais des baux à ferme dont le taux de capitalisation nous est inconnu. Je parle ici du Gâtinais.

D'ailleurs deux ou trois mentions péniblement recueillies n'auraient qu'une mince valeur comparative.

La discrétion nous interdisait d'autre part de continuer nos recherches très avant dans notre siècle, et nous avons dû nous adresser aux enquêtes décennales agricoles, et à quelques autres sources particulières.

Nous ne pouvions songer à donner, et nous ne donnons en effet que des moyennes et des approximations, car la valeur vénale d'une vigne dépend de mille causes : de son âge, de son assiette, de son entretien, du bon ou du mauvais résultat des vendanges précédentes, des promesses de la récolte à faire, de l'époque, voisine ou éloignée de ladite récolte, où le marché est traité ; des charges grevant la propriété vendue, de l'état économique du pays, de la situation particulière des contractants, etc. etc. Ainsi s'expliquent des différences comme celle-ci prise au hasard : en 1608, à Fro-

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

Digitized by Google

monville (1), un arpent de vignes est vendu 63 livres, et la même année, dans la même paroisse, un autre arpent de vignes trouve acquéreur à 300 livres.

Dans ces conditions, nous avons cru pouvoir grouper nos renseignements autour de quelques centres viticoles, au lieu de donner une longue énumération de localités et de prix. Quant au temps, nous avons partagé les XVI^e^, XVII^e^ et XVIII^e^ siècles en périodes de 50 ans ; nous savons que cette division certainement arbitraire employée dans un ouvrage ancien, a été critiquée ; nous n'en avons pas trouvé de meilleure.

Les prix sont indiqués en francs à l'hectare. Nous avons naturellement tenu compte des variations de la livre tournois en valeur absolue, mais nous n'avons pas abordé la conversion en valeur relative, tous les coefficients de cette conversion étant incertains et hypothétiques.

Néanmoins on ne peut apprécier exactement les moyennes générales de notre tableau, si l'on oublie que, depuis le XVI^e^ siècle, l'argent a singulièrement perdu de son pouvoir ; il est permis de croire qu'une somme de 4 à 500 francs aurait eu, avant 1601, autant de valeur que 15 à 1.800 francs aujourd'hui (2).

Notre tableau traduit en chiffres ce que nous savons déjà de l'importance relative des différents vignobles gâtinais : en effet les prix les plus élevés sont obtenus à Beaune-la-Rolande, à la Chapelle-la-Reine et à Moret ; les plus bas, à Burcy et à Nemours. Nous verrons au livre II que c'est à peu près ainsi que se classent les vins du Gâtinais.

(1) Canton de Nemours (Seine-et-Marne).

(2) D'après M. d'Avenel, *Histoire économique de la Propriété*, il faudrait même multiplier par 5 ; c'est-à-dire que l'on aurait pu acquérir, au XVI^e^ siècle, 5 hectares de vignes avec le prix d'un hectare au XIX^e^ ; mais cette proportion, fût-elle exacte, n'est pas la mesure de la baisse du pouvoir de l'argent en général.

Digitized by Google

En le préparant, nous avons été appelé à constater quelques détails intéressants qui n'y pouvaient figurer, mais que nous croyons devoir consigner ici :

1° L'extrême fin du XVI^e^ siècle est marquée, à Nemours et aux environs par une baisse très notable qui influe sur la moyenne du demi-siècle, et due au grand nombre de parcelles de vignes demeurées en friche, sans doute après les dernières guerres religieuses.

2° L'influence néfaste déjà signalée par nous dans notre chap. II, des intempéries, des guerres et de la mauvaise politique, à la fin du XVII^e^ siècle, se fait sentir au moins jusqu'en 1720, et amène la baisse des prix indiquée dans notre tableau ; encore celle-ci serait-elle beaucoup plus considérable sans une réaction qui se dessine à partir de 1725.

3° Les années 1789 et 1790 voient à peu près partout, sauf à Nemours et aux environs, des augmentations anormales. Il y a, aux premières heures de la Révolution alors pacifique, comme une renaissance, un épanouissement de forces qui se manifeste aussi dans le domaine de la natalité (1).

4° Remarquons encore l'extrême morcellement des terres à vigne ; les parcelles d'une, deux et trois perches ne sont pas rares, et celles de plus d'un arpent sont au contraire l'exception. D'ailleurs l'ancien mode de culture à bras se passait facilement de grandes pièces.

5° Les terres à vigne se vendaient beaucoup plus fréquemment qu'elles ne se donnaient à bail. Cependant, au milieu du XVII^e^ siècle, et pour des raisons qui nous échappent, nous trouvons à Beaune et autour de cette ville plus de locations que d'aliénations. Au XVIII^e^ siècle on est revenu aux ventes,

(1) E. Thoison, *Les Registres paroissiaux de Larchant*, p. 12.

Digitized by Google

et A. Young note le fait comme général en France. « La rente, dit-il, est assez rarement indiquée, les vignobles restant ordinairement entre les mains de leurs propriétaires ; lors même qu'il en est fait mention, on peut être certain qu'un seul acre sur cent est affermé (1).

Nous aurions voulu comparer nos résultats avec ceux obtenus dans des régions voisines ; il ne nous a pas été possible de le faire. L'*Histoire économique de la Propriété,* où nous espérions trouver les éléments de cette comparaison, ne consacre qu'une place restreinte à la vigne, et n'a, pour l'Ile-de-France en particulier, que quelques mentions intéressant surtout les environs de Paris, d'où une majoration naturelle des prix. Voici cependant trois indications que nous empruntons à cet ouvrage ; on les rapprochera des nôtres.

De 1551 à 1600, le prix moyen de l'hectare ressort à 833 fr., mais grâce à 4 ares 27 cent. vendus à Dampierre (Seine-et-Oise) sur le pied de 2.539 fr. Défalcation faite de cette valeur extraordinaire, le prix moyen n'est plus que de 668 fr.

De 1601 à 1650, il s'élève à 682 fr.

De 1651 à 1700, il atteint 988 fr., ou, en éliminant certaine vente à raison de 69 fr. 30 l'hectare (2), 1.140 francs.

Aucune mention postérieure à 1700 ne se rapporte à l'Ile-de-France.

(1) A. Young, *Voyages en France,* II, p. 174.

(2) D'Avenel, *Histoire économique de la Propriété...,* I, p. 675 à 677. — L'auteur donne, II, p. 892, des chiffres différents de ceux ci-dessus ; cela vient de ce qu'il les a calculés à la fois sur le ***prix*** et sur le ***revenu capitalisé***.

Digitized by Google

NOMS DES VIGNOBLES	1551 à 1600	1601 à 1650	1651 à 1700	1701 à 1750	1751 à 1800	1801 à 1852	1853 à 1862	1863 à 1882	1883 à 1892
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
Auxy	»	»	381	500	980	1.000	1.950	1.800	1.300
Beaumont	»	»	300	400	600	1.100	1.550	1.450	1.200
Beaune-la-Rolande	372	772	470	560	1.200	1.300	2.200	2.280	1.500
Boesses	»	»	600	600	750	2.500	3.000	3.000	1.400
Bromeilles	»	»	470	550	600	1.000	2.000	2.000	1.400
Burcy	325	»	300	235	365	800	1.800	1.700	1.000
Chapelle-la-Reine (la)	568	543	784	510	600	2.000	2.000	1.800	1.400
Château-Landon	170	210	300	270	297	684	1.600	1.500	1.000
Esmans	»	600	447	260	263	1.800	2.100	2.200	1.300
Lorrez-le-Bocage	»	710	676	462	550	810	1.800	1.800	1.200
Moret	632	950	866	920	885	3.500	3.500	3.550	1.600
Nemours	268	530	628	500	141	1.000	1.600	2.000	1.200
Puiseaux	»	»	»	431	680	1.200	2.000	2.100	1.200
Villiers-sous-Grez	610	524	550	480	658	2.000	2.000	2.600	2.000
MOYENNES	421	605	521	476	612	1.478	2.078	2.127	1.336

Digitized by Google

Si nous consultons les statistiques officielles, nous y voyons qu'en 1851 la valeur vénale du vignoble français était estimée 4.505.827.630 francs, ou 2.067 fr. l'hectare.

D'après les enquêtes agricoles, la valeur moyenne de l'hectare de vigne aurait été :

ANNÉES	LOIRET fr.	SEINE-ET-MARNE fr.
1851-53.....	2.306 »	2.352 »
1862.....	2.293 »	2.845 »
1879-81.....	3.441 »	2.031 »
1882.....	2.085 »	1.820 »
1892.....	1.614 »	1.267 »

Nous apportons des données plus précises étant plus localisées, mais nous laissons aux économistes le soin de décider s'il est vrai, comme le soutenait le marquis de Mirabeau, qu'en moyenne l'arpent de vignes coûtait le double de l'arpent de froment (1).

III. — Frais de Culture.

Pour établir avec quelque exactitude les frais de la culture de la vigne, il faut distinguer d'abord les vignes dites « bourgeoises », de celles que l'on pourrait appeler « vigneronnes ».

Les premières étaient certainement une charge procurant le seul plaisir d'emmener ses amis faire vendanges dans sa « maison de vignes ». Nous avons déjà parlé de cette satisfaction ; nous allons montrer ce qu'elle coûtait.

Les secondes, au contraire, nourrissaient, et quelquefois, mais rarement, il faut le reconnaître, enrichissaient leurs propriétaires.

(1) *L'Ami des hommes*, 5e éd. (1760), t. VI, p. 137.

Digitized by Google

Le Gâtinais ne semble pas avoir jamais connu le *vigneronnage* ou culture à moitié fruit pratiquée de tout temps dans le Beaujolais, par exemple.

Le « bourgeois » possesseur d'un domaine viticole de quelques arpents, ou bien prenait un maître vigneron qu'il logeait et chauffait, lui et sa famille, et avec lequel il traitait à forfait pour l'exploitation du vignoble ; ou bien donnait sa vigne à façon à des vignerons ; ou bien encore prenait à la journée des manouvriers qu'il dirigeait et surveillait lui-même.

Voici, dans le premier cas, l'édifiant et instructif devis de l'établissement et de l'entretien d'un vignoble de 8 arpents. Nous sommes vers 1773.

1° Avances foncières.

Pour loger le vigneron, une maison de 24 pieds en carré avec un fournil de 12 p. × 24 ; le tout en pierre et couvert en tuile, planchéié ou carrelé	2.400 liv.
Une grange à tenir 50 poinçons	1.200 »
Un bâtiment pour le pressoir	1.200 »
Un pressoir à roue, deux grandes cuves et deux petites	800 »
Une cave pour 50 pièces	1.000 »
Valeur des 8 arpents de terre	800 »

2° Plantation.

80.000 plants, à 6 liv. le cent (1)	240 »
80.000 échalas, à 18 liv. la douzaine de 24 bottes *(sic)*	1.296 »
7.200 hottées de fumier, à 900 par arpent, et 15 liv. le cent	1.080 »
Façons (5 années sans recueillir), à 36 liv. par an et par arpent	1.440 »
Intérêts à 3 % pendant 5 ans	1.715 »
TOTAL	13.171 liv.

(1) Le *mémoire* contient ici une erreur évidente mais difficile à recti-

Digitized by Google

Ou 1647 livres (exactement : 1646 livres 7 sous 6 deniers), dont le revenu net calculé à 3 % seulement devait être de 49 livres environ.

Mais ce revenu est rarement obtenu ; évaluons en effet les

Charges annuelles :

Au vigneron pour façons	36 liv.
Chauffage de celui-ci	mémoire
Fumier	15 »
Renouvellement des échalas	10 »
Poinçons	20 »
Frais de vendanges	15 »
Impositions (10e et 20e)	12 »
Réparations aux bâtiments	6 »
Amortissement en 50 années des frais de plantation, intérêts d'avances, etc., etc	23 »
TOTAL	137 liv.

En conséquence, toutes les fois que le produit de la récolte n'atteint pas au moins 186 livres — ou un peu plus de 6 poinçons l'arpent, à 30 liv. le poinçon — le propriétaire ne couvre pas ses frais. Or, nous verrons au livre II, chapitre de la STATISTIQUE, que le produit est souvent inférieur à cette somme.

Encore le *Mémoire* auquel nous empruntons ces détails (1), ajoute-t-il : — « Et la moitié des vignobles du Royaume sont au-dessous de ce résultat que l'on obtient dans l'Orléanais grâce à l'*affurement* (2) de la dîme qui est très modique et en argent, mais partout où elle est en nature et tant soit peu forte, elle absorbe le produit net » — quand il y en a un.

fier : faut-il lire 80.000 plants à 3 liv. le mille? ou bien le montant de la dépense partielle est-il faux ? — Pour ne pas changer le total, nous croyons préférable de conserver le chiffre de 240 ».

(1) Arch. du Loiret, C. 49.

(2) Nous expliquerons ce terme en traitant du Régime fiscal des vins,

Digitized by Google

Si ce tableau semblait un peu poussé au noir, nous en pourrions reproduire un autre encore plus défavorable, mais il se rapporte à la paroisse d'Amilly (1), de l'élection de Montargis, et par suite, en dehors de nos limites. Nous en transcrirons tout à l'heure un troisième qui ne modifiera en rien nos conclusions.

Passant au travail exécuté par des vignerons à façon, nous allons essayer de donner, à cet égard, une idée des fluctuations des prix.

En 1202, les façons complètes de 44 arpents de vignes composant le vignoble royal de Rebréchien, coûtent 80 livres (2) ; ce qui ressort, toutes conversions faites, à 91 fr. 65 cent. l'hectare. On ne dit pas si les frais de vendanges sont compris dans cette somme.

Nous n'avons pas, pour le XIV^e^ siècle, de renseignements locaux précis ; nous savons seulement qu'une hausse considérable se produisit après la « mortalité », puisque la grande ordonnance du 27 février 1350, titre XX, § 162, interdit à « ceux qui prendront des vignes à la tâche » de demander comme salaire plus du tiers en sus de ce que l'on donnait avant ladite mortalité, sous peine de 60 sols d'amende pour eux et les employeurs, ou de 4 jours de prison au pain et à l'eau ; et en cas de récidive, de l'exposition au pilori avec la marque à la fleur de lys (3).

En 1438, l'hôtel-Dieu de Larchant paye, pour façonner et biner 3 arpents de vignes et lier les échalas, 12 liv. 16 sous

(1) Cant. de Montargis (Loiret).

(2) Brussel, *De l'usage des fiefs*, II, p. CVCI. — Nous supposons l'arpent = 42 a. 21 cent. D'après Dupré de St-Maur, *Variations des prix*, la dépense pour le même objet, à la même époque, aurait été, aux environs de Paris, de 93 fr.

(3) *Ordonnances des Rois de la III^e^ race*, II, p. 357., — Dupré de St-Maur, *Op. cit.*, a trouvé qu'en 1350 les façons d'un arpent de vignes étaient payées sur le pied de 204 fr. l'hectare.

Digitized by Google

par. (1), correspondant à 82 fr. 25 l'hectare. Nous sommes loin des 50 sous (16 fr. 32) l'arpent annoncés par A. Monteil (*Histoire des Français des divers états*).

Le même établissement paye, en 1475, pour redresser les échalas et accoler dans un demi-arpent de vignes, 3 sous 6 den., ou 5 fr. 45 à l'hectare, et 7 sous 6 den., ou 2 fr. 48, le cent de provins (2); ce dernier prix très inférieur à celui de 5 fr. 60 payé à Sens, en 1401, pour un semblable travail (3).

En 1539, les 113 arpents de vignes appartenant au Roi près de Thomery, sont façonnés au prix de 12 liv. l'arpent (4), c'est-à-dire de 111 francs l'hectare, soit beaucoup plus cher qu'aux environs de Paris (5); mais il s'agit ici de vignes royales....

Cinquante ans plus tard, en 1587, à Moret, 3 arp. 65 p. de vignes ne coûtent plus, pour les façons, que 31 liv. (6), ou 79 fr. 67; ou 51 fr. 73 à l'hectare. Il est vrai qu'il y a façons et façons.

Le 28 décembre 1610, deux vignerons de Moret s'engagent à faire « de toutes façons », pour Mgr de Loménie, seigneur de Ravannes, Ecuelles, etc., 2 arp. 1/2 de vignes sis auprès de la maison seigneuriale de Ravannes (7), moyennant 34 livres par arpent (8), ou au prix exorbitant de 192 fr. 50 l'hectare (9).

Deux vignerons de Thomery se montrent moins exigeants,

(1) Arch. nat., S. 306, n° 1.

(2) Arch. nat., S. 306, n° 3.

(3-5) D'Avenel, *Histoire économique de la Propriété*, III, p. 638, 639.

(4) Arch. nat., J. 962, plaq. 16.

(6-8) Min. de Gabriel, notaire à Moret.

(7) Commune d'*Ecuelles*, cant. de Moret (Seine-et-Marne).

(9) On ne paye, paraît-il, à la même époque, que 81 fr. 47, aux environs de Paris — mais je me méfie beaucoup de Dupré de St-Maur.

Digitized by Google

en 1621 : le 26 mai, ils font marché pour façonner des vignes à raison de 20 liv. l'arpent (1), soit 98 fr. 55 à l'hectare.

Nous avons un accord du 3 novembre 1655, précieux par les détails qu'il nous fournit, mais dont il est difficile de déduire un tarif exact. Cet accord concerne 4 arp. 3 quart. de vignes sis à Beaune-en-Gâtinais, et que le vigneron s'engage à façonner de « trois façons de marre, tailler, abourgeonner et accoller », moyennant 72 liv. argent et la jouissance d'une maison et de ses dépendances ; étant spécifié que « la paille pour accoler » sera fournie par le propriétaire (2). Quelle est l'importance de la maison, et à combien en évaluer le loyer? — M. d'Avenel (*Histoire économique de la Propriété*, II, p. 884) donne 24 fr. pour le revenu moyen d'une maison de village, vers 1650. Soyons plus large, et mettons 25 livres (45 fr. 50) ; nous trouverons ainsi que notre vigneron de Beaune travaille à 88 fr. de l'hectare.

La fabrique d'Auxy est encore plus avantageusement traitée, puisqu'elle ne paye pour toutes les façons, y compris les fosses [à provins], pendant 2 ans, de 9 quartiers de vignes, que 71 liv. 10 sols (3), c'est-à-dire 61 fr. 07 par hectare et par an.

Les marguilliers d'Auxy en charge en 1692-1693 ne donnent plus guère que 58 fr. 75 de l'hectare, le travail restant à peu près le même (4).

Au XVIII^e^ siècle, la façon des vignes se maintient au prix de 36 à 40 livres l'arpent (5), soit environ 85 fr. l'hectare.

Le 10 octobre 1793, une délibération du Conseil municipal de Nemours en fixait le *maximum* de 48 à 60 livres l'arpent ;

(1) Min. de G. Gabriel, not. à Moret.

(2) Min. de Delaroche, not. à Beaune.

(3-4) Arch. du Loiret, G. Fabrique d'Auxy.

(5) Arch. du Loiret, C. 49. — Aux environs de Paris, ce prix dépasse 100 fr.

Digitized by Google

ce qui revenait à 128 fr. l'hectare en moyenne. Elle décide en outre que les provins qui valaient, en 1790, 3 à 4 liv. le cent, vaudront à l'avenir 4 liv. 10 sous à 6 livres (1).

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

(1) Arch. munic. de Nemours, D. 4, f° 136 v°. — Le prix des provins était à peu près uniformément de 4 fr. le cent — ou l'équivalent.

LES MICROORGANISMES DU LAIT

M. Henri de Rothschild a fait récemment, dans le grand amphithéâtre de chimie de l'Institut Pasteur, sa première conférence sur les microorganismes du lait.

Le lait, dit-il, contient tous les éléments nécessaires à l'alimentation. Sa consommation augmente considérablement. A Paris, elle est actuellement de 600.000 litres par jour.

Après quelques remarques générales sur la densité, la composition, et les influences modificatrices du lait, le conférencier passe en revue les différents microorganismes qu'il renferme. Ces microorganismes sont de deux sortes : microbes non pathogènes et microbes pathogènes. Les premiers sont les ferments lactique, butyrique et de la caséine, et les microbes coagulants, peptonisants et colorants. Les seconds sont les microbes de la tuberculose, de la fièvre typhoïde, de la gastro-entérite, de la fièvre aphteuse et de la diphtérie.

D'une façon générale, les microbes pathogènes, suivant M. de Rothschild, sont introduits dans le lait soit par l'eau qui sert à laver les récipients, soit par celle qui est introduite frauduleusement par les laitiers, soit encore par les mains ou les vêtements des personnes chargées de traire les vaches.

Digitized by Google

Mais il est rare que le lait renferme en lui-même des éléments septiques. Cela ne se produit guère que pour le microbe de la tuberculose, et seulement lorsque les glandes mammaires de la vache sont atteintes de cette maladie.

Une étude très minutieuse a démontré que c'est une erreur de craindre, comme on le fait habituellement, le lait d'une vache tuberculeuse chez qui les poumons ou parties du corps autres que la glande mammaire sont atteints. M. de Rothschild ajoute que la terrible affection est si peu transmissible de la vache à l'homme qu'aux Abattoirs les vétérinaires autorisent depuis quelque temps la vente de la viande de vache tuberculeuse, lorsque les poumons seuls de l'animal sont attaqués. Cette viande est sans danger, si l'on prend le soin d'arracher le viscère contaminé dès que la bête a été abattue.

Revenant à son sujet, M. de Rothschild estime que, pour une quantité de causes, dont la principale est le mouillage, sur les 600,000 litres de lait consommés journellement à Paris, plus de 575.000 sont contaminés et deviennent ainsi un effroyable véhicule de maladies infectieuses.

C'est en 1857 que Pasteur découvrit le premier microbe du lait, le ferment lactique, qui transforme le sucre de lait en acide, et qui provient de l'intestin de la vache par l'ingérence d'excréments en poussière qui tombent dans les récipients au moment de la traite.

Plus tard, on découvrit le *bactérium coli,* principe du choléra infantile ou gastro-entérite, qui cause de si nombreux ravages chez les enfants en bas âge.

Les moyens autrefois enployés pour détruire les microorganismes du lait consistaient à traiter le lait par les alcalins et les antiseptiques.

On les a abandonnés, parce qu'ils transformaient les propriétés chimiques du lait.

Digitized by Google

On a adopté aujourd'hui deux méthodes de stérilisation, l'une relative, mais suffisante, l'autre absolue.

La première méthode est la pasteurisation, qui consiste à élever à 70° la température du lait et à détruire ainsi les microbes. Mais cette température ne suffit pas à la destruction des spores, de sorte que le lait pasteurisé doit être consommé dans les vingt-quatre heures qui suivent l'opération. Plus tard, les spores auraient eu le temps d'éclore et de se former en nouvelles colonies de microbes. La pasteurisation s'obtient au moyen du bain-marie.

Quant à la stérilisation absolue, on l'obtient au moyen de l'autoclave, en soumettant le lait à une chaleur humide, sous pression, de 120°, pendant un quart d'heure.

Les bouteilles, fermées hermétiquemeut, contiennent dès lors un lait que l'on peut conserver indéfiniment et consommer quand on veut.

C'est ainsi que le musée de l'Institut Pasteur conserve depuis plus de deux ans des bouteilles contenant un lait stérilisé ayant toutes les propriétés qu'il avait au moment de la traite.

JURISPRUDENCE RURALE

Les puits comme les mares, sont des propriétés communales, dont la jouissance est abandonnée aux habitants. Il appartient, par conséquent, aux Conseils municipaux, de règlementer cette jouissance, et par suite, de déterminer les quartiers que les puits doivent desservir respectivement et exclusivement, la nature des usages pour lesquels on pourra s'approvisionner d'eau, les modes de captation que les intéressés doivent employer et les quantités qu'il sera loisible de prendre.

Digitized by Google

La règlementation, qui interviendrait ainsi, viserait moins des mesures de police, dans le sens de ce mot, que la gestion d'une propriété communale. Elle ne saurait, par suite, être sanctionnée par les peines prévues à l'article 471, § 15 du code pénal. Les infractions qui seraient commises, ne pourraient, en conséquence, donner lieu à des poursuites devant le Tribunal de simple police. Elles n'ouvriraient, au profit de la commune, qu'une action civile, pour le réparation du préjudice causé.

Mais, d'après la jurisprudence, les maires ont droit, sous sanction pénale, de règlementer également l'usage des eaux des mares, en vue de sauvegarder la sécurité publique, et de prévenir, pour le cas de sécheresse, une pénurie d'eau qui pourrait faciliter la propagation d'incendies. Mais, pour qu'il soit bien spécifié qu'on rentre dans cette espèce, les motifs de sécurité publique devraient être énoncés dans les considérants.

(Le Progrès agricole).

VARIÉTÉS

Distinctions honorifiques

Nous avons le très grand plaisir d'enregistrer les distinctions — promises et annoncées depuis le mois de novembre — qui viennent d'être accordées à trois de nos collègues.

Par arrêté ministériel en date du 31 décembre 1900, ont été nommés ou promus, pour services rendus à l'instruction primaire :

M. *Duché* Émile, maire de Nemours, officier de l'Instruction publique ;

Digitized by Google

MM. *Demait* Henri, adjoint au maire de Nemours, et docteur *Dumée* Jules, conseiller général, officiers d'Académie.

Notre voisine, la *Société d'Agriculture de Pithiviers,* vient de voir son président, M. *Bonlieu,* honoré d'un ruban rouge bien mérité.

A tous, nos meilleures félicitations.

***

La Prévision du temps.

Il semble que, grâce au nombre croissant des observations sérieuses, la *prévision du temps* prenne les allures d'une science, et sorte des fantaisies et des à peu près des Almanachs d'autrefois.

Voici en effet ce que disait M. Renou à la Société nationale d'Agriculture, le *3 octobre* dernier :

— La ressemblance de cette année 1900 et de la précédente avec les années 1858 et 1859, s'accentue.... La grande sécheresse actuelle rend probable que *nous aurons bientôt de fortes pluies.* — A la suite, quelques froids rigoureux sont à craindre.

Impossible d'être meilleur prophète. Il reste à savoir si M. Renou le sera jusqu'au bout. Il ajoute :

Il est probable aussi que *l'année 1901 sera froide et humide* comme l'année 1860.

Nous verrons bien.

***

Digitized by Google

Interprétation de la Loi sur les Accidents du Travail

Le comité consultatif des assurances contre les accidents du travail, consulté par le ministre du commerce sur l'interprétation à donner à la loi du 9 avril 1898, en ce qui concerne la question de savoir si les marchands de bestiaux sont assujettis à la loi, a émis le 24 octobre 1900, l'avis suivant :

« Le comité consultatif des assurances contre les accidents du travail,

« Saisi par M. le Ministre d'une demande tendant à l'interprétation de l'article 1er de la loi du 9 avril 1898, en ce qui concerne l'assujettissement des marchands de bestiaux,

« Est d'avis : « Que les marchands de bestiaux ne sont « point assujettis à la loi susvisée lorsqu'ils n'entreprennent pas le transport de bestiaux pour des tiers. »

(Bulletin de la Société d'Agriculture de Melun).

COURS DU BLÉ

En Décembre 1899 et en Décembre 1900

	Droits de douane	1899	1900
Paris	7 »	18, 60	19, 60
Nancy	—	17, 60	18, 60
Rouen	—	17, 45	19, 25
Bruxelles	néant	14, 85	16, »
Londres	—	15, 75	16, 55
Vienne	3, 75	16, 90	17, 60
Chicago	4, 89	12, 65	13, 35

Le tout par 100 kilos.

Digitized by Google

LISTE DES MEMBRES

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

Président d'honneur : **M. OUVRÉ** ✻, Député.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM.

Audebert Donatien ;
Benoist Alphonse ;
Defoix Alfred ✻ ;
Delavierre Jean-Baptiste ;
Delavierre Joseph O ✻ ;
Dendeleux, Hippolyte ✻ ;
Force Théophile ❦ ✻ ;
Gasselin Georges ;

MM.

Lioret Georges ❦ ;
Maitrat Edmond ✻ ;
Morisseau Delphin ;
Pasquet Alphonse ;
Pelletier Jean-Baptiste ;
Pouteau Henri ;
Vial A.

COMPOSITION DU BUREAU

MM.

H. Pouteau, à la ferme du Chapitre, à Larchant (S.-et-M.)..... *Président ;*
Defoix ✻, conseiller d'arrondissement, maire d'Obsonville (S-et-M.)..... *Vice-Président ;*
Delavierre père, directeur de la sucrerie de Souppes (S.-et-M.)..... *Id.*
Thoison I. ❦, à Larchant (S.-et-M.)..... *Secrétaire général ;*
Force ❦ ✻, vétérinaire à Nemours (S.-et-M.)..... *Trésorier.*

Digitized by Google

MEMBRES TITULAIRES

MM.

Audebert Donatien, à Saint-Pierre-lès-Nemours, S.-et-M.

Beaupré E. ✠, constructeur-mécanicien à Montereau-f-Y., S.-et-M.

Benoist Alphonse, cultivateur à Lorrez-le-Bocage, S.-et-M.

Benoist Odile, cultivateur à Puiselet, par Nemours, S.-et-M.

Berton Georges, négociant en grains à Nemours, S.-et-M.

Bordry Eugène ✠, négociant à Puiseaux, Loiret.

Bouloy Henri, imprimeur à Nemours, S.-et-M.

Bridet, propriétaire à Saint-Pierre-lès-Nemours, S.-et-M.

Brocheux Zéphirin, cultivateur à Guercheville, par Larchant, S.-et-M.

Buffeteau, cultivateur à Ville-Saint-Jacques, par Montereau, S.-et-M.

Chagot Alfred, pépiniériste à Nemours, S.-et-M.

Chamault Georges ✠, régisseur à Chancepoix, par Souppes, S.-et-M.

Coisnon André, au Vaudoué, par la Chapelle-la-Reine, S.-&-M.

Coisnon, agent d'assurances à Nemours, S.-et-M.

Combe Victor, propriétaire à Souppes, S.-et-M.

† **Combe** Zéphirin, maître-carrier à Souppes, S.-et-M.

Cornet Anatole, maréchal-expert à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Cornet Lésime ✠, médecin-vétérinaire à Château-Landon, S.-et-M

Cornet Théophile, cultivateur à Bougligny, par Château-Landon, S.-et-M.

Cornet, marchand de fromages à Villiers-sous-Grez, S.-et-M.

MM.

Cottenceau Cyrille, cultivateur à Villebéon, par Lorrez-le-Bocage, S.-et-M.

Darley, constructeur-mécanicien à Nemours, S.-et-M.

Descusse, cultivateur à la Chapelle-la-Reine, S.-et-M.

Defoix Alfred ✠, cultivateur à Obsonville, par Puiseaux, Loiret.

Delande, cultivateur à Lepuy, par Souppes, S.-et-M.

Delauval, crémier, 29, rue des Sablons, à Fontainebleau, S.-et-M.

† **Delavierre** Fernand, à Souppes, S.-et-M.

Delavierre J.-B., directeur de sucrerie à Souppes, S.-et-M.

Delavierre Joseph O ✠, ingénieur-chimiste à Souppes, S.-et-M.

Demait Henri ✠, négociant en vins à Nemours, S.-et-M.

Dendeleux Hippolyte ✠, 109, rue Lafayette, Paris.

Douillet Julien, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Driard Alphonse, cultivateur à Guercheville, par Larchant, S.-et-M.

Dromigny, cultivateur à Remauville, par Égreville, S.-et-M.

Drouet Edmond, maître-d'hôtel à Nemours, S.-et-M.

Drouet Émile ✠, négociant à Nemours, S.-et-M.

Duché Emile I ✠, maire de Nemours, S.-et-M.

Dumée (docteur) ✠, conseiller général à Nemours, S.-et-M.

Farnault Henri, médecin-vétérinaire à Nemours, S.-et-M.

Fontaine, cultivateur aux Vanneaux, par Beaumont-du-Gâtinais, S.-et-M.

Digitized by Google

MM.

Force Théophile ✡ ✠, anc. méd.-vétérinaire à Nemours, S.-et-M.

Frot, cultivateur à Villemer, par Moret-sur-Loing, S.-et-M.

† **Gallot** Édouard ✠, conseiller d'arrondissement à Montereau, S.-et-M.

Gasselin, propriétaire-agriculteur aux Fontenelles, par Montigny-sur-Loing, S.-et-M.

Goua, constructeur-mécanicien à Nemours, S.-et-M.

Grapperon Paulin, cultivateur à Fay, par Nemours, S.-et-M.

Grenet fils, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

† **Guignon** Arsène, à Souppes, S.-et-M.

Guignon Camille, à Souppes, S.-et-M.

† **Guyon** Eugène, au Chapitre, à Larchant (S.-et-M.)

Jannin André, propriétaire, 51, avenue Bugeaud, à Paris.

Jobart ✠, professeur d'agriculture à Fontainebleau, S.-et-M.

Kiss de Némesker (de), cons. d'arr. au château de Saint-Ange, par Moret, S.-et-M.

Lechevalier Gustave, constructeur mécanicien à Nemours, S.-et-M.

Lepinte, marchand de charbons, à Nemours, S.-et-M.

Leterme Éloi, cultivateur à Roziers, par Nemours, S.-et-M.

Lioret Georges ✡, cons. général à Moret-sur-Loing, S.-et-M.

Maitrat, cultivateur à la Colonne, par Moret, S.-et-M.

Maitrat Edmond ✠, cultivateur à Varennes, par Montereau, S.-et-M.

Martin, prop. à Orchies, Nord.

Maurus Deutsch, 29, rue de la Victoire, Paris.

MM.

Mesneau Eugène, propriétaire à la Chapelle-la-Reine, S.-et-M.

Métais Jules, cultivateur à Guercheville, par Larchant, S.-et-M.

Métais Narcisse, cultivateur à Larchant, S.-et-M.

Montagnan, propriétaire à Cercanceaux, par Souppes, S.-et-M.

Montillot, fabricant d'engrais à Ury, S.-et-M.

Morisseau Delphin, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Noret, meunier à Souppes, S.-et-M.

Ouvré Albert, à Chancepoix, par Souppes, S.-et-M.

Ouvré André ✠, député, à Chancepoix, par Souppes, S.-et-M.

Paris (le marquis de), conseiller général à la Brosse-Montceaux, par Montereau, S.-et-M.

Pasquet Alphonse, cultivateur à Fay, par Nemours, S.-et-M.

Pelletier Jean-Baptiste, cultivateur à Aufferville, S.-et-M.

Perdieux, au Gallois, commune de Villemer, par Moret-sur-Loing, S.-et-M.

Petit Mériade, cultivateur à Achères, par Ury, S.-et-M.

Pinguet Ernest, conseiller général à Fontainebleau, S.-et-M.

Pipault, horticulteur à Nemours, S.-et-M.

Porcher, négociant à Souppes, S.-et-M.

Pouteau Henri, à la ferme du Chapitre, à Larchant, S.-et-M.

Pradeau, au château du Marais, à Larchant, S.-et-M.

Pruneau Lucien, cultivateur à Aufferville, par Nemours, S.-et-M.

Queudot, négociant en sables à Nemours, S.-et-M.

Renard fils, marchand de bois à Souppes, S.-et-M.

Digitized by Google

MM.

† **Renault** Charles, propriétaire à Nemours, S.-et-M.

Ricordeau Paul, cultivateur à Villebéon, par Lorrez-le-Bocage, S.-et-M.

Robin Gustave, chef du bureau de la Société générale à Nemours, S.-et-M.

Roulina, directeur de la Taillerie de diamants à Nemours, S.-et-M.

Thoison Eugène I. ✿, à Larchant, S.-et-M.

Thomas ✱, sénateur, à Fontainebleau, S.-et-M.

MM.

Timbert Georges, à Remauville, S.-et-M.

Trébuchet Samuel, à la Tour, par Montigny-sur-Loing, S.-et-M.

Velluot Jules, ancien vétérinaire à Souppes, S.-et-M.

Vial, conseiller d'arrondissement à Launoy-Treuzy, par Nemours, S.-et-M.

Vincent, marchand de bestiaux à Nemours, S.-et-M.

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES

Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, Paris.

Société d'Agriculture de Meaux (S.-et-M.).

Société nationale d'Agriculture, 18, rue Bellechasse, Paris.

Société d'Agriculture de Rozoy-en-Brie (S.-et-M.).

Société d'Agriculture de l'arrondissement de Pithiviers, à Pithiviers (Loiret).

Société d'Agriculture de Melun (S.-et-M.).

Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, Paris.

Société d'Agriculture de l'Allier, à Moulins (Allier).

Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise, rue Gambetta, à Versailles (S.-et-O.).

Société agricole et horticole de l'arrondissement de Mantes, place de la République, à Mantes (S.-et-O.).

Digitized by Google

MERCURIALES

CHATEAU-LANDON. — 10 Janvier 1901

Veaux vendus, 41, prix moyen, le kilo			2 »
Blé,	—	le sac	22 50
Avoine,	—	—	12 50

ÉGREVILLE. — 7 Janvier 1901

Blé,	le sac,	prix moyen	22 75
Seigle,	—	—	15 50
Avoine,	—	—	12 75
Veaux vendus 125, prix moyen, le kilo			2 »

MONTEREAU. — 5 Janvier 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen		17 70
Seigle,	—	—	9 50
Avoine,	—	—	8 75

9 Janvier 1901

Veaux vendus	70,	prix moyen, le kilo		2 15
Porcs —	32,	—	—	1 35
Moutons —	25,	—	—	1 75

NEMOURS. — 12 Janvier 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen			» »
Seigle,	—	—		» »
Avoine,	—	—		» »
Veaux vendus	128,	prix moyen, le kilo		2 »
Porcs —	25,	—	—	1 50
Moutons —	41,	—	—	1 80

PARIS. — 9 Janvier 1901

Blé indigène roux : 19 » à 19 25 ; — blanc : 19 25 à 19 50

Seigle, 15 » à 15 25.

Avoines : noire ordinaire, 19 50 à 19 75 ; blanche, 17 75 à 18 ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 120 à 125 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	20 35	20 80	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	29 »	29 50	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 »	» »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	» »	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» »	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» »	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» »	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 90	1 90	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	»	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	» »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	» »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 2. Février 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Réunion du Bureau du 12 janvier 1901	33
Séance du 2 février 1901	35
Situation Financière	38
Le Porc	39
A propos de Viticulture	41
La Viticulture en Gâtinais	42
Jurisprudence rurale	53
Variétés	53
Mercuriales	55
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	56

RÉUNION DU BUREAU
Du 12 Janvier 1901

Conformément à la décision prise dans la séance du 5 janvier, le Bureau de la Société s'est réuni, le samedi 12 janvier, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président.

Etaient présents : tous les membres du Bureau et plusieurs des personnes qui avaient été spécialement convoquées.

Après une étude détaillée des différentes questions soulevées par l'organisation projetée du *Concours de machines agricoles,* le texte de la lettre circulaire à adresser aux principaux constructeurs, a été arrêté.

Digitized by Google

Voici cette lettre qui est aujourd'hui entre les mains de tous les intéressés :

Monsieur,

La Société d'Agriculture de l'Arrondissement de Fontainebleau institue, pour le commencement du mois de Juin prochain :

1° Un Concours de Bineuses à betteraves et tout spécialement de **Bineuses-démarieuses**.

2° Le même jour et au même lieu, des Expériences de Faucheuses et de Faneuses.

Les instruments à présenter sont notamment :

Des Bineuses simples à un et à plusieurs rangs ;

Des Bineuses-démarieuses à un et à plusieurs rangs ;

Des Faucheuses et des Faneuses.

Les Bineuses-démarieuses fonctionneront de préférence dans le sens des rangs ; toutefois les démarieuses « en travers » mais présentant de grands avantages pourront être récompensées. Dans tous les cas, elles laisseront les betteraves à 30 centimètres l'une de l'autre.

Une somme importante est mise à la disposition du Jury pour les Bineuses-démarieuses, et des *Médailles* seront décernées aux exposants suivant le mérite des machines.

Les constructeurs qui désirent prendre part aux expériences ou au concours ci-dessus désignés,

Digitized by Google

devront se faire inscrire avant le 15 mai, terme de rigueur, chez M. POUTEAU, Président, à la Ferme du Chapitre, à *Larchant* (S.-&-M.).

Ils recevront en temps utile l'indication du jour et du lieu des essais.

Les attelages nécessaires au transport, de la gare la plus rapprochée aux champs d'expériences, et au fonctionnement des machines, seront fournis gratuitement par la Société.

Des emplacements seront réservés pour l'exposition de toutes les machines agricoles autres que celles expérimentées, que les constructeurs croiraient devoir amener.

Recevez, M , nos salutations distinguées.

Le Président,
H. POUTEAU.

SÉANCE DU 2 FÉVRIER 1901

La séance est ouverte à 2 heures 45, sous la présidence de M. H. POUTEAU, Président. Sont présents : MM. Defoix et J.-B. Delavierre, vice-présidents ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire ; A. Benoist, Demait, Duché, Lepinte, D. Morisseau et Pasquet.

Le secrétaire donne lecture du procès-verbal de la dernière réunion et de la lettre adressée aux constructeurs de machines agricoles (voir ci-dessus). Ces deux documents, qui ne motivent aucune observation, sont adoptés.

Digitized by Google

M. le Président signale dans la correspondance :

1° Une lettre de M. le Sous-Préfet de Fontainebleau, nous informant qu'une somme de 200 francs nous a été accordée par la Commission départementale, pour nous aider à supporter les dépenses de l'Exposition de 1900, excédant les prévisions. — Cette allocation a été encaissée par notre trésorier, et M. le Sous-Préfet a été prié de transmettre nos remerciements à la Commission départementale.

2° Une lettre de M. le Président de la Société d'Agriculture dé Chaumont-en-Vexin, nous demandant d'appuyer les efforts faits par diverses sociétés pour obtenir du Sénat le vote rapide de la *loi sur les Bons d'importation*. A cette lettre est jointe une note imprimée destinée à faire ressortir les effets favorables attendus de la loi en question.

M. le Président donne lecture de cette notice, et en commente les passages les plus saillants. Plusieurs membres expriment l'avis que la solution la plus simple et probablement la meilleure de la difficulté, serait la suppression radicale des admissions temporaires créées dans l'intérêt exclusif de la minoterie. Toutefois, considérant qu'il serait à peu près impossible d'obtenir cette suppression, l'assemblée se rallie unanimement à l'opinion de son Président, et déclare se joindre aux Sociétés qui regardent comme une amélioration sérieuse la création des bons d'importation.

3° Une importante circulaire du Comité permanent de la vente du blé. Il résulte de cette communication que, par des *décisions des 8 novembre et 13 décembre 1900*, applicables à toute la France, M. le Ministre de la guerre vient, en *fractionnant les adjudications de blé, d'avoine, de foin, et de paille*, « d'en ouvrir l'accès aux détenteurs de petits lots ». En effet les adjudications seront à l'avenir prononcées sur des quantités d'au moins 10 quintaux, nul ne pou-

Digitized by Google

vant être déclaré adjucataire de plus de 10 lots. Il devient donc facile, même aux petits cultivateurs, de prendre part aux fournitures militaires et d'éviter des intermédiaires ruineux. La mesure complétée par des dispositions particulières et favorables à la culture : dates et quantités fixes, soumission sur échantillons, etc., n'a pas encore son plein effet dans notre région (5me corps). Il faut néanmoins en féliciter et le Ministre qui la fait expérimenter, et le Congrès de Versailles qui l'a obtenue. Il appartient maintenant aux agriculteurs de rendre les expériences concluantes « par des soumissions nombreuses et des livraisons loyales ».

L'assemblée charge en outre notre Trésorier d'envoyer l'*adhésion* et la souscription de la Société *au Comité permanent de la vente du Blé.*

MM. Duché et Lepinte proposent de faire coïncider le concours de bineuses avec une fête de printemps que la municipalité de Nemours et l'Association syndicale du commerce doivent organiser de concert. — Cette idée est très sympathiquement accueillie, mais notre concours ne pouvant avoir lieu que lorsque les betteraves seront suffisamment levées pour être « démariées », la date exacte n'en peut être dès à présent fixée. Elle ne saurait pourtant être vraisemblablement antérieure au dernier dimanche de mai, époque un peu voisine de la Saint-Jean pour la fête projetée. Néanmoins, des efforts seront faits des deux côtés pour réaliser le désir de MM. Duché et Lepinte.

L'assemblée prononce, à l'unanimité, l'admission comme membre de la Société, de M. René *Liébaut,* pépiniériste à Bourron, présenté par MM. Pouteau et Thoison.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 2 mars 1901. — Champ d'expériences. Communications diverses.

Digitized by Google

SITUATION FINANCIÈRE DE LA SOCIÉTÉ

AU 31 DÉCEMBRE 1900

RECETTES		
En Caisse au 31 Décembre 1899.....	»	»
Cotisations (84).....	1.008	»
Allocation du Gouvernement.....	400	»
— du Département.....	300	»
— spéciale à l'Exposition.....	620	»
Vente d'un volume.....	12	»
TOTAL DES RECETTES.....	2.340	»
Déficit de Caisse (1).....	379	»
TOTAL égal à celui des Dépenses. .	2.719	»

DÉPENSES		
Champ d'expériences.....	*Mémoire*	
Bibliothèque et Associations diverses...	52	»
Impression du *Bulletin*, etc. (1).....	1.100	55
Mise sous bande et affranchissement....	50	»
Indemnité au Secrétaire adjoint.....	200	»
Établissement et encaissement des quittances.....	90	50
Subvention aux expériences d'Alfort....	100	95
Frais de l'Assemblée générale.....	40	»
Couronnes funéraires.....	130	»
Délégations.....	10	»
Frais de bureau, papier timbré, timbres poste, etc.....	95	»
Loyer de la Salle des Séances.....	50	»
Dépenses spéciales à l'Exposition.....	800	»
TOTAL DES DÉPENSES.....	2.719	»

1 Dépenses réalisées mais restant à solder.

(1) Sommes versées à l'imprimeur tant pour l'exercice 1899 non soldé, que pour l'exercice 1900 dont le compte n'est pas définitivement arrêté.

Digitized by Google

LE PORC

L'existence du cochon comme animal domestique est signalée dès la plus haute antiquité. Cet animal était jadis considéré comme impur par les Egyptiens, il l'est aujourd'hui encore par les Juifs et les Mahométans. Les Grecs, les Romains, voire même les Chinois, ont élevé de tous temps de nombreux troupeaux de cochons. On s'accorde généralement à dire que notre *cochon* domestique n'est qu'un sanglier dont le physique et le moral ont été plus ou moins modifiés par une longue servitude ; mais je crois qu'il est très difficile de se prononcer à ce sujet.

Le porc, comme l'âne, inspire peu de sympathie. C'est un animal immonde, a-t-on coutume de dire : ses habitudes sont grossières, tous ses goûts dépravés. Aussi, devant de tels arguments, si j'entreprends la tâche de combattre de tels préjugés, bien des gens crieront au paradoxe ; mais le pauvre ouvrier, lui, trouvera peut-être que j'ai raison. Aussi, avis à ceux qui, de nos jours, regardent encore cet animal comme impur, car naturellement le cochon n'est ni plus grossier, ni plus immonde que n'importe quel autre de nos animaux domestiques ; si parfois il se déprave, n'en accusons que l'écurie. Aussi, dans ce siècle où les saines notions économiques et sociales font heureusement leur chemin, on revient presque partout de ces idées singulières, qui faisaient d'un animal utile entre tous, surtout pour la classe laborieuse et le cultivateur, une chose abjecte et immonde dont les regards se détournaient avec dégoût et mépris.

Le cochon, comme tous les êtres vivants, est sujet à un grand nombre de maladies ; mais je me bornerai ici à citer les principales. Avec les renseignements ci-dessous, le cultivateur et toutes les personnes qui élèvent des porcs, peu-

Digitized by Google

vent procurer des soins à ces animaux sans avoir recours aux empiriques qui pullulent dans les campagnes.

Asphyxie. — Maladie produite par une nourriture prise à la hâte et dont les produits ne peuvent passer dans l'arrière-bouche. Il faut chercher à retirer mécaniquement l'objet qui obstrue le passage de l'air. Dans le cas où cela ne serait pas possible, le moyen le plus simple et le plus court, c'est de tuer le porc.

Coryza. — Quand les porcs respirent avec bruit et difficulté, cela provient de l'inflammation de la membrane muqueuse qui tapisse les cavités nasales. Cette maladie est toujours mortelle, si dès le début elle n'est pas soignée, car les porcs ne peuvent prendre aucune nourriture, les yeux sont larmoyants ; les animaux ne peuvent se tenir sur les pattes et restent couchés.

Bronchite. (Rhume de poitrine), *Pleurésie, Pneumonie, Angine.* — Ce sont les maladies les plus fréquentes chez les porcs ; aussi deviennent-elles souvent une vraie calamité dans nos campagnes. Elles portent souvent la désolation chez les éleveurs, par suite du grand nombre de sujets qui périssent (ces genres de maladies sont vulgairement appelés *pourriture*). Dans ces divers cas, le porc est triste, ses oreilles sont tombantes, l'appétit est nul : il maigrit beaucoup, une matière jaunâtre adhère aux ouvertures nasales ; la durée dépend toujours de la constitution du sujet.

Indigestion et constipation. — Ces deux maladies encore assez fréquentes dans certaines contrées, se guérissent rapidement.

Engraissement. — Quand on veut mettre un porc à l'engraissement, en donnant matin et soir, une cuillerée à soupe de poudre spéciale dans un barbotage d'eau grasse

Digitized by Google

et de son, on verra qu'il absorbe le double de nourriture qui s'assimile d'une façon étonnante, et qu'il faut deux fois moins de temps par ce procédé qu'autrement. Au surplus la graisse est ferme et la viande nullement flasque et d'un beau rouge.

Hygiène. — Loger les porcs dans des réduits convenables, où l'air circule bien, tenir les auges bien propres et ne jamais y laisser séjourner la nourriture d'un repas à l'autre ; donner comme boisson de l'eau pure et souvent renouvelée ; soumettre les animaux à un exercice léger et éviter les heures de la journée où la chaleur est la plus forte ; faire laver le plus souvent possible les porcs dans des courants d'eau, afin qu'ils puissent se vautrer à leur aise pour tenir la peau fraîche.

(La Lozère agricole).

A PROPOS DE VITICULTURE

Notre collègue, M. Mesneau, cultivateur à la Chapelle-la-Reine, lauréat de la prime d'honneur départementale de la petite culture en 1893, se propose de nous donner, dans le prochain *Bulletin*, une notice sur la *Reconstitution du Vignoble* et sur le choix des cépages.

Les nombreux essais expérimentés depuis longtemps déjà par ce modeste cultivateur, sous la direction de notre distingué professeur départemental d'Agriculture, M. Cazaux, lui permettent de fournir de précieux renseignements aux personnes de la région qui seraient désireuses d'entreprendre des plantations de vignes.

Nous adressons à l'avance nos sincères remerciements à M. Mesneau.

H. P.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

En résumé, si au prix des façons on ajoute les frais accessoires de fumier pour les provins, d'échalas, de vendanges, de futailles, les impôts, l'intérêt du capital engagé, etc. etc., il semble que, sous l'ancien régime, l'hectare de vignes — ou la superficie correspondante — n'ait jamais coûté à son propriétaire moins de 200 à 220 francs.

Encore ne faudrait-il pas que toutes les vignes eussent été exploitées dans les conditions de celles délaissées à Montigny-sur-Loing par feu Chahuet, en son vivant notaire à Nemours. Voici en effet le compte que rendit, de cette exploitation, l'administrateur de la succession (2).

Recettes.

	liv.	sous.
1763. — 9 poinçons de vin, à 17 liv.....	153	»
1764. — 5 — à 20 »	100	»
1765. — 9 — à 20 »	180	»
TOTAL.....	433	»

Dépenses.

	liv.	sous.
1763. — Culture et provins.....	121	11
Fumier.....	28	»
Frais de vendanges.....	60	»
Reliage de poinçons.....	27	»
A reporter.....	236	11

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

(2) Min. de d'Outreleau, not. à Nemours.

Digitized by Google

	liv.	sous.
Report.....	236	11
1764. — Façons.....	54	»
Provins.....	16	»
Fumier.....	28	»
Vendanges, reliage, etc.....	64	»
1765. — Façons.....	54	»
Provins.....	16	»
Fumier.....	32	10
Vendanges, etc.....	81	12
Pour les 3 années :		
Droit des messiers.....	14	8
Voitures pour les vendanges.....	18	»
Loyer d'une cave.....	6	»
— d'une chambre pour les vendangeurs..	12	»
1 poinçon 1/2 de vin bu par ceux-ci.....	30	»
Impôts (20es).....	9	18
Réparations aux bâtiments (comprenant une vinée, une cave, un bâtiment à mettre la cuve).....	36	14
TOTAL.....	709	13

Laissant un déficit de 266 liv. 13 s. pour les 3 années (1)

En ce qui touche notre temps, l'absence de documents authentiques nous réduit à des évaluations plus ou moins sûres. En voici quelques-unes datant de 1852 :

FRAIS DE CULTURE ET DE RÉCOLTE D'UN HECTARE DE VIGNES A :

	fr.	
Beaumont.....	125	» (2)
Brosse-Monteeaux (la).....	252	»
Cannes.....	326	»

(1) Ces mauvais résultats ne sont spéciaux ni au Gâtinais, ni au XVIII^{e} siècle ; en 1805 et 1806, « plusieurs propriétaires de la Bourgogne ayant constaté que l'entretien de leurs vignes surpassait leur rapport, en firent arracher » (De Roquefort, *Notes* à la nouvelle édition de l'*Histoire de la vie privée des Français* de Legrand d'Aussy, II, p. 403).

(2) Ce nombre ne comprend probablement pas les frais de récolte.

Digitized by Google

Esmans	230	»
Grez	228	»
Montigny-sur-Loing	480	»
Nemours	229	70

En 1853, une commune non dénommée du canton de Montereau nous fournit ce détail qui ne manque pas d'intérêt :

	fr.	
Taille	35	»
Premier labour	42	»
Fumier (pour 33 ares)	50	»
Binage	40	»
Ebourgeonnage et accolage	40	»
Second binage	40	»
Vendanges (23 journées à 1 fr.)	23	»
— transport	15	»
ENSEMBLE	285	»

Le docteur Guyot qui écrivait avant 1865, prétend que, en Gâtinais, les propriétaires bourgeois font faire leurs vignes à façon à 100 fr. l'hectare environ. Il y a probablement ici un *lapsus*, et le savant docteur a voulu dire sans doute : 100 fr. l'arpent. Cela concorde avec ce que le même auteur avance de l'arrondissement de Fontainebleau. Il y estime à 700 fr. les frais de l'hectare, somme très exagérée sauf à Thomery, et qu'il décompose ainsi :

	fr.	
Façons	280	»
Fumier	225	»
Echalas	25	»
Paille	12	»
Vendanges, etc	158	»
TOTAL	700	»

Nous n'avons pas jusqu'à présent parlé des salaires à la

Digitized by Google

journée. Ils furent fixés par l'Ordonnance de 1350, titres XVI, § 164, et XXI, § 172 ; qui allouait aux vignerons :

En hiver, de 12 à 18 den. (0 fr. 61 à 0 fr. 91) suivant la valeur de l'ouvrier ;

En été, de 2 sols à 2 s. 6 den. (1 fr. 22 à 1 fr. 52) — sans nourriture, en été comme en hiver ;

Et aux femmes, 8 deniers (0 fr. 41) en hiver, et 12 den. (0 fr. 61) en été.

En 1475, les « tailleurs » de vigne auxquels l'Ordonnance attribuait 0 fr. 91, ne touchent plus, à Larchant, que 0 fr. 66 par jour ; de même le salaire des vignerons était descendu, à Orléans, à 0 fr. 54 (D'Avenel). On doit donc considérer les prix de l'Ordonnance de 1350 comme des maxima fixés sous l'empire de circonstances difficiles, mais ces prix ne se maintinrent pas.

Les salaires courants augmentèrent peu jusqu'au XVIII^e^ siècle : en 1621, les vignerons de Thomery se contentent de 1 fr. 22 par jour (min. Gabriel), et ceux de Sens, en 1639, de 1 fr. 10 (d'Avenel). L'hiver de 1709 eut des conséquences imprévues : le 8 août 1715, l'Intendant du Berry écrivait : — « La mortalité.... a provoqué les exigences des ouvriers ; on paie les vignerons jusqu'à 30 sous (1 fr. 83) par jour » (1). Mais s'il faut en croire une mention des Archives de l'Yonne (H. 389) citée par M. d'Avenel, une baisse de près de 65 % ne tarda pas à se produire, et, en 1736, à Sens, un vigneron ne gagnait plus que 0 fr. 56 — peut-être nourri ?

Il serait facile de philosopher à ce sujet et de montrer combien, avec un salaire seulement égal, les ouvriers du XIV^e^ siècle sont plus heureux que ceux du XVIII^e^, le pouvoir de leur argent étant le double au moins de ce qu'il devint

(1) De Boislisle, *Correspondance des Contrôleurs généraux*... III, n° 1866.

Digitized by Google

quatre siècles plus tard, mais tous ceux qui nous lisent ont fait déjà cette comparaison.

Il y a 40 ans, à Beaune-la-Rolande, les prix de la journée étaient assez bas : 1 fr. 50 l'hiver, 2 fr. l'été, sans nourriture ni vin (J. Guyot) ; ils ont sensiblement remonté depuis.

Si du gain des vignerons, nous passons à celui des vendangeurs, nous trouverons des variations considérables d'une année à l'autre, variations qu'explique l'abondance plus ou moins grande des fruits à récolter, et par suite le nombre des bras nécessaires à la récolte.

Dans tous les cas, on fait trois catégories parmi les ouvriers : les vendangeurs, les vendangeuses et les hotteux.

En 1379, aux environs de Sens, les vendangeurs reçoivent 2 sous 6 den. (1 fr. 11) par jour, et les hotteux, 3 sous 4 den. (1), ou 1 fr. 48.

Le « charoy » se paye naturellement à part, et coûte, à Larchant, en 1475, 15 den. (0 fr. 33) le voyage.

Nous connaissons, pour 1482 et pour 1500, le salaire d'une vendangeuse dans le vignoble d'Orléans : il est de 0 fr. 43 pour la première année, et de 0 fr. 33 pour la seconde. Il monte, à Sens, en 1625, à 0 fr. 51.

« L'année 1720, raconte le chanoine Boullay (2), ayant été abondante en vin, les vendangeuses gagnèrent depuis 18 sols jusqu'à 22 (1 fr. 10 à 1 fr. 34), et les hommes depuis 35 jusqu'à 50 (2 fr. 13 à 3 fr. 05). Une personne qui marchait derrière deux vignerons, entendit que l'un disait à l'autre dans son patois, et d'un air triomphant : — *Ais di don Piarre, cinquante sols et bean nouri, ay que ça n'est pas biau ? J'allon diablement asséché le bourgeois, s'l'année !* »

(1) F. Molard, *Les vendanges dans le Sénonais en 1379*, Auxerre 1895, in-8°.

(2) *Manière de bien cultiver la vigne...*, p. 558.

Digitized by Google

D'après le même auteur, on n'avait donné aux vendangeuses que 12 sous (0 fr. 73) en 1710, et 18 sous (1 fr. 10) en 1714.

Aux environs d'Auxerre, nous voyons, en 1757, et en 1759, les vendangeurs payés 10 sous (0 fr. 48), et les hotteux, 12 sous (0 fr. 57) et nourris (F. Molard), ce qui paraît d'ailleurs la condition générale. Le compte de la succession Chahuet, que nous avons reproduit ci-dessus, nous montre en outre qu'à Montigny-sur-Loing, ils étaient couchés.

Pour les vendanges de 1793, le Conseil municipal de Nemours « taxa » la journée des vendangeurs à 15 sous et nourris, ou 30 sous sans nourriture, et celle des hotteurs à 30 sous dans le premier cas, ou 3 fr. dans le second (1).

Vers 1848, on payait, à Beaune-la-Rolande, les vendangeurs nourris 1 fr. 25 à 1 fr. 50 par jour ; les hotteurs, 2 fr. En 1852, à Nemours, les hommes, 1 fr. 50 ; les femmes, 1 franc.

Il y a 15 ans, on donnait, dans le Gâtinais, 2 fr. 25 aux vendangeurs, et 3 fr. aux hotteurs — la nourriture en plus. Les femmes, comme partout, recevaient un peu moins.

Nous avons eu plusieurs fois l'occasion de parler des échalas ; leur remplacement n'était pas une portion négligeable des frais.

2.000 échalas coûtent, à Larchant, 12 sous par., ou 4 fr. 87, en 1438, mais, en 1475, 500 échalas seulement sont payés 4 sous 6 den. par. (2), ou 1 fr. 49 ; soit en hausse sensible.

En 1539, nous voyons figurer dans le compte des vignes royales de Samoreau, des échalas au prix énorme de 5 livres, ou 19 fr. 60, le cent ; il est plus que probable que cette somme comprenait la plantation et peut-être l'accolage.

(1) Arch. mun. de Nemours, D. 4.
(2) Arch. nat., S, 306, nos 1 et 3.

Digitized by Google

Aux environs de Paris, vers la fin du règne de Henri IV, on demandait 9 fr. 56 pour la façon de 1.000 échalas. En 1631, des fendeurs de Fontainebleau s'engagent à fournir 48.000 échalas à raison de 7 liv. 10 s. (15 fr. 60) le mille (3).

Dans un inventaire après décès, à Lorrez-le-Bocage, en 1651, on n'estime les échalas qu'à 10 francs le mille, mais on sait que les estimations de ce genre sont sujettes à forte majoration.

Enfin nous avons vu plus haut (p. 235) les échalas comptés 15 fr. 39 le mille, en 1773, dans la région de Montargis.

Pour accessoire qu'elle puisse paraître, cette dépense renouvelée chaque année grossissait les frais de culture ; aussi avait-on soin, dans les baux, d'imposer au preneur l'entretien des échalas, afin que le propriétaire n'eût pas à les remplacer tous, à l'expiration du bail. La proportion ordinairement fixée était d'une botte d'échalas neufs par quartier de vigne.

Nous terminerons sur ces deux menus détails :

Au XVIII^e siècle, le « crochet à labourer vigne » vaut de 25 à 30 sous (1 fr. 52 à 1 fr. 83). En 1801, le même outil se vendait à Nemours 3 fr. 15 sous.

Vers 1720, une hotte à vendanger, ayant servi, était estimée 2 livres à 2 liv. 10 sous (2 fr. 44 à 3 fr.).

(3) Min. de Langlois, notaire à Fontainebleau.

Digitized by Google

LIVRE II

LE VIN

CHAPITRE PREMIER

GÉNÉRALITÉS

I. — Le Vin.

Littré définit le *Vin :* une « liqueur alcoolique résultant de la fermentation du jus de raisin, et servant de boisson ».

On voit qu'avec raison Littré n'étend pas le nom de vin à toutes les liqueurs aqueuses fermentées et provenant d'un jus de fruit : cette extension si commune qu'elle soit, n'en est pas moins vicieuse, et c'est à tort que l'on parle du vin de groseilles, du vin de figues, etc.

On composerait une volumineuse anthologie avec les œuvres consacrées à célébrer les louanges du vin. Ces louanges souvent outrées sont même devenues un lieu commun littéraire d'un développement facile mais d'ordre inférieur. La liste des écrivains qui ont, au contraire, combattu l'usage du vin, serait courte. On y trouverait pourtant Fénelon qui, dans les *Aventures de Télémaque* (livre VIII), fait dire à un de ses personnages :

[Les peuples de la Bétique] « craignent le vin comme le corrupteur des hommes. C'est une espèce de poison, disent-

Digitized by Google

ils, qui met en fureur ; il ne fait pas mourir l'homme, mais il le rend bête. Les hommes peuvent conserver leur santé et leurs forces sans vin : avec le vin, ils courent risque de ruiner leur santé et de perdre les bonnes mœurs ».

L'Écriture Sainte est moins sévère et probablement plus juste : — « Le vin pris avec tempérance, dit l'Ecclésiaste (XXXI, ℣ 32), est une seconde vie ; si vous en prenez modérément, vous serez sobre ».

Écoutons encore Olivier de Serres (1) : « Après le pain, vient le vin, second aliment donné par le Créateur à l'entretenement de ceste vie, et le premier célébré pour son excellence.... Beu en petite quantité, [il] esveille et faict revivre celui qui, par défaillance de cœur, se meurt ».

On a longtemps considéré le vin comme une boisson bienfaisante et réparatrice, en même temps que stimulante, et l'on voyait volontiers la cause des qualités de gaieté et d'esprit particulières aux Français dans l'usage raisonnable des vins de France. Il a fallu le désastre phylloxérique et l'apport dans la consommation des vins artificiels et des alcools d'industrie pour que la médecine contemporaine, rompant avec des traditions vingt fois séculaires, proscrivît le vin.

Mais cette réaction en faveur de l'eau et de la bière, n'aura qu'une durée limitée ; le vin reprendra sa place naturelle sur nos tables, quand il ne sera plus qu'une « liqueur alcoolique provenant de la fermentation du jus de raisins » mûris sur notre sol. A nos vignerons de hâter ce moment.

On distingue deux grandes classes de vins : les vins *blancs* et les vins *rouges;* nous verrons au chapitre de la Fabrication en quoi elles diffèrent essentiellement l'une de l'autre.

Nous nous abstiendrons de parler des vins de liqueur et des vins mousseux, qui ne sont pas représentés dans notre région.

(1) *Théâtre d'Agriculture,* nouv. éd., I, p. 207.

Digitized by Google

II. — Le Vin chez les anciens.

Le Vin en France.

L'origine de la conversion du jus du raisin remonte presque aussi haut que l'Histoire elle-même, et chaque nation attribue l'honneur de cette découverte à quelque héros ou à quelque dieu particulièrement vénéré : l'Inde, à Brahma; l'Egypte, à Osiris; la Grèce, à Dionysos que les Romains appelèrent Bacchus; enfin les Hébreux voient l'inventeur du vin en Noé qui, dit la Genèse, « commença à devenir un homme des champs, planta la vigne, but et s'enivra ». Et c'est ainsi qu'il connut — par hasard — les qualités du vin et les inconvénients de son abus.

Adolphe Pictet admet *(Les Origines indo-européennes)* que les Sémites et les Aryas, au berceau de leur race, possédaient également le vin, et qu'ils l'emportèrent dans leurs migrations. Cependant, s'il est vrai que les Aryas avaient un dieu du vin, Soma; il ne l'est pas moins que le *soma* n'était pas le jus du raisin, mais celui de l'*Asclepias acida.*

Quoiqu'il en soit, le vin le plus anciennement célèbre serait, d'après Homère, celui de Maronée (1), ville de la côte maritime de Thrace; il ne faut pas oublier pourtant que la légende place justement dans une Thrace mythique le berceau de Bacchus.

De bonne heure, les Romains usèrent du vin, mais avec réserve d'abord : Romulus lui préférait le lait pour ses libations religieuses. Longtemps il fut défendu aux femmes et aux enfants de boire du vin, sauf en cas de maladie; car les Anciens faisaient du jus du raisin la base de leur médication; un des surnoms grecs de Bacchus est: « le médecin ». D'après Pline (*Histoire naturelle,* liv. XIV, chap. VII. 5), le vin

(1) *Marogna*, à 8 lieues (ou suivant quelques-uns, 28 lieues) d'Andrinople.

Digitized by Google

pris à l'intérieur a pour effet de réchauffer les entrailles, et, en lotion, de rafraîchir. Avec le temps et la décadence des mœurs, l'usage modéré fit place à l'excès, et l'ivrognerie la plus dégradante accompagnée des plus répugnantes manifestations, devint le luxe des hautes classes. D'ailleurs, à en juger par les descriptions qu'ils nous ont laissées de leurs crus préférés, les Romains avaient du bon vin, une idée différente de celle que nous nous en faisons. Il semble bien que nous soyons plus délicats et d'un goût plus fin, mais les types de comparaison manquent.

On citait, en Italie, comme la plus célèbre pour la qualité et l'abondance du vin, l'année de Rome 633 (120-121 av. J.-C.) connue aussi sous le nom d'un consul alors en charge : « l'an d'Optimien ». Les produits de cette année fameuse eurent de plus une extraordinaire durée, puisqu'on en vendait encore sous Caligula, 150 ans après la récolte (1), et Pline l'ancien, qui mourut en 79 ap. J.-C., dit : « on conserve encore de ces vins qui ont près de 200 ans, et ont l'aspect du miel durci. » (2)

En racontant, dans notre livre I^er^, l'histoire de la vigne en France, nous avons esquissé celle du vin : nous y ajouterons seulement quelques détails.

EUGÈNE THOISON.

(à suivre.)

(1) J. Marquardt, *La vie privée des Romains,* trad. V. Henry, II, p. 94.

(2) *Histoire naturelle,* liv. XIV, chap. VI. — Vers 1485, on trouva, dans le chœur de St-Nicolas de Metz, le tombeau d'un évêque (probablement Jacques de Lorraine † en octobre 1260), et dans ce tombeau, un calice contenant du vin rouge qui s'y était conservé 224 ans, et était encore fort bon (*Chronique rimée de Metz*, dans les preuves de *l'Histoire de Lorraine* par dom Calmet. — Indication de M. l'abbé Clanché).

Digitized by Google

JURISPRUDENCE RURALE

Un propriétaire de moutons qui avait perdu un certain nombre de sujets par suite de la clavelée contractée par ses animaux en passant sur une route que fréquentait un autre troupeau atteint de cette maladie, a intenté une action devant le tribunal civil de la Seine, au propriétaire du troupeau infesté.

Ce propriétaire a été déclaré responsable et condamné à des dommages-intérêts assez élevés, attendu qu'il n'avait pas eu recours aux précautions nécessaires de séquestration, de lavage et de tonte, pour éviter la propagation de la maladie ; les formalités administratives ne pouvant pas couvrir la faute personnelle de l'importateur qui devait, en dehors de ces formalités, prendre toutes les mesures que commande la prudence.

Ce jugement est fort utile à connaître pour les propriétaires de troupeaux.

(Bulletin de la Société agricole de Mantes).

VARIÉTÉS

Bourses d'Agriculture

Dans le Bulletin mensuel de l'instruction publique, M. l'Inspecteur d'Académie rappelle à MM. les Instituteurs que le Conseil général de Seine-et-Marne entretient quatre bourses d'agriculture dans les collèges de Meaux et de Melun, en faveur des enfants qui désirent suivre les cours d'enseignement agricole annexés à ces établissements.

Ces bourses sont accordées par le Conseil général, sur la proposition de l'Inspecteur d'Académie, à la suite d'un concours qui a lieu à la fin de l'année scolaire.

Digitized by Google

L'examen porte sur les matières du cours moyen des écoles primaires et comporte deux épreuves : l'une écrite, l'autre orale.

L'épreuve écrite est éliminatoire ; elle comprend :

1° Une dictée française ;

2° Une composition sur l'histoire ou la géographie de la France, ou un exercice de rédaction française ;

3° Une composition d'arithmétique et de système métrique.

L'épreuve orale comprend :

1° Lecture et explication d'un texte français ;

2° Interrogation sur les sciences ;

3° Interrogation sur l'histoire et la géographie.

***

Le Pied du Cheval

Le pied, c'est la base, le soutien de l'édifice, ce qui faisait dire aux anciens : *Incerta basis instabile ædificium ;* et les Anglais répètent après eux : *No foot, no horse.* Rien de plus exact : pas de pied, pas de cheval. Donc, si le cheval souffre dans les pieds, il tirera la jambe, boîtera, fléchira et se laissera choir à la première occasion. L'animal souffre dans sa ferrure lorsqu'il y a : piqûre, enclouure, compression, sole brûlée, échauffée ; pied trop paré ; lorsqu'il est soumis à un nouveau travail exigeant une certaine appropriation dans la façon de confectionner les fers ; quand les fers sont mauvais, trop usés ; lorsque les aplombs sont faussés, etc. Il importe donc, avant de partir en route, d'entreprendre un travail, d'opérer une sortie de quelque durée, d'examiner attentivement l'état de la ferrure.

H. Vallée du Loncey.

(Journal des Champs).

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 11 Février 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22	75
Seigle,	—	—	16	»
Avoine,	—	—	12	75
Veaux vendus 120, prix moyen, le kilo.....			2	»

MONTEREAU. — 13 Février 1901

Blé, l'hectolitre, prix moyen.....	17	70
Seigle, — —	9	60
Avoine, — —	8	75

6 Février 1901

Veaux vendus 100,	prix moyen, le kilo.....		2	10
Porcs — 52,	— —		1	35
Moutons — 30,	— —		1	75

NEMOURS. — 9 Février 1901

Blé, l'hectolitre, prix moyen.....			»	»
Seigle, — —			»	»
Avoine, — —			»	»
Veaux vendus 117,	prix moyen, le kilo.....		2	10
Porcs — 31,	— —		1	50
Moutons — 43,	— —		1	70

PARIS. — 13 Février 1901

Blé indigène roux : 18 75 à 19 » ; — blanc : 19 » à 19 50

Seigle, 15 » à 15 25.

Avoines : noire ordinaire, 19 25 à 19 50 ; blanche, 17 75 à 18 ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 110 à 120 les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, 88 à 92 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque....	20 35	20 50	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	29 »	29 »	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	23 25	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité	Nord	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» 44	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 85	1 85	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 70	1 70	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kainite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	6 »	» »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	» »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 3. Mars 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 2 mars 1901	57
L'Admission temporaire et les Acquits-à-caution	60
La Viticulture en Gâtinais	66
Jurisprudence rurale	76
Variétés	77
Mercuriales	79
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	80

SÉANCE DU 2 MARS 1901

La séance est ouverte à 2 heures 45 sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. Sont présents : MM. A. Defoix et J.-B. Delavierre, vice-présidents ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire ; Audebert, P. Grapperon, Pasquet et Petit.

Le secrétaire lit le procès-verbal de la dernière réunion, adopté sans observations.

La correspondance dépouillée par M. le Président comprend :

1° Une lettre de M. le marquis de Paris contenant une demande de renseignement. — Ledit renseignement a été immédiatement adressé à notre collègue.

Digitized by Google

2° Un extrait ainsi conçu du registre des délibérations du Conseil Municipal de Nemours, séance du 14 décembre 1900 :

— « M. Force, au nom de la Société d'Agriculture, reconnaissante envers la Ville des encouragements qu'elle en a reçus, offre pour être mis dans la bibliothèque publique, l'un des trois *(sic* — en réalité, deux) *albums de Photographies agricoles* qu'elle a fait faire en vue de l'Exposition Universelle.

« Le Conseil, à l'unanimité, accepte l'offre et vote des remerciements à ladite Société. »

3° Une lettre de notre collègue, M. Arthur *Maîtrat,* de la Colonne, présentant son fils, M. Aristide Maîtrat, pour le remplacer comme membre de la Société. Le changement sera fait sur les listes.

4° Une circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture qui invite notre Société à désigner un délégué à un des *concours régionaux agricoles* qui se tiendront, cette année, à Nice, Montauban, Châteauroux, Epinal et Nantes. — M. Joseph Delavierre sera prié d'accepter cette délégation. En cas d'impossibilité, la question sera représentée à la séance d'avril.

5° Plusieurs brochures en allemand et en italien sur le *tir contre la grêle.* — Le secrétaire croit que la Société devra, un jour ou l'autre, s'intéresser aux expériences qui se font, à cet égard, un peu partout et paraissent concluantes.

6° Une convocation du *Comité permanent de la vente du blé,* pour une réunion qui se tiendra à Paris, le lundi 4 mars. — Il sera répondu par écrit à quelques-unes des questions du programme.

M. le Président annonce à la réunion qu'il a accepté l'invitation gracieuse d'assister à l'Assemblée générale de la

Digitized by Google

Société d'Agriculture de Melun, et qu'il y a entendu un très intéressant rapport de M. Brandin sur un projet d'installation, dans l'arrondissement, de *magasins à blé*. Cette installation serait faite en vue d'éviter l'écrasement des cours par l'abondance des marchandises sur les marchés ; mais comme les déposants ne recevraient pas d'avance sur leurs blés, la plupart des assistants se rendent mal compte de l'économie du projet. Il faut, dans tous les cas, attendre un programme définitif pour se prononcer.

La cour de l'hôtel du Grand-Monarque où était servi le banquet, était éclairée par les lampes à alcool, système Denayrouze, qui projetaient une lumière éclatante. Cependant on percevait un bruit désagréable, et les appareils montraient une certaine complication d'organes. La lampe commode et économique ne semble donc pas encore trouvée.

Mercredi dernier, M. le Président s'est rendu à la réunion organisée à Paris par la Société des Agriculteurs de France pour s'entendre sur les moyens d'obtenir le vote par le Sénat de la loi sur les *bons d'importation,* dont la discussion était imminente. Il a déposé sur le bureau 70 feuilles de pétition couvertes de 2.500 signatures de cultivateurs de l'arrondissement de Fontainebleau demandant ce vote. Ce qui prouve au moins que M. le Ministre de l'Agriculture était inexactement renseigné quand il affirmait à la tribune que le projet était repoussé par *toutes* les sociétés agricoles.

Malgré ces efforts, et sauf les surprises de la dernière heure, l'impression générale était pour le rejet où pour une adoption avec des amendements sérieux.

Enfin M. le Président, après avoir constaté avec regret le petit nombre des membres présents, demande que le procès-verbal rappelle aux absents que l'heure n'est pas à

Digitized by Google

l'indifférence, et qu'il est difficile de plaider la cause de ceux qui s'abandonnent eux-mêmes.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 6 avril. — L'admission temporaire. — Communications diverses.

L'ADMISSION TEMPORAIRE
ET LES ACQUITS-A-CAUTION

Le Sénat, après avoir discuté avec la lenteur, le soin et l'attention qui lui sont propres, le projet de loi portant création de *bons d'importation*, vient de rejeter ce projet. Voilà donc les *bons* — qui n'étaient certainement pas la perfection — retombés dans le néant d'où la Chambre les avait tirés ; mais comme, en même temps, une proposition de M. Ch. Prevet modifiant le régime de l'admission temporaire, a été adoptée par le Sénat, il nous faut seconder ce mouvement et reprendre tout de suite, avec plus d'acharnement que jamais, la campagne contre la funeste *admission temporaire*.

Or, il n'est rien de mieux pour combattre efficacement un ennemi que de le bien connaître.

C'est pourquoi nous reproduisons les parties essentielles d'un article très documenté du *Bulletin de la Société d'Agriculture de Pithiviers,* récemment paru.

Le discours de M. Viger, au dernier concours de la Société de Pithiviers, à Malesherbes, a nettement et clairement défini le jeu de l'admission temporaire et ses conséquences sur le cours du blé en France.

L'admission temporaire est la faculté accordée par la loi au minotier d'introduire en franchise du blé étranger, à condition d'en exporter la farine dans un délai qui est actuellement de deux mois. A l'origine, ce régime devait avoir pour

Digitized by Google

conséquence de favoriser l'industrie et la main d'œuvre nationales ; il semblait encore avantageux pour l'agriculture, en laissant sur notre territoire toutes les issues, les remoulages, sons, etc.

On vit alors s'établir d'importantes minoteries, surtout dans nos grands ports. Jusque-là tout allait pour le mieux ; mais le trafic des acquits-à-caution vint tout bouleverser.

L'acquit-à-caution est la reconnaissance que l'importateur de blé en admission temporaire souscrit à la douane française, et par laquelle il se reconnait son débiteur de 7 fr. par quintal, s'il ne réexporte pas, dans le délai de deux mois, la quantité de farine correspondant à son importation de blé.

A l'expiration de ce délai, il faut payer ou exporter. La douane donne alors quittance de la reconnaissance, et on dit que l'acquit-à-caution est APURÉ.

Primitivement, ces acquits devaient être apurés dans une zône déterminée, c'est-à-dire que ceux créés à Marseille, par exemple, ne pouvaient être apurés que par un des bureaux de douane dépendant de la région dans laquelle cette ville se trouvait comprise. Ces zônes gênaient le trafic des acquits, mais leur suppression, obtenue en 1897, laissa le champ libre à la spéculation.

Il est facile de comprendre comment l'admission temporaire et le trafic des acquits influent sur le cours du blé.

Les blés importés en franchise peuvent être mis en vente sur notre marché et s'ajouter ainsi à la quantité de marchandise à écouler. S'ils ne restent pas dans l'usine de l'importateur jusqu'à l'exportation sous forme de farine ou même de blé, c'est que la loi permet de se servir d'un autre minotier habitant à des centaines de kilomètres du point d'importation pour exporter la farine représentant le blé entré temporairement.

Mais, dira-t-on, l'effet de ce blé jeté sur le marché durera

Digitized by Google

au plus deux mois, au bout desquels on aura exporté de la farine provenant de blé français et représentant à peu près la quantité de blé admis temporairement ; l'encombrement du marché se trouve donc atténué.

Il en serait ainsi, si le minotier exportateur touchait les 7 fr. que l'importateur doit payer à l'État. Mais l'importateur trafique avec ses acquits. Supposons qu'il ait introduit en franchise, à Marseille, par exemple, 10.000 quintaux de blé au prix de 17 fr. le quintal. Si dans un délai de deux mois, il n'exporte pas la farine extraite de ce blé, il devra 70.000 fr. au Trésor ; son blé lui aura donc coûté 24 fr.

Mais ce meunier de Marseille s'adressera à un de ses collègues habitant le Hâvre, par exemple, et ayant de la farine à exporter ; il lui dira : « faites *apurer* mon acquit ; je vous verserai 30.000 francs en échange de ce service ». Avec cet arrangement, le blé entré à Marseille ne paye que 3 francs de droit et revient, d'après le prix d'achat supposé, à 17 + 3 = 20 fr.

Il serait difficile de réaliser un bénéfice en vendant ce blé sur le marché français où le cours est actuellement au-dessous de 19 fr., mais il permet au minotier de Marseille de *jouer à la baisse,* parce que plusieurs mois auparavant il a fait un *marché fictif* important. Il a, par exemple, vendu 200.000 quintaux de blé à 19 francs ; et si, quand viendra l'époque du règlement du marché le blé ne vaut que 18 fr. 50, il touchera de l'acheteur, **qui n'avait nullement l'intention de prendre livraison de la marchandise,** la différence, soit 0 fr. 50 par quintal ou 100.000 francs sur la totalité de l'opération.

Le minotier vendeur a donc intérêt à faire baisser les cours ; il jette sur le marché ses 10.000 quintaux de blés en magasin, amène le désarroi parmi les commerçants, et de-

Digitized by Google

vant des offres aussi importantes le prix descend et on finit par coter 18 fr. 50.

Notre baissier a fait un sacrifice de 1 fr. 50 sur 10.000 quintaux, soit 15.000 francs ; si on ajoute à cette somme celle de 30.000 francs qu'il a déboursée pour se débarrasser de son acquit, la perte totale est de 45.000 francs, mais comme il gagne d'autre part 100.000 francs, il lui reste un bénéfice net de 55.000 francs réalisé au détriment du Trésor et des cultivateurs.

Quant au meunier exportateur de farine du Hâvre, il peut, en faisant apurer l'acquit qui lui a été cédé, vendre sa farine à l'étranger au prix qu'elle vaut en France ; la somme qu'il a reçue constitue un bénéfice suffisant.

On prétend encore que l'admission temporaire donne lieu à des fraudes et que la douane aurait accepté une trop faible quantité de farine ou une farine de basse qualité pour l'apurement d'un quintal de blé.

Quand on parle de la suppression de l'admission temporaire, le Gouvernement répond qu'on enlèverait à notre minoterie un commerce d'exportation important.

Quand on demande que la farine soit exportée aussitôt après l'importation du blé, on répond qu'il faut donner au meunier le temps nécessaire pour la mouture.

Quand enfin on réclame que les acquits ne puissent être transmis à un tiers (mesure qui supprimerait le trafic de ces acquits) on dit que le minotier exportateur a besoin de ce trafic pour se procurer un bénéfice lui permettant de vendre avantageusement sa farine à l'étranger.

Si le droit d'entrée de 7 francs ne joue qu'imparfaitement quand le blé est peu cher, tous ses effets se font sentir lorsque les cours s'élèvent sous l'influence d'une mauvaise récolte ; c'est ce qu'on a observé en 1891 et en 1898.

Personne n'a oublié ce qui s'est passé en 1898 ; l'année

Digitized by Google

précédente, la récolte en blé ayant été fortement déficitaire, l'importation d'une forte quantité de blé devint nécessaire, en 1898, pour les besoins de la consommation intérieure, surtout vers la fin de la campagne, c'est-à-dire pendant les mois de mai et de juin.

Le ministère Méline durait depuis deux ans malgré les attaques de ses adversaires, et des élections pour le renouvellement de la Chambre devaient avoir lieu le premier dimanche de mai.

Le cours du blé se maintenait à peu près stationnaire vers 29 francs le quintal sur les marchés de notre région depuis les trois premiers mois de l'année ; et, chose singulière, les représentants des grandes minoteries sur ces mêmes marchés n'achetaient que peu ou pas de blé malgré un courant d'offres passables pour l'année ; la grande minoterie de Corbeil maintenait sa marque de farine à un cours proportionnel au prix du blé, soit 63 à 65 francs les 157 kilogs. Tout à coup, dans la dernière quinzaine d'avril, la marque de Corbeil hausse de 2 à 3 francs en une dizaine de jours pour monter brusquement jusqu'à 73 francs en une semaine. Bien entendu le prix du pain s'élève en conséquence ; la presse hostile au ministère le somme de supprimer les droits d'entrée en criant à la famine.

Pendant quelques jours, le ministère résiste, mais finalement M. Méline convoque la section permanente du Conseil supérieur de l'agriculture pour lui demander avis. On vit alors avec surprise des agriculteurs oser dire qu'il n'y avait plus de blé entre les mains des producteurs, et que la suppression complète des droits pendant deux mois n'atteindrait que la spéculation. Finalement la section donna un avis favorable à cette suppression et, du 1er mai au 1er juillet, on vit entrer en franchise 12 millions de quintaux de blé presque tous achetés d'avance ; des chargements im-

Digitized by Google

portants furent mis sur mer dès la deuxième quinzaine d'avril et se trouvaient prêts à être débarqués le 1er mai. L'État perdait 84 millions de recettes, mais certains partis politiques et les spéculateurs avaient gain de cause ; les uns furent contents de pouvoir renverser un ministère qu'ils détestaient ; les autres trouvèrent dans la suppression des droits l'occasion de faire une très fructueuse opération.

Personne, au sein du Conseil supérieur de l'agriculture ou du ministère ne fit allusion à cette singulière attitude des grandes usines qui faisaient monter la farine à des cours de famine, et qui n'achetaient pas les blés qui leur étaient offerts sur les marchés de la région.

Quant au prix du pain, qu'on trouvait si élevé avant la suppression des droits, il n'en fut plus question après ; le tour était joué et cela suffisait à beaucoup. Dans une étude comparée publiée par notre *Bulletin* quelques semaines après le 1er mai on constatait que la suppression des droits avait eu pour conséquence de faire diminuer le blé de 33 0/0, la farine de 17 0/0 et le pain de 9 0/0 seulement.

La suppression des droits protecteurs sur le blé en 1898 a été une mesure déplorable. Une fois les élections passées, la spéculation n'aurait pu maintenir les cours factices qu'elle avait créés ; en présence des apparences de la belle récolte de 1898, la baisse eût été progressive jusqu'à l'apparition du blé nouveau qui aurait encore pu être vendu à un prix rémunérateur.

Au moment où il nous faut mettre sous presse, nous n'avons pas encore reçu l'article de notre collègue, M. Mesneau ; force nous est donc d'en ajourner la publication.

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

La Gaule produisait des vins de qualités fort variées. Autour de Marseille, il était gras et épais, avait « deux sortes de goût, » mais servait utilement dans les coupages (Pline et Athénée). Le vin blanc récolté par les Volkes Arécomikes, sur les côteaux de Béziers, était fort estimé chez nous et beaucoup plus qu'en Italie (Pline). « Il est, dit ce dernier auteur, assez difficile de se prononcer sur le mérite des vins de la province narbonnaise, parce que les habitants, pour en changer le goût et la couleur, les frelatent, les fument, et y mêlent des herbes et jusqu'à de l'aloès. » (2) Cette « manie » du mélange et des sophistications était générale dans l'antiquité, et quand le poète latin Martial reproche aux Marseillais de cuire leurs vins à la fumée pour les vieillir, il fait en même temps le procès à ses compatriotes.

Le territoire de Vienne avait une sorte particulière de vigne, d'origine peu ancienne, puisque cette vigne était inconnue au temps de Virgile; elle donnait un vin au goût de poix, le *vinum picatum,* dont, au dire de Pline, « on faisait le plus grand cas. » Ce cépage fut porté, dans la seconde moitié du 1^er^ siècle, à Albi, en Auvergne et jusqu'en Séquanie (Franche-Comté, etc.). Dans la vallée de la Durance, on obtenait un vin doux et liquoreux en tordant la queue des grappes et en laissant celles-ci exposées sur le cep aux

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

(2) *Histoire naturelle,* liv. XIV, chap. VIII 6. — L'aloès avait pour but de donner une certaine amertume alors estimée.

Digitized by Google

premières gelées de l'hiver. Le procédé a été fréquemment appliqué depuis.

César raconte dans ses *Commentaires (De bello gallico,* lib. II, § XV) qu'étant chez les Ambianais (Amiens), il demanda quels étaient le caractère et les coutumes des Nerviens (Cambrai), et il apprit qu'ils défendaient l'importation du vin et des autres objets de luxe *(nihil pati vini reliquiarumque rerum ad luxuriam pertinentium inferi)* qui affaiblissent la vigueur et amolissent le courage. Cette interdiction était si peu dans les mœurs gauloises, que César la note curieusement.

Nos aïeux avaient même, à cet égard, une réputation plutôt mauvaise : Ammien Marcellin (*Rerum gestarum*, lib. XV, cap. 12) leur impute le vice d'ivrognerie, imputation qui se trouve consignée, trois siècles plus tôt, dans la *Bibliothèque historique* de Diodore de Sicile (liv. V, chap. 26). Cicéron lui-même y fait un jour une brève allusion : « les Gaulois, dit-il *(Plaidoyer pour Fonteius)*, vont mettre de l'eau dans leur vin. » Mais, d'après Athénée *(Banquet des Savants)*, par les Gaulois, il faut entendre : les riches Gaulois, les pauvres se contentant d'une sorte de bière

Les auteurs ne sont pas d'accord sur le point de savoir si les vins de la Gaule passaient en Italie, ou ceux d'Italie, en Gaule. Il est probable que les échanges se produisaient tantôt dans un sens et tantôt dans l'autre suivant les circonstances. Columelle affirme pourtant que, grâce à la mauvaise culture italienne, les vins gaulois étaient indispensables pour assurer la consommation des Romains. Cet aveu n'est pas pour nuire au bon renom de la viticulture gauloise.

Dans tous les cas le commerce des vins entre la Gaule et l'Italie fut des plus actifs; il avait son centre à Lyon où les négociants obtinrent le rang de chevaliers. Leurs entrepôts

Digitized by Google

étaient situés au bord de la Saône (J. Marquardt); Minthatius Vitalis, un de ces marchands, était en même temps « patron des nautes. » (1)

La première mention du vin de Bordeaux se rencontre dans les œuvres du poète bordelais Ausone, qui vivait à la fin du IVe siècle.

On va jusqu'à prétendre que l'invasion de la Narbonnaise par Ataulphe, roi des Goths d'Espagne, avant 415 de notre ère, n'eut d'autre cause que le désir de ce conquérant — qui d'ailleurs fut battu — de posséder les excellents vignobles du pays.

Lorsqu'au siècle suivant, Grégoire de Tours a l'occasion de décrire Dijon autrefois habité par un de ses ancêtres, il ne manque pas d'ajouter : « du côté de l'occident sont des montagnes..... couvertes de vignes qui fournissent aux habitants un si noble falerne (2) qu'ils dédaignent le vin de Châlon. » (3). Nous avons là une double et intéressante indication.

Nous avons vu les voleurs de raisin sévèrement punis par les lois franques ; les voleurs de vin l'étaient plus sévèrement encore, puisque l'amende, dans ce dernier cas, était triple de celle du premier (4).

Le vin, pour les rois barbares et leurs premiers successeurs, était la source d'une importante partie des revenus du domaine. Nous montrerons, dans un prochain chapitre, Charlemagne s'occupant du sien comme le plus soigneux des bourgeois.

(1) De Caumont, *Bulletin monumental*, 1855, p. 84.

(2) Le vin le plus estimé par les Romains.

(3) Grégoire de Tours, *Histoire ecclésiastique des Francs*, liv. III, chap. XIX.

(4) *Leges Francorum Salicæ et Ripuariorum*, tit. XXVIII, § XI, Francfort, 1720, in-fol.

Digitized by Google

Philippe Auguste, à en croire les auteurs de fabliaux, était grand amateur de vin blanc :

.....volontiers moilloit sa pipe
Du bon vin qui estoit du blanc;

dit le trouvère Henri d'Andely dans la *Bataille des Vins*. C'est sans doute à cause de cette renommée que tous les vins comparaissent devant le Roi, chacun faisant valoir ses mérites et ses droits à la première place, que l'arbitre donne d'ailleurs au vin de Chypre. La pièce nous intéresse surtout par l'énumération des vins qui, au XIII^e^ siècle, jouissaient de l'estime des gourmets. Quarante-un vins indigènes sont représentés, et parmi ceux qui nous touchent de plus près :

Vin d'Orlians et vin de Jargueil,
Vin de Meulent, vin d'Argenteuil,
Vin de Soissons, vin d'Auviler,
Vin d'Espernai le Bacheler,
Vin de Sézane et de Sept-mois,
Vin d'Anjou et de Gastinois....(1)

Combien, parmi ces vins, ont conservé leur réputation?

La France entière est du reste fière de ses crus quels qu'ils soient, et il y a comme un cri de défi à l'adresse de l'Angleterre, pays de la bière, dans cette vieille chanson de 1224 :

La terre de Bacchus, c'est la France..... (2)

(1) Henri d'Andely, *La Bataille des Vins*, dans *Fabliaux et Contes des poètes français*, éd. de Méon, Paris, 1808, in-8°, I, p. 152-158, vers 27 à 32.

(2) Ch.-V. Langlois, *Revue Historique*, LII, p. 304. — Le savant historien connaît mieux les auteurs du moyen âge que les auteurs modernes, car il attribue à Béranger le refrain de P. Dupont :

Je songe en remerciant Dieu
Qu'ils n'en ont pas dans l'Angleterre.

Digitized by Google

Et Philippe Mousket exprime l'opinion unanime quand il dit :

Onques ne ja, bien l'adevin.
Ciervoisse ne passera vin.

(Jamais la bière n'a surpassé, et ne surpassera le vin).

Si tous les vins de France étaient unis pour railler l'Angleterre qui ne pouvait se passer d'eux, la lutte n'en était pas moins fort vive, pour la prééminence, entre les différentes régions viticoles. Jusqu'au XVI^e^ siècle, la Bourgogne l'emporte, et c'est paraît-il, de son vin que l'on sert au sacre des Rois. Voici d'ailleurs, si l'on peut prendre comme critérium les préférences de la table royale, les vins consommés par Charles VI, Isabeau de Bavière et le « commun » :

Beaune — Bourgogne (cru non désigné) — Bar — Saint-Pourçain — Riz (?) — Galardon — Vin de Loire — de Saint-Jangon — d'Avignon — de Languedoc — de Nantes — enfin et surtout : Vin Français (1).

Il nous faut expliquer cette dernière expression.

Dès le XIV^e^ siècle, on distinguait, au point de vue du fisc et particulièrement à celui de la jauge, le vin de Bourgogne et le vin Français, ou vin de l'Ile-de-France, et le domaine de chacun d'eux était bien délimité. Quelque confusion s'étant établie par la suite, François I^er^ confirma, par un édit daté d'Amiens au mois d'août 1527, deux articles d'ordonnances anciennes touchant cette distinction :

Art. I^er^. — *Pour savoir la différence du vin françois et du vin de Bourgogne* : Toutes manières de vins qui seront creus au dessus du pont de Sens, tant ceux du pays de l'Auxerrois comme ceux du pays de Beaulne et d'ailleurs en icelles parties, et qui viendront par la rivière d'Yonne, seront appellés vins de Bourgogne, et se jaugeront à la jauge de Bourgogne. Et pareillement

(1) Douet d'Arcq, *Comptes de l'hôtel des Rois*, passim.

Digitized by Google

toute manières de vins qui seront crus au dessous dud. pont de Sens, en venant aval l'eau, aussi les vins des crus de Seine, la vieille Marne et d'ailleurs es parties d'environ, et pareillement du cru d'environ Paris et au dessous en allant avau l'eau, et de la rivière d'Oise et les parties d'environ, seront appelés vins français, et se jaugeront à la jauge française et non autrement, sur peine de dix livres d'amende. (1)

Après Rabelais qui parle du « bon vin d'Aurelians », et avec la fin du XVI^e^ siècle, la vogue paraît passer aux vins de Champagne ; Henri IV les affectionnait particulièrement. On prétend qu'il se plaisait à prendre le titre de « sire d'Ay », et que l'on montre encore le pressoir qu'il avait dans cette ville. Rectifions une fois de plus, à propos de Henri IV, une erreur très répandue : ce n'est pas le vin de Suresnes, près de Paris dont ce prince faisait volontiers son ordinaire, mais celui d'un vignoble du Vendômois planté en *Suren*.

Sous Louis XIII et sous Louis XIV, le vin de Bordeaux étant prohibé pour un siècle encore, la faveur est toujours au vin de Bourgogne jusqu'au moment où, vers 1668, dom Pérignon, cellérier de l'abbaye bénédictine d'Hautvilliers, près d'Épernay, ayant trouvé le moyen de rendre les vins artificiellement mousseux, les crus champenois prirent aussitôt une importance extraordinaire, et au milieu du XVIII^e^ siècle, Angran de Rueneuve *(Observations sur l'Agriculture)* classe ainsi, par ordre de mérite, les vins du Centre :

Champagne — Beaune — Tonnerre — Orléanais — Anjou, Poitou et Touraine — Ile-de-France et Gâtinais.

C'est de ce dédaigné, placé le dernier dans l'énumération, que nous allons nous occuper maintenant.

(1) Bibl. nat. ms. fr. 21664, f°. 150.

Digitized by Google

CHAPITRE II

LE VIN DU GATINAIS

Dans la *Desputoison du vin et de l'iaue* par devant le dieu d'Amour, fabliau du XIII^e^ siècle, le *Vin Français* — nous venons de définir ce nom — ose réclamer une place à côté des crus renommés :

Trop, ce dist-il, sui esbahis
Qu'entre vous vins, en mon païs,
Devant moi et en ma présence,
L'onneur voulez avoir en France.

Mais malgré sa bonne volonté, il ne peut guère faire valoir que des qualités négatives : tandis que les autres troublent les têtes, son mérite à lui, c'est de les conserver calmes et saines.... etc. (1).

A côté de ces vins aux prétentions modestes, on aurait pu trouver en bon rang ceux du Gâtinais.

J'ai indiqué, à propos de la Vigne, l'extension restreinte donnée par les modernes à ce nom ; je ne suis pas bien sûr que cette restriction remonte aux origines.

La plus ancienne trace que nous connaissions de cette expression : vin du Gâtinais, se rencontre dans un compte royal de 1202 cité par Brussel (2) ; rien ne permet de préciser la provenance de ce vin.

En 1317, Jacquemart, de Lille, achète pour la table de Mahaut, comtesse d'Artois, petite-nièce de saint Louis, du

(1) A. Jubinal, *Nouveau recueil de fabliaux*, Paris, 1839, in-8°, p. 293 à 311.

(2) *Examen de l'usage des fiefs*, II, p. CL.

Digitized by Google

vin rouge et du vin blanc du Gâtinais (1). Cette mention est fort intéressante en ce qu'elle nous montre notre vin apprécié assez loin de son pays, et fort capable de supporter un long voyage, mais elle ne nous renseigne pas sur le sens exact du mot.

Une ordonnance de juillet 1330 parle du vin du Gâtinais (2) sans être plus explicite.

En 1349, Jean Gouju et Étienne Clément vendent pour la table du Roi 6 muids 4 setiers de vin du Gâtinais (3), et par une sorte de fatalité, tandis que partout ailleurs le domicile des fournisseurs est indiqué, il ne l'est pas ici.

Voici une remarque qui pourrait nous autoriser à penser que les vins de l'arrondissement actuel de Fontainebleau étaient compris sous la même désignation que ceux de Boësses ou de Saint-Loup : à la Saint-Jean de 1362 (ou de 1363), il est vendu, à Melun, une queue de vin du Gâtinais « botée et petit vin » (4). Or il est peu vraisemblable que l'on ait amené de Gaubertin ou de Beaune-en-Gâtinais à la foire de Melun une queue de vin de si minime valeur ; elle venait donc plus probablement de quelque localité gâtinaise voisine.

Une autre observation : les comptes publiés par Brussel parlent de plusieurs achats de vin, et notamment de vin de Recloses, faits « à la mesure du Gâtinais ». Rien d'impossible, par conséquent, à ce que l'on comprenne Recloses dans le vignoble gâtinais.

« On assure que du temps de Philippe Auguste et de saint Louis, les vins du Gâtinais se buvaient à la table des Rois »

(1) Arch. du Pas-de-Calais, A. 356.

(2) Bibl. nat., ms. fr. 2833, f° 251.

(3) J. Viard, *Les journaux du Trésor sous Philippe VI*, Paris, 1900, in-4°, n°s 3584 et 982.

(4) Arch. de l'Yonne, G. 346.

Digitized by Google

(A. Jullien). Pour Philippe Auguste au moins, le fait est certain : non seulement le Roi consommait les vins de ses vignes de Boesses, de Samois, etc., mais encore il en faisait acheter jusqu'à Moret (Brussel).

Philippe VI ne déroge pas à ces traditions, car nous voyons son « proviseur », Gaultier de Chanteloup, s'approvisionner à la Chapelle-la-Reine chez les Raimbaut, à Sermaise-sur-Seine (1), à Bois-le-Roi, à Samois, etc. (2).

Sous François Ier, les vignes nouvelles de Samoreau fournissent une partie du vin de « la bouche ». Pour conserver le vin de 1538, sans doute abondant et de bonne qualité, on loue des caves à Moret, dans la maison de l'*Étoile* et dans d'autres logis. Celui de 1539, au contraire, est envoyé à Paris dès le mois de novembre (3).

Lorsque Charles IX est à Fontainebleau ou dans le voisinage, on fait venir du vin du « pressouer » royal dont nous avons parlé (V. p. 44-45). Le 3 février 1564, il en est amené « huict muyds » (4). Le 14 mars suivant, le Roi dîne à Montereau-faut-Yonne, et « l'escroue » de la dépense indique qu'il fut bu à ce repas du vin blanc et du « vin clairet du pressouer » (5).

Mais en 1598 Henri IV vendit ce pressoir et le clos de vignes, moyennant 4.000 écus (30.840 fr.), à Nicolas Jacquinot, un de ses valets de garde-robe. Nous apprenons par l'acte de vente que les bâtiments comprenaient 16 travées, et mesuraient 32 toises de long sur 7 toises de large (62 m. 37 × 13 m. 64), au dedans des murs. On y voyait,

(1) Commune de Bois-le-Roi, canton de Fontainebleau (Seine-et-Marne).
(2) J. Viard, *Les journaux du Trésor sous Philippe VI*, passim.
(3) Arch. nat., J. 962, plaq. 16.
(4) Bibl. nat., ms. fr. 6217, f° 30.
(5) Parch. orig. — Collection de l'auteur.

Digitized by Google

comme matériel viticole, 2 pressoirs, 5 cuves tirant 9 à 10 muids chacune, 5 cuves de 2 à 3 muids, et 2 « baignoires ». Au-dessus des celliers, se trouvaient des chambres, des garde-robes et des greniers.

Le clos contenait 300 arpents, dont 42 arp. de vignes remises en culture depuis 2 ans seulement ; le surplus, « en bruyères et roches » ; les vignes, « plus à charge que proffit » (1). On sent que la guerre civile a passé par là. L'entreprise de François Ier avait vécu 60 ans aux frais du trésor royal.

Il est déduit à l'acquéreur la valeur de quelques vins pris pour la table sur les approvisionnements, et c'est, je crois, la dernière fois qu'il est question de nos vins dans les comptes royaux. Nous avons dit, un peu plus haut, que les goûts de Henri IV le portaient vers la Champagne et le Vendômois.

Des préférences personnelles de ce genre ne se discutent pas, mais il est malheureusement probable que les vins du Gâtinais n'offraient pas des qualités suffisantes pour lutter contre une concurrence sérieuse ; l'abandon paraît donc justifié. Cependant nous ne connaissons pas bien ceux du XVIe siècle, que Charles Estienne (*Vinetum*, f° 72 v°) place encore — les derniers, il est vrai, parmi les crus estimés, et qui donnaient lieu à un commerce actif. Paris en consommait des quantités notables.

La plupart de ces vins étaient amenés à Nemours et « voiturés » par eau jusqu'au port Saint-Paul. En 1608, Achille de Harlay fait transporter ainsi 58 poinçons de son vin blanc de Beaumont, au prix élevé pour l'époque de 6 fr. 87, de

(1) Bibl. nat., fr. 10811, non folioté.

Digitized by Google

Nemours à Paris, et par tonneau de deux poinçons (1). Le 13 novembre de la même année, on constate, toujours par la voie de Nemours, une expédition anonyme de 127 poinçons de « vin de Gastinois » (2).

L'hypothèse de Jullien *(Topographie de tous les vignobles)* qu'alors on ne cultivait en Gâtinais que de bons plants, et sur les coteaux les mieux exposés, n'a rien d'inadmissible. Dans tous les cas, nous ne voyons nulle part l'expression : « vin du Gâtinais » employée avec le sens ironique attaché à celle de « vin de Brie » : sous Louis XIV, donner du vin de Brie, c'était faire un mauvais cadeau.

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

(1-2) Min. de Bertrand, not. à Nemours. — En 1698, on estime encore que le tiers des vins récoltés dans l'élection de Nemours sont transportés à Versailles et à Paris *(Mémoires des Intendants,* I, p. 731. Nous verrons à propos du RÉGIME FISCAL quelles quantités considérables de vins passaient à Nemours, surtout après la construction du canal du Loing.

JURISPRUDENCE RURALE

LES LAPINS ET LA VIGNE

Une vigne ayant été saccagée par les lapins d'une terre inculte voisine où la chasse était réservée, le tribunal civil de Narbonne vient de décider que le propriétaire de ladite vigne n'avait droit à aucune indemnité, par les raisons suivantes :

« Le propriétaire qui ne favorise pas la reproduction du gibier dans un terrain inculte, et qui ne fait rien pour attirer ce gibier, soit en construisant des garennes, soit en conservant des terriers, soit en ménageant des abris permanents dans des buissons ou dans des broussailles, ne saurait être appelé en responsabilité en vertu de l'art. 6385 du Code civil,

Digitized by Google

« La présence des lapins daus un bois ou dans des terres incultes est un inconvénient qui tient à la nature des choses, et la réparation des ravages commis par ces animaux ne saurait être poursuivie par le propriétaire du terrain dans lequel ils gîtent.

« Le fait de réserver la chasse constitue l'exercice d'un droit, et ne peut en dehors de toute autre circonstance, donner ouverture à une action en indemnité. »

(D'après *l'Agriculture nationale*).

VARIÉTÉS

Tout à l'Alcool

Du *Vélo* (à propos d'un rapport sur « les emplois industriels de l'alcool », lu samedi à la séance générale de la Société des Agriculteurs de France) :

En fin de séance, on pourra voir les divers modèles de lampes à alcool, et même l'éclairage électrique par moteurs à alcool !

Nous apprenons qu'une conférence doit être faite aujourd'hui jeudi, toujours sur le même sujet, à la Société d'agriculture, à l'Hôtel Continental.

De son côté, le syndicat des fabricants de sucre de France a inscrit la même question à son ordre du jour pour demain, encore à l'Hôtel Continental.

Enfin, ce matin jeudi, à neuf heures et demie, l'Association pour l'emploi de l'alcool tient son assemblée générale à l'hôtel des Ingénieurs des arts et métiers, 6, rue Chauchat.

Décidément, la question de l'alcool est à l'ordre du jour

***

Digitized by Google

Conservation des Échalas de la Vigne.

Pour prolonger la durée des échalas de la vigne et des bois tendres destinés aux constructions, on emploie, dit M. Skawinski, dans la *Revue de viticulture*, surtout le sulfate de cuivre.

« On procède par immersion dans un bain dosé à 5 0/0 de sulfate de cuivre. On a pour cet usage des bassins construits en ciment et en briques de Sologne, et dont la contenance est plus ou moins grande suivant la quantité de bois que l'on doit traiter par ce procédé. La durée de l'immersion doit être au moins de 8 à 10 jours et, chaque fois qu'on ajoute de l'eau, il faut la mélanger, dans la proportion voulue, de sulfate de cuivre (5 0/0).

Beaucoup de viticulteurs se contentent de sulfater la partie des échalas qui est enfoncée dans la terre, d'autres les font sulfater dans toute leur longueur. Le premier moyen n'est applicable qu'aux échalas courts qui, une fois pourris en terre, ne sont plus employés ; mais le second doit être adopté pour les échalas longs qu'on fait aiguiser et servir à nouveau, une fois que la partie qui est dans le sol est décomposée. Quelle que soit la longueur de l'échalas nous conseillons de le sulfater en entier.

Pendant quelques années, on avait employé le goudron de houille ; son application étant plus difficile et les résultats qu'il donne n'égalant pas ceux du sulfate de cuivre, ce procédé a été abandonné. Le carbonyle serait d'un emploi plus efficace.

On a conseillé en outre pour la conservation des échalas, le créosotage, l'immersion dans le purin, la carbonisation, mais le sulfatage donne de meilleurs résultats.

(*Bulletin de la Société d'Agriculture de l'Allier.*)

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 11 Mars 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22	55
Seigle,	—	—	15	50
Avoine,	—	—	12	50
Veaux vendus 100, prix moyen, le kilo.....			2	10

MONTEREAU. — 9 Mars 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....		17	60
Seigle,	—	—	9	50
Avoine,	—	—	8	70

13 Mars 1901

Veaux vendus 110,	prix moyen, le kilo.....			1	95
Porcs —	45,	—	—	1	35
Moutons —	40,	—	—	1	75

NEMOURS. — 9 Mars 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....		»	»
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»
Veaux vendus 106,	prix moyen, le kilo.....		2	10
Porcs —	39,	—	—	1	40
Moutons —	23,	—	—	1	60

PARIS. — 13 Mars 1901

Blé indigène roux : 18 50 à 19 » ; — blanc : 19 » à 19 25

Seigle, 14 50 à 14 75.

Avoines : noire ordinaire, 19 » à 19 25 ; blanche, 17 50 à 17 75. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 110 à 120 les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, 90 à 95 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	20 50	20 65	Livr. print. 1901
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	28 75	28 75	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	23 25	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 44	» 44	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 85	1 85	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 65	1 65	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	5 60	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	» »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 6 avril 1901	81
Projets contre le trafic des Acquits-à-caution	85
La Viticulture en Gâtinais	89
Ecole rurale	97
Variétés	100
Bibliographie	102
Mercuriales	103
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	104

SÉANCE DU 6 AVRIL 1901

La séance est ouverte à 2 heures 45 sous la présidence de M. Pouteau, Président. Sont présents : MM. Defoix, Vice-Président; Force, trésorier; Thoison, secrétaire; Dendeleux, Dumée, Petit et Vial.

La lecture, par le secrétaire, du procès-verbal de la dernière réunion ne donne lieu à aucune observation.

M. le Président signale dans la correspondance :

1° Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Marne qui annonce que, sur sa proposition, la Commission départementale a accordé à notre Société, pour l'exercice 1901, une *subvention de 300 francs.* — M. le Trésorier, depuis cet avis reçu, a encaissé le montant de ladite subvention. — Remerciements sincères à M. le Préfet.

Digitized by Google

2° Une lettre de M. le Président de la Société colombophile, le *Courrier de Nemours*, *sollicitant un encouragement* de notre part sous la forme d'un prix à décerner lors du prochain concours organisé par cette société. — Prenant cette demande en considération, l'assemblée vote une somme de *dix francs* pour l'achat d'une *médaille d'argent*. — Avis de cette décision sera transmis à M. le Président de la Société colombophile.

3° Une lettre du graveur concessionnaire de la médaille officielle de l'Exposition, qui adresse ses prix-courant et dessins. — Il sera statué sur ces offres à une séance ultérieure.

4° Une lettre de M. Brandin, Président de la *Société d'Agriculture de Melun,* pour nous engager à *appuyer le vœu* émis par notre voisine dans sa séance du 23 février dernier et ainsi conçu :

« La Société d'agriculture de Melun, réunie en Assemblée générale, le samedi 23 février 1901, après avoir examiné la situation faite au département par la fièvre aphteuse, soumet à la bienveillante attention de M. le Préfet, les considérants et vœu suivants :

« Considérant que la fièvre persiste d'une façon désespérante dans le département ;

« Considérant que cette maladie menace de prendre une extension de plus en plus grande, au moment où les travaux des champs vont s'ouvrir avec une grande activité ;

« Considérant que le marché de la Villette est devenu, à l'heure actuelle, un foyer permanent de fièvre aphteuse ;

« Considérant que les bouchers et charcutiers de Seine-et-Marne s'approvisionnent en grand nombre et d'une façon régulière à ce marché ;

« Considérant qu'en parcourant les routes et les chemins du département, les bœufs et les vaches provenant de la Villette,

Digitized by Google

contaminent d'une façon permanente, non seulement nos voies de communication, mais encore les quais de débarquement et les abords d'un grand nombre de gares;

« Emet le vœu :

« Que tous les bovins provenant de la Villette, soient transportés en voiture de la gare d'arrivée à leur lieu de destination (abattoirs ou tueries), et qu'ils n'en puissent sortir, pour aucun motif, jusqu'à leur abattage. »

Nous sommes d'autant plus disposés à nous joindre, dans cette circonstance, à la Société de Melun que nous-mêmes avons émis, dès le 3 novembre, le vœu suivant transmis à M. le Préfet de Seine-et-Marne, et qui n'a d'ailleurs pas encore reçu satisfaction.

La Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau :

Considérant que le marché aux bestiaux de la Villette est un foyer permanent d'infection ;

Que le libre transport des animaux provenant dudit marché est un des véhicules de la propagation des maladies contagieuses ;

Considérant d'autre part que certains équarrisseurs n'apportent pas à l'enlèvement des animaux morts toutes les précautions désirables ;

Emet le vœu :

1° Qu'un arrêté préfectoral n'autorise le transport à travers le département, des animaux provenant du marché de la Villette, que dans des voitures closes et parfaitement étanches;

2° Que pareille obligation soit imposée aux équarrisseurs enlevant des animaux morts.

Au nombre des différentes publications parvenues dans le mois, M. le Président remarque le procès-verbal des séances du *Congrès de la Vente du Blé* adressé par le Comité permanent. Ce volume sera analysé et des extraits en seront, s'il y a lieu, insérés dans le *Bulletin*.

Digitized by Google

Le secrétaire rappelle que l'*Association commerciale du canton de Nemours* avait manifesté le désir que notre prochain concours de démarieuses coïncidât avec une fête qu'elle se propose de donner à Nemours, et que notre Société avait favorablement accueilli ces ouvertures.

Cette observation attire l'attention de la réunion sur la nécessité de fixer la date et le lieu du concours, et un long échange d'idées se produit à cet égard. Toutefois une seule décision est prise séance tenante, à savoir que les expériences auront lieu vers le milieu d'une semaine à désigner, et que les récompenses seront distribuées, à Nemours, le dimanche suivant.

Pour la solution des autres questions, l'Assemblée en charge une commission composée, outre le bureau, de MM. A. Benoist, P. Grapperon, Pasquet et D. Morisseau.

M. le Président annonce la *mort* prématurée de René Guyon, fils d'Eugène Guyon, premier Président de la Société; ce jeune homme est décédé à Paris, à l'âge de 21 ans. — Des regrets unanimes accueillent cette communication.

M. Alfred *Filleau*, cultivateur à Beaumoulin, commune de Souppes, présenté par MM. Defoix et P. Grapperon, est proclamé membre de la Société.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 4 Mai 1901. — Examen des projets de règlementation de l'admission temporaire. — Désignation du jury du Concours. — Communications diverses.

Digitized by Google

PROJETS CONTRE LE TRAFIC
DES ACQUITS-A-CAUTION

Lorsqu'il reprendra ses séances, le 14 mai prochain, le Parlement se trouvera en présence de *quatre projets* se proposant de résoudre par des moyens très peu différents, la question si importante de la *mévente des blés,* ou tout au moins d'apporter à la crise actuelle dont les causes sont multiples, les palliatifs dont peuvent disposer les pouvoirs publics.

Afin de permettre à chacun de nos collègues de se former une opinion motivée, nous donnons ci-dessous sans commentaires le texte intégral de ces quatre projets qui n'ont d'ailleurs qu'un même objectif : la *suppression du scandaleux trafic des acquits à caution.*

I. — PROJET DU GOUVERNEMENT

Article premier. — Le régime d'admission temporaire organisé par les lois des 5 juillet 1836 et 11 janvier 1892 et par le décret du 9 août 1897 est modifié comme suit :

Le montant intégral des droits de douane des blés présentés à l'admission temporaire devra être acquitté au moment de l'importation.

Il sera délivré au meunier importateur un titre de perception dont le montant sera remboursé par la douane, lors de l'exportation des farines, des semoules et des sons.

Le meunier soumissionnaire pourra, par voie d'endossement, céder son titre de perception à un autre meunier qui aura droit au remboursement prévu au paragraphe précédent.

Cette cession ne pourra être opérée que pendant les dix jours qui suivront la délivrance du titre de perception,

Digitized by Google

L'importateur devra faire connaître à la douane le jour de l'endossement, les nom et domicile du meunier cessionnaire.

Faute de réexportation par l'importateur ou par le cessionnaire dont le nom figurera sur le titre, dans les deux mois qui suivront la délivrance du titre de perception, des farines, des semoules et des sons, le montant des droits restera acquis au Trésor.

La mise en entrepôt des farines, semoules et sons provenant de blés admis temporairement ne sera pas considérée comme exportation.

Art. 2. — Un règlement d'administration publique déterminera les conditions d'application de la présente loi.

Toutes dispositions contraires sont abrogées.

II. — PROJET (PROVISOIRE) DE LA COMMISSION DES DOUANES

Article premier. — Les froments étrangers destinés à la mouture pourront être importés par tous les bureaux de douane ouverts à l'importation des céréales. La réexportation des farines, semoules et sons pourra être effectuée par tous les bureaux de douane. La mise en entrepôt des farines, semoules et sons provenant des blés admis temporairement ne sera pas considérée comme une exportation.

Art. 2. — Les soumissions d'admission temporaire de blé ne pourront être souscrites que par des meuniers; elles seront incessibles. Le meunier soumissionnaire devra entrer directement les blés importés dans son usine, et en sortir directement les produits fabriqués pour les exporter. La douane aura droit de contrôle sur toutes les opérations, même à l'intérieur des usines; les déclarants s'engageront par une soumission valablement cautionnée à réexporter, dans le délai de deux mois, les farines, semoules et sons en

Digitized by Google

quantité et qualité et selon le degré d'extraction conforme aux prescriptions des art. 3 et 4 du décret du 9 août 1897.

III. — PROJET DE M. PRÉVET, SÉNATEUR.

Article premier. — L'admission temporaire des blés qui a été autorisée par l'article 13 de la loi du 11 janvier 1892 est supprimée.

Art. 2. — Toute exportation de blés, farine et produits dérivés du blé à destination de l'étranger ou des colonies françaises non soumises au tarif douanier métropolitain donnnera lieu à la délivrance par la douane d'un bon d'importation.

Aucun bon ne sera délivré pour les exportations à destination de la Tunisie et de la zone franche de la Savoie.

La valeur des bons correspondra exactement à l'importance du droit de douane sur la quantité du blé mis en œuvre, déduction faite des droits relatifs aux issues non exportées.

Art. 3. — Ces bons seront reçus par la douane, pendant un délai qui ne devra pas dépasser une année, en payement des droits sur les blés étrangers introduits en France postérieurement à la date de leur création.

Art. 4. — L'importance des bons à délivrer pour chaque catégorie de farine ou autre produits exportés sera déterminée par décret.

Art. 5. — Le second paragraphe de l'article premier de la loi du 29 mars 1897 ainsi conçu :

« Dans les circonstances exceptionnelles et quand le prix du pain s'élèvera à un taux menaçant pour l'alimentation publique, le gouvernement pourra, en l'absence des Chambres, suspendre en tout ou en partie les effets de la présente loi par un décret du Président de la République. Dans

Digitized by Google

ce cas la mesure prise par le gouvernement devra être soumise à la ratification des Chambres. »

Est abrogé.

Art. 6. — Tout projet de loi présenté par le gouvernement et tendant à un abaissement ou à une suppression du droit de douane sur les céréales et leurs dérivés, les vins, les bestiaux et les viandes fraîches de boucherie, sera suivi d'un décret dont une disposition spéciale ordonnera l'exécution provisoire immédiate. Le gouvernement prendra les mesures nécessaires pour que ce décret, dès le lendemain de la présentation du projet de loi, soit inséré au *Journal Officiel* et affiché avant l'ouverture de la douane.

Art. 7. — Les droits anciens continueront cependant à être perçus et consignés à la douane pour les marchandises énumérés dans l'article précédent, et qui seront introduites aussitôt après la publication et l'affichage ci-dessus prescrits. Si le projet du gouvernement était retiré ou rejeté par les Chambres, les droits perçus resteraient définitivement acquis au Trésor public ; s'il était adopté en totalité ou seulement en partie, la différence entre les droits perçus et ceux qui seraient maintenus devrait être remboursée aux déclarants.

IV. — PROJET DE M. CASTILLARD, DÉPUTÉ.

« Art. premier. — Le régime de l'admission temporaire organisé par les lois des 5 juillet 1836 et 11 janvier 1892, et par le décret du 9 août 1897, est modifié comme il suit :

« Le montant intégral des droits de douane des blés présentés à l'admission temporaire, devra être acquitté au moment de l'importation.

« Il sera délivré au meunier importateur un titre de perception dont le montant lui sera remboursé par la douane

Digitized by Google

lorsqu'il exportera les farines et les sons provenant du blé importé.

« Faute de réexportation des farines et des sons délivrés (?) par l'importateur dans les deux mois qui suivront la délivrance du titre de perception, le montant des droits restera acquis au Trésor.

« La mise en entrepôt des farines et sons provenant des blés admis temporairement, ne sera pas considérée comme exportation.

« Art. 2 — Un règlement d'administration publique déterminera les conditions d'application de la présente loi.

« Toutes dispositions contraires sont abrogées. »

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Mais à partir de la fin du XVII[e] siècle, soit que nos vins aient réellement perdu de leur qualité par la faute des vignerons, soit que le goût ait, sans raison, changé à leur égard, les appréciations sont nettement défavorables. Le rédacteur de l'*État de la Généralité de Paris*, en 1698, écrit, à propos de l'élection de Nemours : « le vin y est fort médiocre » (2). L'auteur de l'*État* de 1754 est un peu plus juste en généralisant moins : « gros vin assez plat, à l'exception cependant de quelques vignobles dont le vin est passablement bon ».

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

(2) A. de Boislisle, *Mémoires des Intendants...*, I, Généralité de Paris, p. 291.

Digitized by Google

De nos jours les quelques connaisseurs qui ont visité l'arrondissement de Pithiviers avant la fatale introduction des cépages communs, n'en ont pas rapporté pourtant une impression mauvaise :

« Les vins du Gâtinais, dit le docteur J. Guyot (*Études sur les vignobles*), sont agréables, très légers en esprit (1), et se gardent bien. »

« Les vins du Gâtinais, dit à son tour A. Jullien (2), sont pour la plupart très colorés, grossiers et peu spiritueux, mais ils font un bon effet dans les mélanges, et sont susceptibles d'être rendus meilleurs par l'addition de bons vins. Les vignobles de Boesses, de Saint-Loup, d'Auxy, d'Égry, etc., canton de Beaune-la-Rolande, donnent la première qualité des vins de ce pays; ils ont une belle couleur, et quoique grossiers, leur goût n'est pas désagréable. »

L'auteur ne parle ici que des vins rouges qu'il range dans la troisième classe; il omet les vins blancs de Gaubertin, de Barville et de Juranville, que le commerce enlevait pour rafraîchir et rendre légers certains vins; à moins qu'il ne fît mettre en feuillettes nos vins du Gâtinais, et ne les vendît pour du Bourgogne; je tiens ce détail authentique d'un vigneron de Boesses.

Passons condamnation sur ceux de l'arrondissement de Fontainebleau, « tout à fait médiocres et bons à consommer dans l'année » (J. Guyot); encore faut-il faire quelques réserves. En 1780, on estimait que le vin de Bessonville (3) ne le cédait en rien au meilleur du Gâtinais; et les vins de Moret et des environs n'ont pas que des détracteurs.

(1) Cela est vrai des années ordinaires, mais on eût pu citer au doct. Guyot les vins de Boesses de 1857 qui pesaient de 10 à 12° d'alcool; ceux de 1858 se maintinrent à 8°; les vins pesant 7° étaient assez fréquents.

(2) *Topographie de tous les vignobles*, 5e éd., Paris, 1866, in-8°, p. 108.

(3) Commune de la Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

Digitized by Google

« Nous avons goûté, dit M. Toulouze *(Les Vignerons et la Vigne à Saint-Mammès)*, du vin de 1893, année heureuse comme qualité, nous devons le reconnaître ; il était frais au palais, corsé et d'un goût très agréable.... C'est le type du petit vin de Bourgogne, du vin aimé de Dagobert. »

Il n'est pas jusqu'au vin de Nemours, dont la municipalité elle-même déclarait, en 1808 — peut-être avait-elle des raisons fiscales ? — qu'il était « de la plus mauvaise qualité » (1); il n'est pas jusqu'à ce vin décrié qui n'ait ses partisans : — « Le vin qui pousse sur les coteaux du Loing, est un vin coquet et guilleret, sentant d'une lieue la pierre à fusil » (2).

Je ne sais où le docteur Guyot a pris que nos vins devaient être consommés dans l'année ; ce n'était pas l'avis du chanoine Boullay ; « ils ne commencent, d'après lui, à être bons à boire que 15 ou 18 mois après qu'ils ont été faits ; on en fait quelquefois *sous pied* qu'on peut boire un mois ou deux après, mais ce vin-là ne se boit pas dans sa bonté ».

Aussi les amateurs d'autrefois ne manquaient-ils pas de laisser vieillir leurs vins ; ils en mettaient même en bouteilles, provenant de crus dont le nom seul fait sourire aujourd'hui : on trouve, en juin 1795, dans la cave de la veuve de Pierre Mercier, orfèvre à Nemours, 40 bouteilles de vin vieux, cru de Rumont, et 12 bouteilles de vin de Nemours, de 1793 (3). Un autre inventaire de la même époque montre que l'on prenait quelques soins pour assurer la conservation : 60 bouteilles de vin de Château-Landon inventoriées sont « serrées dans le sable » (4).

Je voudrais au moins mentionner les vins d'à présent..... J'en ai bu, l'an dernier, d'excellents à Bromeilles, à Pithi-

(1) Arch. munic., D. 9.
(2) C. Colinet, *Us et coutumes du Gâtinais*, p. 48.
(3-4) Min. de De La Baume, not. à Nemours.

Digitized by Google

viers et ailleurs, mais outre que mes hôtes avaient eu la coquetterie de faire un choix dans leurs collections, ces vins avaient tous été récoltés dans les vignes anciennes. Que donneront les nouvelles ? — L'expérience n'a pas encore assez longtemps duré pour qu'il soit possible de répondre. Toutefois je constate avec plaisir que les espérances sont tenaces, et que les échecs subis n'ont pas diminué la confiance en un avenir meilleur.

CHAPITRE III

LA VINIFICATION

I. — Vinification ancienne et Vinification nouvelle. Composition du Vin.

Un auteur que nous avons déjà fréquemment cité, le chanoine Boullay, écrivait, il y a près de 200 ans : — Les vins d'Orléans sont bons, mais on les fait mal.

Et beaucoup plus près de nous, en 1853, M. de Beauregard répétait : — « La culture de la vigne et l'art de faire le vin sont plus arriérés dans l'Orléanais que la culture des céréales. » (1)

Je crois, sans calomnier mon pays, qu'au point de vue de la *vinification* le Gâtinais ne se montrait pas plus avancé que l'Orléanais. Il se confinait comme son voisin dans les anciennes méthodes, et ses vignerons étaient tout prêts à répondre, à l'exemple de ceux que met en scène M. E. Rousseaux, aux prôneurs de procédés nouveaux, « que ces méthodes donnaient d'excellents résultats, que leurs vins

(1) *Bull. de la Société d'Agriculture, Sciences*, etc. *d'Orléans*, I, p. 33.

Digitized by Google

étaient toujours d'une qualité irréprochable, et qu'on n'entendait jamais parler autrefois de toutes ces maladies qui les atteignent si fréquemment aujourd'hui » (1).

Réservons la question des maladies, et constatons, à titre de circonstances atténuantes, que l'on ne trouve, même dans les ouvrages du XVIII[e] siècle, aucun perfectionnement un peu sérieux conseillé par les auteurs, et que leurs recommandations d'ailleurs très justes se bornent à des soins de détail ou à des améliorations d'ustensiles. Au point de vue de la théorie, les savants sont au niveau des praticiens, et si le chanoine Boullay blâme les vignerons de son temps, c'est surtout de leur insouciance et de leur laisser-aller.

L'étude de la phase la plus importante et la plus délicate de la vinification, la *fermentation alcoolique,* commencée par Van Helmont († en 1644), Boerrhaave († en 1736), Macquer († en 1784) et Baumé († en 1804), continuée par Lavoisier, Fourcroy, Thénard, Gay-Lussac et Chaptal, n'a été complétée que de nos jours par Pasteur et MM. Duclaux et Schutzemberger; encore réserve-t-elle aux savants plus d'une découverte à faire.

Mais, même inachevée, elle a fait pénétrer la science dans le cellier, la chimie analytique dans la cuve; elle a imposé un outillage « coûteux et compliqué », à tel point que le jour semble proche où la prophétie semi-centenaire d'A. de Gasparin se réalisera, où le vigneron ne sera plus que le fournisseur de raisin du fabricant; le jour enfin où « la vinification familiale disparaîtra devant les celliers perfectionnés » (A. Berget). Cette transformation complètera celle de la Viticulture, et je suis heureux de n'avoir pas à chercher dans quelle mesure elle sera un bien ou un mal.

Dans tous les cas, et en bonne justice, on ne peut repro-

(1) E. Rousseaux, *Bulletin du Ministère de l'Agriculture* 1898, p. 1435.

Digitized by Google

cher à nos aïeux de n'avoir pas deviné la vinification nouvelle, mais seulement d'avoir trop souvent négligé les précautions que l'expérience ou, si l'on veut, l'empirisme, leur avait enseignées. Ils pouvaient ignorer les « levures sélectionnées » et la théorie des microbes, non la vigilance et la propreté.

Sous le bénéfice de ces observations, nous allons rapidement passer en revue les opérations qui du jus du raisin faisaient du vin ; elles ont peu changé chez nous depuis Duhamel du Monceau.

Auparavant, nous rappellerons d'après Chevreul, Balard et Laurent que le vin renferme : de l'eau, de l'alcool, un peu de sucre non décomposé, du mucilage et des albuminoïdes, du tanin, des acides, des sels, une matière colorante, et enfin une matière odorante caractéristique de chaque cépage, qui n'est ni le goût du terroir, goût emprunté au sol, ni le bouquet qui se dégage avec l'âge (Girard et Lindet).

Si nous cherchons de quelles parties du raisin proviennent ces différentes matières, nous trouverons :

L'eau, dans la rafle, les pellicules, les pépins et la pulpe ;
Le sucre qui donnera l'alcool, dans la pulpe ;
Les sels et les mucilages, dans la pulpe ;
La matière odorante, dans la peau.

La couleur est contenue dans les pellicules du raisin noir ; ce principe colorant se dissout à mesure que la liqueur devient alcoolique, et cette liqueur se colore par son contact avec les pellicules.

Séparé, au contraire, des parties solides du raisin, le moût d'abord incolore prend, par sa combinaison avec l'oxygène de l'air, une teinte légèrement jaunâtre.

Dans le premier cas, on a du *vin* plus ou moins *rouge*, suivant la proportion de matière colorante renfermée dans

Digitized by Google

les pellicules ; dans le second, du *vin blanc*. Outre sa couleur, le vin rouge emprunte à la peau du raisin une quantité assez forte de tanin qui lui donne sa saveur et ses propriétés astringentes.

Bien que pour certaines personnes cette classification en vin rouge et en vin blanc soit « antiscientifique », et qu'il faille dire vin de cuve et vin de presse, nous la conservons parce qu'elle fut la seule employée aux temps anciens, et qu'elle est encore la plus claire et la plus généralement admise.

II. — Le Vin rouge.

Trois opérations ont de tout temps constitué la vinification rouge : l'expression du jus, la fermentation et la cuvaison, le décuvage et l'entonnage.

Expression du jus. — Sous sa forme la plus rudimentaire, cette expression s'obtenait de la manière suivante : au fur et à mesure de leur arrivée dans le cellier, les voitures ou les hottées de raisin étaient versées dans les cuves et plus souvent dans des cuviers où un ou plusieurs hommes foulaient les grappes de leurs pieds nus.

Je n'insisterai pas sur les imperfections de ce procédé qui remonte à l'antiquité, et qui n'est pas encore à beaucoup près abandonné dans tout le Gâtinais. Dans son capitulaire *De villis vel curtis imperialibus,* Charlemagne recommande à ses intendants de prendre garde que personne ne foule avec les pieds la vendange impériale avant que tout n'ait été préparé « proprement et honnêtement » (*omnia nitida et honesta sint*) (1). Il y a déjà là comme une arrière-pensée.

Dès le XVIII[e] siècle, on trouvait mauvais d'écraser le raisin dans la cuve, parce que cet écrasement laisse intacts

(1) Pertz, *Monumenta Germaniæ historica,* Leges, I, p. 184.

Digitized by Google

beaucoup de grains. Cependant je n'ai pas rencontré la description d'un procédé meilleur.

Il faut, je crois, venir au milieu de notre siècle pour trouver un appareil remplaçant les pieds de l'homme — je parle du Gâtinais où malheureusement les vignerons qui possèdent cet appareil sont l'exception. Ce fouloir mécanique que l'on emploie depuis 40 ans à Boesses et à Beaumont et depuis 25 à 30 ans à Beaune, est composé de deux cylindres à cannelures droites ou héliçoïdales et tournant en sens inverse sous l'action d'une manivelle. Ces cylindres entre lesquels passe le raisin aussitôt arrivé de la vigne, remplacent le fond d'une caisse en bois en forme d'auge de maçon; ils ont environ 75 centimètres de longueur, et le système repose sur deux brancards portant sur les bords de la cuve (1).

A Saint-Loup-des-Vignes, les cylindres avaient été précédés par les *tombereaux :* c'étaient de véritables tombereaux hors d'usage, démontés et dont le fond était percé de trous, que l'on plaçait sur la cuve.

La vendange était versée dans le tombereau, et un homme l'écrasait en sautillant continuellement; de cette façon l'épaisseur de la couche de raisin à fouler n'était jamais considérable.

Avant d'écraser par un moyen quelconque ne convient-il pas d'égrapper, c'est-à-dire d'enlever les rafles? — Les avis étaient partagés. Voici ce que dit à cet égard Duhamel du Monceau : (2)

(1) Dans quelques communes certains vignerons avaient des cylindres légers que l'on emportait dans la vigne, et que l'on plaçait sur une futaille défoncée; les hottes ou les paniers — les *culbutes*, comme on les appelait, étaient vidées immédiatement dans l'auge, et le raisin subissait un écrasement avant de partir pour la vinée.

(2) *Mémoires de l'Académie des Sciences de Paris*, 1733, p. 410.

Digitized by Google

« Dans le haut Gâtinois.... beaucoup de gens font égrapper leurs raisins, et s'en trouvent bien ; apparemment que dans leurs territoires les vins auroient trop de dureté si on leur laissoit la rafle, et qu'il leur en reste encore assez pour se conserver ; mais dans d'autres cantons, on a remarqué que quand on faisoit égrapper les raisins, tous les vins prenoient de l'amertume dès la seconde année ; apparemment que la grappe qui donne de la dureté au vin, le préserve de ce défaut ; cependant dans les années où les vins étant rares on seroit dans le cas de les consommer dans l'espace d'une année ou dix-huit mois, on fera toujours bien d'ôter la grappe pour rendre le vin plus délicat. »

Il faut donc considérer, pour résoudre la question, les qualités générales des cépages et les conditions particulières de l'année où l'on opère.

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

L'ÉCOLE RURALE

L'école primaire s'oriente de plus en plus vers un enseignement technique approprié aux besoins immédiats de nos différentes régions. On ne peut que s'en applaudir. Si les programmes perdent en unité, ils se rattrapent en intérêt.

C'est pourquoi, dans les régions agricoles, nous avons estimé que nos établissements d'instruction primaire ne pouvaient que gagner en se développant du côté de l'agronomie, en devenant de plus en plus des *écoles rurales*, au sens strict du mot.

Digitized by Google

L'idée, d'ailleurs, est plus ancienne qu'on ne l'a dit. Ce fut Victor Duruy qui, il y a quelque trente-cinq ans, inaugura le premier plan d'enseignement des notions agronomiques daus les écoles primaires. Mais, comme l'a fait remarquer M. Henri Sagnier, si, à cette époque, les fondements des applications des sciences à l'agriculture étaient déjà solidement établis, la plupart des grandes lignes de l'édifice étaient encore à l'état d'ébauche. Il était difficile de se rendre compte définitivement de l'influence que les diverses branches des sciences exerceraient sur l'agronomie et l'on ne possédait que de très vagues notions sur le caractère même que pouvait avoir un enseignement agricole dans les écoles primaires.

PROGRAMMES ANCIENS ET VOEUX NOUVEAUX.

L'empire tombé, on ne se préoccupe plus de cet enseignement jusqu'en 1879. Un nouveau plan fut alors élaboré ; mais ce plan était trop chargé et ne donna aucun résultat pratique.

Une première réforme fut tentée en 1882 : l'organisation nouvelle, mieux conçue, déblayée ds ses surcharges, permit à l'enseignement agricole de prendre un certain développement.

Vint enfin la circulaire ministérielle du 4 janvier 1897, laquelle modifiait et complétait de la plus heureuse façon le programme de 1882. Il fut désormais entendu que l'enseignement agronomique dans les écoles primaires serait un enseignement pratique, reposant sur l'observation et sur l'observation seule.

Malgré les beaux résultats obtenus déjà par l'application judicieuse de ce programme, il s'en faut cependant que tout soit parfait dans le nouvel enseignement. Aussi le congrès international de l'agriculture, dans ses séances des 1er

Digitized by Google

et 8 juillet 1900, a-t-il émis le vœu qu'une sanction fût donnée à cet enseignement dans les examens de fin d'étude. De plus le congrès a demandé que, dans les écoles normales, l'enseignement fût organisé de façon à former un personnel capable de donner un enseignement agricole scientifique, théorique et pratique. Enfin, pour l'enseignement agricole féminin, il serait urgent de créer, dans les écoles normales et primaires supérieures, des cours théoriques et des travaux pratiques, mettant la jeune fille à même de comprendre et d'exécuter intelligemment les opérations journalières du ménage, de la basse-cour, de la ferme et du jardin.

LES CONSEILS D'UN INSPECTEUR.

Ces vœux seront entendus. Comme l'a dit un de nos Inspecteurs d'Académie les plus distingués, pour inspirer le goût et l'amour de la campagne, de la terre, du travail agricole, il faut que le maître en soit lui-même pénétré. Plus que jamais l'illusion d'un travail mieux rémunéré et d'une existence plus facile, le prestige ridicule de fonctions infimes attirent dans les villes les jeunes gens de la campagne ; il faut leur dire la vérité, tout simplement, et les convaincre que leur intérêt bien entendu est de rester au village.

L'Inspecteur d'Académie de Seine-et-Marne propose, à cet effet, différentes mesures que nous croyons propres à intéresser nos lecteurs. D'après lui, tout, dans l'école rurale bien comprise, doit concourir à développer l'amour de la terre, depuis les lectures faites en classe jusqu'aux devoirs de composition française et aux problèmes d'arithmétique. Par exemple, le maître n'hésitera pas à donner à ses leçons un caractère pratique, au besoin à faire le budget des recettes et des dépenses d'un « paysan » et d'un ouvrier

Digitized by Google

ou d'un « employé », et à étudier la vie des uns et des autres au point de vue des avantages réels, de l'indépendance et même de la santé. Il agira ainsi sur l'esprit de l'enfant, puis du jeune homme, et le prémunira à l'avance contre un danger de jour en jour plus grave.

(à suivre).

VARIÉTÉS

Distinction honorifique.

Par arrêté ministériel, notre collègue, M. JOBARD, professeur spécial d'agriculture au Collège de Fontainebleau, a été nommé *officier d'Académie*.

Nous félicitons sincèrement M. Jobard de cette récompense méritée pour laquelle on a fait trop souvent des choix moins heureux.

***

Résultat des adjudications de fournitures de blé.

Date	Place	Quintaux	Moyenne
4 janvier 1901	— Fontainebleau	1.200	19 fr. 68.
25 —	—	1.000	19 fr. 92.

***

Le Cri des animaux.

Tout le monde connaît le cri des animaux, peu de personnes cependant pourraient donner un nom à ces cris si variés.

Digitized by Google

Voici quelques exemples :

Parmi les oiseaux : la linotte, l'hirondelle, le roitelet gazouillent ; le merle, le loriot, le courlis sifflent ; l'aigle trompette ; l'allouette tire-lire ; la caille nasille ; le hibou et la chouette huent ; la cigogne craquette ; la colombe et le ramier gémissent ; la grive gazouille et grigotte ; la mésange tiline ; le milan huit ; l'orfraie hurle : le paon criaille ; la perdrix cocobe ; le perroquet case ; la poule glousse ; les petits poulets piaulent ; la pie jacasse ; le geai cajole ; le pinson fringotte ; la tourterelle roucoule ; le coq coqueline ; le dindon glougoute ; le rossignol et la fauvette chantent.

Parmi les insectes : l'abeille, le hanneton et la mouche bourdonnent ; la cigale frissonne et le grillon grésillonne.

Parmi les mammifères : le cheval hennit ; l'âne domestique brait, mais l'âne sauvage brame comme le cerf ; le bœuf mugit ; le bélier bat̀tère ; le bouc mouette ; le buffle souffle ; le loup hurle ; le renard et le tout petit chien glapissent ; le chien aboie ; l'éléphant baronne ; le léopard miaule comme le chat ; l'ours grommelle ; le rat ravit : la souris chicotte et le tigre rauque ou rognonne.

***

Les Tirs contre la Grêle.

De l'ensemble des rapports il résulte que, partout où on a essayé les tirs contre la grêle, on est persuadé de leur efficacité. Les résultats constatés sont les suivants :

Arrêt de l'ouragan ;

Disparition des éclairs et des tonnerres ;

Chute de pluie ou de neige fondue ;

Éclaircissement des nuages.

Les expériences prouvent aussi que les champs de tir doivent avoir une certaine étendue, et que les efforts

Digitized by Google

isolés sont impuissants. Autre constatation : Chaque canon ne peut protéger qu'une étendue de 25 hectares en moyenne, et il est utile de rapprocher les canons à une distance minimum de 300 mètres. On conseille l'emploi de canons plus puissants, ayant un cône plus allongé. Le plus remarquable est le canon sans poudre, de Maggiora et Blanchi. Dans ce canon, la charge de poudre est remplacée par un mélange d'acétylène qui détonne en présence d'une étincelle électrique. Ce système permet à un seul homme d'obtenir, à la minute, le nombre de détonations qu'il juge nécessaire. De plus, cette disposition lui permet de conduire plusieurs canons au moyen de divers fils électriques.

(Journal des Champs).

BIBLIOGRAPHIE

Manière de reconnaître les bonnes vaches laitières, par E. Rigaux, professeur départemental d'agriculture à Mende (Lozère). Prix franco . . . . . 1 fr. 10.

Ce travail, fruit de trente années d'études et d'expérience, montre au lecteur les caractères auxquels on reconnaît une bonne vache laitière ; puis il apprend à bien loger et nourrir les vaches, à traire convenablement, à pratiquer le vêlage sans les soins du vétérinaire et à connaître les maladies épizootiques, ainsi que les vices rédhibitoires de nos divers animaux domestiques ; 28 figures fort instructives complètent le texte.

Cet ouvrage est indispensable à tout éleveur réellement soucieux de ses intérêts.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 8 Avril 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22 75	
Seigle,	—	—	15 50	
Avoine,	—	—	13 »	
Veaux vendus	79,	prix moyen, le kilo.....		2 20

MONTEREAU. — 6 Avril 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....	17 60	
Seigle, —	—	9 65	
Avoine, —	—	8 70	

10 Avril 1901

Veaux vendus	88,	prix moyen, le kilo.....		2 15
Porcs —	43,	—	—	1 35
Moutons —	35,	—	—	1 75

NEMOURS. — 13 Avril 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....	» »		
Seigle, —	—	» »		
Avoine, —	—	» »		
Veaux vendus	129,	prix moyen, le kilo.....		2 05
Porcs —	40,	—	—	1 40
Moutons —	25,	—	—	1 80

PARIS. — 10 Avril 1901

Blé indigène roux : 18 75 à 19 25 ; — blanc : 19 » à 19 25

Seigle, 14 50 à 14 75.

Avoines : noire ordinaire, 19 » à 19 50 ; blanche, 18 25 à 18 75. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 115 à 120 les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, 90 à 95 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	20 75	20 75	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	28 50	28 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	23 25	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 85	1 85	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 00	5 00	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 5. Mai 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Avis aux Sociétaires	105
Nouvelles des Récoltes	105
L'École rurale	107
La Viticulture en Gâtinais	110
Bibliographie	119
Notes d'Histoire agricole	121
Jurisprudence rurale	122
Variétés	123
Mercuriales	127
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	128

AVIS AUX SOCIÉTAIRES

A cause du **Concours** et de l'**Exposition** de Machines agricoles des **6** et **9 Juin**, la Société **ne tiendra pas sa Séance ordinaire** du Samedi 1er Juin.

NOUVELLES DES RÉCOLTES

Les apparences des récoltes sont, cette année, sujettes à des variations continuelles occasionnées par l'inclémence de la température.

Les ensemencements de blé d'hiver ayant été faits dans des conditions très favorables, présentaient à leur début un aspect des plus satisfaisants.

Digitized by Google

Malheureusement, en Janvier et Février, des alternatives de gelées nocturnes immédiatement suivies, pendant le jour, de dégels incomplets, ont tellement fatigué certains champs de blé, qu'on aurait été tenté de les réensemencer immédiatement si l'accès des terres l'eût permis en temps utile.

Mais toujours à quelque chose malheur est bon. En effet, les pluies continuelles de Mars, si nuisibles aux ensemencements, ont été favorables à ces blés fatigués. En leur facilitant la formation de nouvelles racines, elles les ont entièrement rappelés à la vie et si une température douce était venue aider à cette régénération, l'apparence de l'ensemble de la récolte de blé ne laisserait actuellement rien à désirer. Mais sous l'influence des temps froids et arides que nous subissons depuis trop longtemps déjà, le tallage ne s'est pas opéré normalement, et bien des champs se trouvant trop clairsemés vont être labourés pour être occupés par d'autres récoltes, telles que betteraves, pommes de terre et maïs.

Les avoines ont été semées tardivement à cause de l'humidité excessive. Elles sont cependant bien levées, mais elles souffrent du froid.

Les seigles n'ont pas été endommagés par les intempéries; ils sont de toute beauté et promettent une abondante récolte.

Les fourrages sont généralement bons à l'exception toutefois des jeunes luzernes qui ne seront bonnes qu'à faire pâturer aux troupeaux.

Les ensemencements de betteraves se poursuivent activement et la préparation des terres est facilitée par les

Digitized by Google

pluies qui aident à réduire les mottes que les vents violents du mois d'avril avaient durcies comme de la brique.

En résumé, l'ensemble des récoltes serait assez satisfaisant, si la chaleur ne se faisait pas trop longtemps attendre; c'est ce que nous souhaitons ardemment.

H. POUTEAU.

L'ÉCOLE RURALE

(Suite)

« Mais surtout, dit justement notre inspecteur, que l'instituteur, dans ses conversations, dans ses relations familières, témoigne lui-même sa sympathie, son respect pour l'agriculture, aussi bien pour le journalier qui gagne honnêtement un salaire modique que pour le fermier ou le propriétaire qui dirige en personne la culture d'un « domaine ». Ce n'est qu'à cette condition que son enseignement théorique et expérimental sera fructueux. »

Ne vous semble-t-il pas que ces conseils et ces *desiderata* mériteraient d'être généralisés et étendus à toutes nos écoles?

Une autre proposition, émanant de M. Gomot, mériterait également d'être prise en considération. M. Gomot voudrait que l'enseignement verbal agricole fût toujours complété par la représentation réelle et tangible des faits.

« Il conviendrait tout d'abord, dit-il, d'habituer les élèves à réunir et à classer certains objets : les pierres, les terrains, les différents minéraux qu'on y rencontre, les engrais, les graines, les insectes qui sont utiles et ceux que l'on considère comme nuisibles. »

Digitized by Google

A ces leçons de choses on ferait succéder des expériences de cultures démonstratives ; on préparerait ces cultures soit dans des pots, soit de préférence dans de petits carrés pris dans les terrains mis par la commune à la disposition de l'instituteur. Mais il conviendrait de se borner à la représentation des faits définitivement acquis par la science et de n'entreprendre que des cultures, de n'essayer que des engrais ou des procédés dont la conclusion ne peut laisser brise à aucune surprise, à aucun aléa. Agir autrement serait introduire dans ces jeunes esprit un doute ou tout au moins une hésitation préjudiciable.

L'instituteur se limiterait donc, dans ses démonstrations, à faire ressortir un certain nombre de vérités fondamentales, telles que la mise en lumière de l'alimentation minérale des plantes, en insistant sur les quatre éléments qui constituent l'engrais, l'importance des bons soins donnés au fumier, le choix d'une semence appartenant à une variété productive, etc. Le maître ne manquerait pas, à la suite de chaque démonstration, d'appeler l'attention de ses élèves sur le côté économique de la question, en leur chiffrant le bénéfice résultant de l'emploi d'une bonne méthode et en le comparant à la perte qui peut naître de l'usage d'un procédé défectueux.

La synthèse de cet enseignement pourrait être enfin utilement faite par des promenades dans la campagne et la visite des meilleures fermes des environs. Au cours de ces excursions, l'instituteur montrerait à ses élèves l'application, dans la vie courante des champs, des vérités révélées à l'école.

LE CALENDRIER AGRICOLE.

Reste à savoir comment distribuer l'emploi du temps dans les écoles rurales. Problème plus important qu'on ne

Digitized by Google

croit et qu'a résolu d'une façon tout à fait ingénieuse, M. H. de Laparent dans son *Calendrier agricole*.

Parler agronomie aux enfants à un moment quelconque de l'année, c'est faire appel à leur mémoire et leur imposer un travail qui, pour un grand nombre d'entre eux, sera une fatigue inutile, parce que leur esprit d'observation n'a pas été encore éveillé.

« Au contraire, dit M. Sagnier, leur parler des mêmes faits au moment précis où ceux-ci se passent, quand ils en ont été témoins le matin en quittant leurs familles, et qu'ils les retrouveront le soir en rentrant, c'est susciter leur attention imédiate, donner un aliment vivant à leur imagination, développer leur intérêt au plus haut degré. » De là l'idée du *Calendrier*, c'est-à-dire des leçons se succédant avec les saisons et variant leurs objets avec la variété des travaux que celles-ci entraînent dans les fermes.

Le *Calendrier agricole* correspond aux trois grandes cultures principales de la France, à la vigne dans le sud-ouest et le centre, au blé et à ses succédanés dans le nord, à l'olivier dans le midi. L'idée en est heureuse. Ajoutons que le *Calendrier agricole* est adapté aux plus récents programmes pédagogiques ; on ne peut donc qu'en conseiller l'usage. Son adoption contribuerait, autant que les mesures précédentes, à rendre vraiment fructueux et pratique le nouvel enseignement.

FIN

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Fermentation. — La vendange foulée est dans la cuve que je suppose ouverte, comme elle l'était toujours en Gâtinais, après un temps plus ou moins long suivant la température, l'état de maturité du fruit, etc., et ordinairement vers le troisième jour, la fermentation se déclare et devient « tumultueuse ». L'acide carbonique résultant de la décomposition du sucre, se dégage de la masse, et détermine une sorte d'ébullition; toutes les parties solides sont soulevées et maintenues à la partie supérieure de la cuve, en formant ce qu'on appelle le *chapeau.* La température de la cuve s'élève peu à peu, le moût se colore, et la saveur sucrée disparaît.

Voilà le phénomène : il est bien connu; son explication scientifique a mis, nous l'avons dit, des siècles à se fixer. Il semble aujourd'hui démontré que la transformation du sucre en alcool, qui, comme toutes les transformations organiques constitue la fermentation, se manifeste sous l'action d'un ferment ou d'une *levure.* La levure est un champignon microscopique quoique relativement gros qui, dans la saison chaude, se dépose et vit sur toutes les parties externes de la grappe. Pasteur (2) qui l'a isolé, n'a pu trouver où le champignon passait l'hiver, et je ne pense pas qu'on l'ait découvert jusqu'à présent, mais des expériences concluantes ont montré que le vent était le grand véhicule des levures qui apparaissent vers les mois d'août et de septembre.

Le regretté savant a constaté encore l'influence considé-

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

(2) *Etudes sur le vin, ses maladies...* etc., 2e édit., Paris, 1873, in-8°.

Digitized by Google

rable et heureuse de l'aération du moût qui ne contient pas d'oxygène en dissolution, et a besoin, pour s'oxyder, d'en emprunter à l'atmosphère. On semble avoir eu d'ailleurs le pressentiment de cette influence, car, depuis des siècles, on aérait le moût en le remuant à plusieurs reprises pour en amener toutes les parties au contact de l'air. On disait alors que l'on « foulangeait » la cuve, et, malgré le danger d'asphyxie, des hommes nus exécutaient souvent ce travail.

Au bout de quelques jours de cuvaison, une semaine à peu près, les signes de la fermentation diminuent d'intensité ; la température s'abaisse, et le chapeau qui n'est plus soutenu par l'ascension de l'acide carbonique, tend à tomber au fond de la cuve. On doit alors le « refouler » mécaniquement pour éviter les accidents trop nombreux causés à des ouvriers par des dégagements tardifs d'acide carbonique. Lorsque la matière est tout à fait tranquille, que la liqueur a pris une bonne saveur vineuse, et qu'elle est belle et claire, le vin est fait ; le sucre étant presque entièrement transformé en alcool, prolonger la cuvaison est au moins inutile.

En théorie, rien de plus simple ; dans la pratique, il en va autrement : le moment précis du décuvage est assez difficile à fixer. Tous les signes ordinaires : cessation de l'activité, saveur, odeur, couleur, sont équivoques, et une grande expérience peut seule préserver de l'erreur. Autrefois, en Gâtinais au moins, on regardait si le vin « faisait la roue » ; pour cela on plongeait dans la cuve un échalas qu'on égouttait au-dessus d'un verre, et s'il était fait, le vin formait un cercle d'écume et de bouillons.

D'ailleurs le point exact variait avec la qualité du moût : lorsque le vin menaçait d'être « rude », on abrégeait la cuvaison, que l'on prolongeait, au contraire, en cas de mollesse ou pour obtenir un vin plus « couvert ». On appelait « gros-

Digitized by Google

sier » ou « mâtin » le vin ayant trop cuvé avec la grappe, et « bourru » celui qui n'avait pas assez cuvé.

En Gâtinais, la cuvaison durait de dix à quinze jours, et aussi longtemps que la fermentation se manifestait, les vignerons soigneux s'efforçaient de maintenir dans le cellier une température constante voisine de 20 degrés centigrades.

Enfin l'opération est terminée, et 1.000 grammes de sucre doivent avoir donné, après leur fermentation, naissance à :

Acide carbonique.....	466 gr. 7
Alcool.....	484 » 6
Glycérine.....	32 » 3
Acide succinique.....	6 » 1
Matières organisées etc....	10 » 3
	1.000 gr.

D'après M. Lindet, ce serait dans ces 10 gr. 3 que se trouveraient les alcools éthyliques qui produiront le bouquet. Ce sont là d'ailleurs des maxima jamais atteints, car il reste toujours environ 5 °/₀ de sucre non décomposé.

Avant de passer à la troisième phase de la vinification, nous avons à mentionner un appareil dû à Mlle Gervais et autour duquel on fit quelque bruit, il y a un demi-siècle, dans les régions gâtinaise et orléanaise, sans succès du reste.

L'appareil Gervais se composait d'une cuve fermée par un couvercle; dans ce couvercle, était ménagée une ouverture recevant un grand chapiteau en fer blanc enveloppé d'un réfrigérant. Du sommet du chapiteau partaient deux tubes, dont l'un muni d'une soupape, qui allaient plonger dans un vase plein d'eau. Le but de l'invention était de condenser et de recueillir une quantité notable d'alcool, 12 à 15 °/₀, ordinairement perdue; mais la perte réelle n'atteint presque jamais cette proportion : Chaptal l'estimait

Digitized by Google

à 1/2 % en moyenne; les inconvénients de l'appareil compensaient largement les quelques services qu'il pouvait rendre.

Décuvage et mise en tonneaux. — Bon ou mauvais, le vin existe désormais, et l'heure est venue de séparer le liquide des parties solides du moût, et c'est ici sans doute que la vinification gâtinaise laissait le plus à désirer.

Combien de vignerons avaient-ils eu le soin de préparer convenablement leurs tonneaux, non seulement comme reliage et réparations mais encore comme propreté? La propreté est pourtant d'importance primordiale, et les anciens avaient sur ce point d'excellentes habitudes. Ils s'attachaient à donner à leurs futailles un goût agréable: M.-P. Caton *(De re rustica)* conseille d'y mettre de l'iris; au moyen âge, on y brûlait de l'encens après les avoir échaudées; nous y brûlons du soufre. Dans tous les cas, des rinçages énergiques étaient pratiqués. Charlemagne insiste, dans le capitulaire que nous avons cité déjà, sur le bon état où doivent être mis ses tonneaux. Le manuscrit 238 du fonds latin, à la Bibliothèque nationale, et qui date du XIII^e^ siècle, s'ouvre par un calendrier orné, en tête de chaque mois, d'une miniature. Celle du mois d'octobre (35 mm. × 20 mm.) figure deux vignerons: l'un d'eux, à cheval sur un tonneau, vide, par un entonnoir, dans la futaille le contenu d'un vase en manière d'amphore que son compagnon semble lui avoir apporté; auprès de ce second vigneron, est un baquet plein de raisin. Nous assistons évidemment au nettoyage d'un fût qui va recevoir du vin (1).

Mais je suppose les tonneaux convenablement préparés; à l'aide de « seilles » (seaux), on y transporte le liquide clair

(1) La miniature de Septembre représente un vendangeur cueillant du raisin qu'il dépose dans une corbeille.

Digitized by Google

qui s'écoule dans un cuvier par le robinet de vidange de la cuve, et qu'on nomme le « vin de goutte » ou « mère goutte ». Or autant l'aération du moût est désirable, autant celle du vin encore presque « chaud » est dangereuse. Si court que soit le trajet du cuvier au tonneau, le vin est mis en contact avec l'air, et est ainsi plus disposé à s'aigrir ; un simple tuyau allant de la cuve aux futailles éviterait cet inconvénient.

Quant aux matières solides restées au fond de la cuve, elles contiennent encore de 15 à 20 % de vin : autrefois ce résidu était soumis à une forte pression pour en extraire la plus grande partie de ce vin.

Les Romains connaissaient le pressoir *(torcular)*, qu'ils employaient à cet usage et à la fabrication de l'huile d'olive. Ils eurent d'abord des appareils d'une simplicité primitive, mais qu'ils ne tardèrent pas à perfectionner. De l'Italie, le pressoir vint en Gaule, et on le trouve en Gâtinais à des époques très reculées, comme nous le verrons au chapitre prochain, en parlant des *Banalités*. Il s'est conservé dans l'arrondissement de Pithiviers, mais a presque entièrement disparu de celui de Fontainebleau : en 1826, il n'en existait plus qu'un seul à Nemours (1), et l'on a démoli, en 1898, le dernier pressoir de Fromont.

Je crois superflu de décrire ce que tout le monde a pu voir ; le document de 1773 que nous avons reproduit au chapitre STATISTIQUE de notre livre I^er^, montre que déjà les pressoirs « à roue » étaient en usage ; remarquons enfin que, sous l'ancien régime, le pressoir était « immeuble par destination », à l'exception des cordes, barres, etc.

Le marc sorti de la cuve supportait une première « façon », et le vin qui provenait de cette pressée, était ordinairement mêlé au vin de goutte. On donnait ainsi jusqu'à quatre

(1) Matrice cadastrale, vol. I.

Digitized by Google

façons très rapprochées les unes des autres, mais on mettait à part le vin des trois dernières ; nous voyons dans les inventaires le vin de pressurage estimé à un prix inférieur.

Il était recommandé d'égrapper avant de presser, si l'on ne l'avait fait avant de fouler.

Revenons au vin versé dans les tonneaux : il est encore presque doux, mais une fermentation « lente » ou « insensible » ne tarde pas à s'y déclarer, qui achève la vinification. Elle peut durer, dans certaines conditions, de 15 jours à plusieurs mois, et augmente jusqu'à son arrêt complet, le volume du vin. Pour la laisser se produire librement, on suivait deux méthodes, la première surtout : ou bien on n'emplissait pas entièrement les futailles, que l'on fermait seulement avec une bonde à l'aise, et on laissait l'écume tomber au fond ; ou bien on donnait chaque jour une *ouille*, c'est-à-dire que l'on faisait le plein du tonneau resté débondé afin que le mouvement de la fermentation fît remonter à la surface, et expulsât par la bonde les impuretés. Après cette seconde fermentation, un soutirage est indispensable, en particulier pour les vins que l'on veut conserver.

III. — Vin blanc. Rapés. Vin au sucre.

La fabrication du *vin blanc* est beaucoup plus simple que celle du vin rouge, puisqu'elle ne comporte pas, nous l'avons dit, de cuvaison.

Autrefois, en Gâtinais, on ne faisait guère de vin blanc qu'avec du raisin blanc, et pour éviter le triage des fruits, quelques propriétaires ne mêlaient pas les cépages. Nous avons trouvé d'assez nombreuses ventes de « vignes blanches ». On appelait, à Beaumont, *vin mutté* le produit de la vinification des deux sortes de raisins.

Le procédé pour fabriquer du vin blanc avec des raisins

Digitized by Google

noirs paraît remonter au XII^e^ siècle, et avoir été appliqué d'abord en Poitou. Un religieux de Saint-Denis-en-France, nommé Guillaume, envoyé dans une maison de son ordre, près de Châtellerault, y est témoin de cette pratique, et la signale comme une curiosité dans une lettre à ses supérieurs. Il prétend même, mais le fait a toujours semblé douteux, que l'on y faisait du vin rouge avec des raisins blancs.

Dans tous les cas, il faut exclure des raisins destinés au vin blanc les « teinturiers » dont le jus est coloré. Notons enfin que, depuis l'année dernière, M. Couderc livre aux viticulteurs des hybrides blancs.

La vendange qui doit faire le vin blanc est versée sur la « maie » ou table du pressoir, et immédiatement foulée aux pieds par des hommes chaussés de sabots ; le jus coule dans un cuvier ou « anchau », et pour enlever les grains et les pépins entraînés par le jus, on place sur l'anchau, à l'extrémité de la couloire, un panier en osier qui les retient. Au siècle dernier, dans le Sénonais, on continuait l'opération même pendant la nuit (1).

Au fur et à mesure que le cuvier s'emplit, on le vide avec des seaux, et l'on distribue le moût entre les tonneaux. Ordinairement on répartissait également le moût dans toutes les futailles de manière à obtenir un vin uniforme.

Le marc porté sous le pressoir y reçoit trois façons seulement.

La fermentation s'opère dans les tonneaux, et on laisse le vin sur lie jusqu'au premier soutirage, qui a lieu en mars.

Dans le cas fréquent aujourd'hui où le vigneron ne possède pas de pressoir, le jus est exprimé au-dessus d'une cuve dont la cannelle est ouverte, et reçu dans l'anchau.

Il est certaines années, très rares, où le raisin est assez

(1) F. Molard, *Les Vendanges dans le Sénonais.*

Digitized by Google

mûr pour qu'on le presse sans le fouler, comme cela se pratique en Anjou.

D'une façon générale, on peut dire qu'en Gâtinais on n'a jamais distillé les marcs pressurés ou non; on en faisait une boisson appelée suivant les lieux : *râpé, vinet, demi-vin, piquette* ou *boisson*, que l'on obtenait en versant de l'eau sur le marc dans la cuve.

Les tout petits propriétaires qui ne récoltaient pas assez de raisins, ou n'avaient pas de cuve pour les convertir en vin, vidaient leur vendange dans des poinçons que l'on enfonçait ensuite, et versaient dessus une potée d'eau chaude. Au bout de quelques jours, on tirait du poinçon une chopine d'une sorte de vin qu'on remplaçait par la même quantité d'eau; on répétait l'opération aussi longtemps que le liquide conservait une apparence de couleur et de goût. C'était ce que l'on appelait des *râpés raisins*.

Lorsqu'après plusieurs années mauvaises, les provisions de vins étaient épuisées, et que venait l'époque de la récolte, on pouvait être autorisé, avant même le ban de vendanges, à préparer dans les vignes, sous certaines précautions d'heures et de surveillance, de ces râpés pour désaltérer les vendangeurs.

Malgré notre vif désir d'être bref, il nous faut dire au moins quelques mots de l'emploi du sucre en vinification.

L'addition du sucre à la vendange a pour but : 1° d'améliorer la qualité du moût lorsque la maturité du raisin est imparfaite, et de lui fournir les principes constitutifs de l'alcool; 2° ou de faire avec les marcs des vins de sucre. Ce que nous avons dit de la fermentation suffit pour expliquer que ce double but puisse être atteint.

Il y a près de 150 ans que Préfontaine, dans la *Maison rustique de Cayenne*, parue en 1763, indiquait ce moyen de

Digitized by Google

corriger la verdeur naturelle de certains vins. En 1779, Macquer, dans une séance publique de l'Académie des sciences de Paris, conseillait, quand la saison n'aura pas été assez chaude, de mêler au moût « quelque substance saccarine », et l'abbé Rozier (*Sur la meilleure manière de faire les vins de Provence),* parlait du miel, sans savoir, paraît-il, que tel était le secret des gens de Bergerac pour donner à leur vin plus de qualité.

Au milieu de ce siècle, les savants étaient d'accord pour recommander à cet effet la glucose — on sait que le sucre de raisin est une glucose — comme plus voisine de la matière à suppléer. Aujourd'hui le Comité central des Fabricants de Sucre de France déconseille absolument cette glucose, et ne veut voir employer que du sucre de canne ou de betterave. D'un autre côté, les procédés de sucrage sont trop modernes pour que je m'arrête à les décrire (1). Je rappellerai seulement que la loi du 29 juillet 1884 a fortement réduit la taxe des sucres ainsi utilisés.

En 1888, il n'a pas été délivré moins de 38.763.158 kilos de sucre tant pour l'amélioration des moûts de première cuvée que pour la fabrication de vins de seconde. Les vignerons du Gâtinais ont eu leur bonne part de cette énorme quantité.

Et ce sucre n'a été demandé que par les seuls « récoltants » ; la statistique a un chapitre spécial pour les « acheteurs de vendanges » qui ont obtenu, en 1890, 3.166.179 kilos de sucre à droits modérés (2). La crise phylloxérique a donné naissance, en effet, à un commerce nouveau : celui des raisins frais expédiés des vignobles méridionaux vers le centre et le nord de la France. Ce commerce qui montre au

(1) Notre *Bulletin* s'est occupé, à plusieurs reprises, de la question du sucrage des vins, et notamment dans ses numéros des 15 octobre 1886, p. 674, et 15 octobre 1888, p. 1138. Nous ne pouvons mieux faire que de renvoyer à ces deux articles.

(2) *Bulletin du Ministère de l'Agriculture*, 1899, p. 1286.

Digitized by Google

moins le vif désir de certaines populations de faire leur vin elles-mêmes, n'a pas eu que d'heureux résultats, et semble en décroissance dans l'arrondissement de Fontainebleau.

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

BIBLIOGRAPHIE

LA VITICULTURE EN GATINAIS

La Société qui a inspiré notre travail, et fait les frais de sa publication, a le droit de savoir ce que l'on en pense dans les milieux compétents. Nous croyons donc devoir publier, au fur et à mesure que nous en aurons connaissance, les comptes-rendus qui en paraîtront.

Sous les auspices de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau, et à l'occasion de l'Exposition Universelle, M. EUGÈNE THOISON a publié un beau volume : *La Viticulture en Gâtinais, étude historique et statistique* (Nemours, H. Bouloy, 1900 ; in-8° de 344 pages), qui, à peine paru, est devenu une rareté, n'ayant été tiré strictement qu'à 20 exemplaires. Nous sommes persuadés cependant que beaucoup de personnes auraient trouvé un vif intérêt à la lecture de ces pages où la rétrospective ne tient qu'une place relativement minime, où l'actualité a le rôle prépondérant. On s'en rendra suffisamment compte en connaissant les divisions et les subdivisions du volume, qui comprend un premier livre consacré à la Vigne, un second consacré au Vin. Le premier livre est lui-même divisé en neuf chapitres intitulés : La Vigne en général, la vigne en Gâtinais, la viticulture gâtinaise, le chasselas et sa conservation, les

Digitized by Google

vendanges, le régime fiscal, les vignerons, les ennemis de la vigne, la reconstitution, la statistique et les frais de culture. Le second livre est de même divisé : le Vin en général, le vin du Gâtinais, la vinification, le régime fiscal, la statistique de la production du vin et le matériel viticole. Rien, on le voit, n'a été omis par notre infatigable confrère qui sait aussi bien recueillir les éléments de son sujet qu'en présenter au lecteur les résultats.

Sans médire de tout ce qui touche à la vigne moderne nous nous intéresserons plus spécialement ici à la partie historique, traitée d'ailleurs avec le plus grand soin et à l'aide de documents en partie inédits et des textes publiés soit dans nos *Annales*, soit ailleurs ; le vignoble du Gâtinais, dont les centres principaux étaient Beaune-la-Rolande, Barville, Boesses, Bromeilles, Juranville, Auxy, Saint-Loup-des-Vignes, a eu jadis une réputation qui le faisait rechercher sur les tables les plus élégantes et jusque dans les caves royales, et s'étendait jusqu'aux bords du Loing et de la Seine : dès le XIII^e^ siècle, à Fontainebleau, à Samois, à Moret à Bourron, et plus encore au moment ou l'intervention royale fit introduire des plants nouveaux, au XVI^e^ siècle, dans les environs immédiats de Fontainebleau, à Thomery et à Samoreau notamment.

Tout ce que M. Thoison nous apprend sur la condition des terres plantées en vignes, sur la condition des vignerons les frais de culture et le façonnage des vignes, le banvin et l'époque des vendanges, la valeur proportionnelle de l'hectare et du rendement, présente un vif intérêt, et c'est un regret pour nous de ne pouvoir, faute de place, donner quelques détails extraits de ce travail excellent à tous les points de vue : aux renseignements recueillis nous ajouterons seulement celui-ci, qui fixera sur la valeur et l'importance du vignoble gâtinais au moyen âge : Le Roux de Lincy dans

Digitized by Google

son *Histoire de l'Hôtel de Ville de Paris*, 2e partie, p. 130 et 169, cite deux sentences, l'une du 24 février 1295, qui confisque 117 pièces de vin du Gâtinais, l'autre du 27 octobre 1305, qui confisque 28 tonneaux du même vin du prix de 40 livres le tonneau.

HENRI STEIN.

(Annales de la Société Historique du Gâtinais)

NOTES D'HISTOIRE AGRICOLE

V. — PARMENTIER ET LA POMME DE TERRE.

Le précieux tubercule dont on semblerait ne plus pouvoir se passer aujourd'hui, était connu et cultivé, depuis 200 ans, en Angleterre, lorsque Parmentier s'efforça de l'introduire en France dans les dernières années de l'ancien Régime. On trouve en effet dans les mémoires de la Société royale d'Agriculture, séance du 16 Juin 1786, l'article suivant : — « Après l'annonce d'un ouvrage de M. Parmentier intitulé : *Instructions pour la culture et l'usage du maïs en fourrage,* la pomme de terre, dont la culture est encore plus essentielle que celle du maïs, parce qu'elle réussit dans tous les cantons, a été encore plus cultivée cette année dans la généralité de Paris que les années précédentes. M. l'Intendant a fait distribuer dans plusieurs endroits l'espèce appelée « hâtive, » qui convient mieux que toute autre aux bestiaux ; et qoique elle n'ait été plantée qu'à la fin de Juin, elle a très bien réussi, ce qui n'a pas peu contribué à répandre le goût de cette culture parmi les cultivateurs. »

Dans la séance du 21 décembre 1786, Thouin et Parmentier rendent compte de diverses observations faites sur la culture du sorgho, du maïs et des pommes de terre, à Lési-

Digitized by Google

gny. Ces renseignements sont très favorables aux nouvelles cultures. Le 30 mars 1787, lecture est donnée par son auteur, Parmentier, d'un mémoire très développé sur l'avantage de semer des graines de pomme de terre en vue d'obtenir des races nouvelles appropriées aux différentes conditions de la culture.

Le 14 février 1788, un rapport signé de Thouin, Broussonnet, Dumont et Cadet de Vaux faisait connaître à la même Société d'Agriculture les résultats des expériences devenues historiques entreprises sur la culture des pommes de terre dans la plaine des Sablons et dans celle de Grenelle.

Enfin Parmentier écrivait de Paris, le 24 frimaire An II, à propos de la pomme de terre en particulier, une lettre dont la publicité lui « paraît urgente. » Et il ajoute : « Les autres plantes potagères qu'il est si important de propager sur le sol de la Patrie pour doubler la culture des *Mars*, exigeront aussi des instructions particulières que nous nous empresserons, Vilmorin et moi, de rédiger, si la Commission des Subsistances le juge à propos, mais il n'y a pas un instant à perdre. »

(*Mémoires de la Société Nationale d'Agriculture de France*, t^e^ CXXXIX, p. 87.)

JURISPRUDENCE RURALE

Vente d'un Cheval qui meurt avant d'être livré a l'acheteur

Voici un jugement fort intéressant du tribunal civil de la Seine, qu'il nous paraît utile de faire connaître à nos lecteurs.

Le 28 août 1900, un propriétaire achète à un marchand

Digitized by Google

de chevaux de Paris, avec les garanties d'usage, un cheval qui devait lui être expédié le lendemain par le chemin de fer. Entre le moment où le marché fut conclu et le moment de l'expédition, l'animal est pris de coliques et meurt rapidement, par suite d'une torsion du gros intestin, ainsi que l'a montré l'autopsie à laquelle l'acheteur prévenu par le vendeur, n'a pas voulu assister. Qui doit supporter la perte ?

L'avocat du marchand a fait remarquer qu'aucune faute ne pouvait être reprochée à son client et il a invoqué le principe de droit : *Res perit domino* : la chose périt pour le compte de l'acheteur qui en est devenu propriétaire. L'avocat de l'acheteur a répliqué que la vente d'un cheval sous la garantie d'usage implique avant tout l'obligation d'une livraison effective. La septième chambre du tribunal civil, présidée par M. Pignard-Dudezert, a jugé que l'acheteur devait payer le prix du cheval bien qu'il ne lui ait pas été livré, parce que la vente était parfaite au moment où l'animal est mort.

VARIÉTÉS

Un Démarquage

Le *Journal des Champs* nous fait l'honneur d'emprunter à notre *Bulletin* et de reproduire in-extenso tout un chapitre de notre livre : la VITICULTURE EN GATINAIS. Jusque-là, rien que de très flatteur, mais nous avons lieu de nous étonner et de trouver étrange que l'on fasse suivre cette reproduction d'une signature qui n'est pas la nôtre. Si ce

Digitized by Google

nom de *Jules Dervilles* n'est pas un pseudonyme, celui qui le porte s'approprie avec un peu trop de sans-gêne le travail d'autrui.

***

L'Office Agricole

Le Ministre de l'Agriculture ayant fait signer, dans un des derniers conseils, un décret créant un *office de renseignements agricoles;* le *Journal Officiel* vient de publier le texte de ce décret, précédé d'un rapport par lequel M. Jean Dupuy expose l'utilité de cette création.

Nous empruntons au *Républicain de Seine-et-Marne* l'extrait suivant dudit rapport :

« Je me propose d'organiser, à l'aide des éléments et du personnel du quatrième bureau, un office de renseignements agricoles correspondant à une nécessité urgente de notre époque.

« L'ouverlure des pays neufs à la grande culture, l'accroissement de production agricole de la Russie, de l'Amérique, de l'Inde, du Canada, de l'Argentine, pour ne citer que ceux-là, ont amené des perturbations qui se sont elles-mêmes traduites par une crise générale sensible chez nous comme dans tous les vieux États.

« D'un autre côté, la multiplication des chemins de fer, des routes de navigation, des communications postales et télégraphiques, de même que les progrès accomplis grâce à la science agricole dans les pays voisins ont provoqué une véritable révolution des conditions économiques et déterminé pour les produits nationaux une concurrence redoutable.

« Enfin si nous pouvons être satisfaits des améliorations apportées dans notre production, il n'en saurait être de même de l'organisation du marché intérieur qui, sur beaucoup de points et pour de nombreux produits, n'a pas permis

Digitized by Google

jusqu'ici à nos cultivateurs d'établir l'harmonie nécessaire entre le prix de vente et le prix payé par le consommateur. Il m'a semblé que, pour mieux lutter contre la concurrence étrangère, pour permettre une meilleure et plus complète utilisation de nos produits et pour faciliter l'organisation de la vente à l'intérieur, il était nécessaire de fournir au monde agricole les informations les plus rapides, les plus exactes et les plus complètes sur la production nationale et la production étrangère, sur les centres de consommation, sur les prix et conditions de transport, sur les conditions du travail agricole et sur les progrès de toute nature accomplis ou à l'étude, pouvant intéresser l'agriculture nationale. »

***

Le Blé dans l'Alimentation des Animaux.

Il a été souvent question, dans ces dernières années, de faire entrer le blé dans l'alimentation des animaux. Plusieurs personnes ont proposé ce moyen de diminuer les quantités de cette céréale portées sur les marchés, et par suite d'en relever les cours.

Nous trouvons dans le tome II des *Congrès de la Vente du Blé,* p. 177, un rapport de M. Antoine Petit, professeur à l'Ecole nationale d'Horticulture de Versailles, qui établit :

1° *Que le blé peut, sans inconvénients, être donné aux animaux,* car c'est « un aliment concentré excellent, de valeur nutritive comparable à celle des autres céréales ; il ne faut même qu'un demi-litre de blé pour remplacer un litre d'avoine ; »

2° Mais *qu'il n'y a pas avantage, aux cours actuels, à donner du blé aux animaux.*

Digitized by Google

Après une intéressante discussion, les conclusions de ce rapport, ont été adoptées

***

Moyen de reconnaître la Falsification du Nitrate de soude.

On prétend que le nitrate de soude, ou salpêtre du Chili, est souvent mélangé par des marchands peu scrupuleux à du sel marin, de la kaïnite ou d'autres sels de Stassfurth. Il n'est pas possible de reconnaître la falsification à l'œil nu: par contre, il suffit d'avoir recours au moyen suivant pour s'assurer de la pureté du nitrate.

On place dans une petite cueiller en fer un petit échantillon du nitrate à essayer, et on le met au-dessus du feu. Si la marchandise est pure, l'échantillon se fond lentement et tranquillement en cinq minutes et commence, cinq minutes plus tard, à brûler avec une flamme bleuâtre. Si le nitrate renferme soit du chlorure de sodium, soit du chlorure de potassium en mélange avec d'autres sels, il est à peine sur le feu qu'il commence à cracher et à donner lieu à de petites explosions.

Les teintes plus ou moins foncées qu'on remarque parfois dans le nitrate ne sont pas une preuve de falsification. En s'en assurant au moyen du procédé ci-dessus, on évite les jugements téméraires souvent préjudiciables.

Il est aussi un moyen encore plus pratique: c'est au lieu de se laisser duper par les flibustiers qui roulent dans nos campagnes, de passer les ordres aux syndicats agricoles, qui font toujours livrer des produits garantis, ne sortant que de maisons honorables, et qui coûtent moins cher.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 6 Mai 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22 45	
Seigle,	—	—	15 25	
Avoine,	—	—	13 25	
Veaux vendus	67,	prix moyen, le kilo.....		2 15

MONTEREAU. — 8 Mai 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....	18	»
Seigle, —	—	10	60
Avoine, —	—	9	»

11 Mai 1901

Veaux vendus	60,	prix moyen, le kilo.....		2 30
Porcs —	49,	— —		1 35
Moutons —	34,	— —		1 75

NEMOURS. — 11 Mai 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....	»	»	
Seigle, —	—	»	»	
Avoine, —	—	»	»	
Veaux vendus	82,	prix moyen, le kilo.....		2 10
Porcs —	35,	— —		1 40
Moutons —	25,	— —		1 70

PARIS. — 8 Mai 1901

Blé indigène roux : 19 25 à 19 75 ; — blanc : 19 75 à 20 »
Seigle, 15 25 à 15 50.
Avoines : noire ordinaire, 19 50 à 20 » ; blanche, 19 » à » ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, » à » les 1.000 kilos.
— — saucisse rouge, » à » les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	20 35	20 20	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	27 50	27 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	23 25	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 90	1 90	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	5 60	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	» »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 6. Juin 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Concours et Exposition de Machines agricoles	129
Utilisation des Ficelles provenant des Faucheuses-lieuses	136
Le prix de revient du Blé	138
La Viticulture en Gâtinais	140
Variétés	150
Mercuriales	151
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	152

CONCOURS ET EXPOSITION
DE
MACHINES AGRICOLES

Dimanche matin, 9 Juin, plus de deux cents personnes appartenant en grande majorité au monde agricole, avaient répondu à l'invitation de la *Société d'Agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau,* et s'étaient réunies sur les terres de la ferme du Chapitre, à Larchant, dans les pièces libéralement mises à la disposition des concurrents par notre Président, M. H. Pouteau.

Quelques notabilités étaient venues mêler leur sympathique curiosité à celle des agriculteurs, et parmi elles : M. *Ouvré*, député, Président d'honneur de la Société;

Digitized by Google

M. le docteur *Dumée,* conseiller général du canton de Nemours; M. *Bonlieu*, Président de la Société d'Agriculture de Pithiviers; M. *Froc*, représentant la Société d'Agriculture de Mélun; M. E. *Duché,* maire de Nemours; M. E. *Drouet,* Président de l'Association Syndicale du Commerce et de l'Industrie; M. *Blampignon,* rédacteur en chef du Progrès de Seine-et-Marne, etc., etc.

Neuf constructeurs s'étaient fait inscrire pour prendre part aux expériences, mais au dernier moment, et pour des causes diverses, cinq seulement se présentèrent: MM. *Bajac*, de Liancourt (Oise), avec des machines de sa construction; *Darley,* de Nemours, avec des machines construites par lui et une faucheuse de la maison Adriance; *Goua,* de Nemours, avec des machines Johnston; *Lechevalier*, de Nemours, avec des machines Mac-Cormick; et *Religieux*, de Vigneau (Aisne) amenant une démarieuse de son invention.

A huit heures précises, les opérations commençaient, et s'achevaient à onze heures, après avoir, durant tout ce temps, excité le plus vif intérêt parmi les spectateurs dont le nombre s'était notablement accru.

Immédiatement, le Jury composé de MM. *Delavierre* père, président; *Delavierre* Joseph, secrétaire; Audebert, A. Benoît, Defoix, Dendeleux, P. Grapperon, E. Maîtrat, Morisseau et Pasquet, se réunissait à la ferme du Chapitre, où chacun recevait le plus charmant accueil, et y délibérait jusqu'à midi; puis on se donnait rendez-vous à Nemours, à 4 heures.

En effet, tandis que les expériences se poursuivaient à Larchant, une Exposition de machines agricoles de toutes

Digitized by Google

sortes s'organisait sur le Champ-de-Mars, grâce à la bonne volonté des concurrents eux-mêmes auxquels s'étaient joints MM. *Beaupré* et *Fortin*, de Montereau-faut-Yonne. Elle prenait bientôt une importance inespérée, et formait sous les arbres de la magnifique esplanade gracieusement abandonnée à la Société par la Ville de Nemours, un tableau singulièrement plus gai que ne le laisserait supposer la nature même des objets réunis, et que ne tardait pas à venir animer une véritable affluence de curieux. Peut-être certains avis annonçant un concert donné au milieu même de l'Exposition par la *Fanfare de Nemours*, n'étaient-ils pas étrangers à cette affluence où dominaient les fraîches toilettes; quoiqu'il en soit, sauf aux jours de grande fête, rarement le Champ-de-Mars s'était vu aussi visité.

Enfin, à 5 heures et demie, le bureau de la Société et ses invités prenaient place sur l'estrade du *Casino*, puis le Président, l'infatigable M. Ouvré, devant une salle comble, après un « pas redoublé » magistralement enlevé par la Fanfare, ouvrait la séance par une de ces allocutions à la fois familières et senties dont il a le secret.

Le secrétaire général avait été chargé du rapport sur le Concours du matin; il en donna lecture, sur l'invitation du Président, ainsi que du palmarès fréquemment interrompu par les applaudissements. Les diplômes remis aux lauréats, et la ***Marseillaise*** écoutée debout par l'assemblée, on se sépara sous une excellente impression d'union et de cordialité.

Cette petite fête du travail se terminait comme elle avait été inaugurée : sous un soleil radieux — un peu trop même — et dans une atmosphère qu'aucun nuage,

Digitized by Google

qu'aucun sentiment de mesquine jalousie n'était venu troubler.

Voici le texte du rapport et la liste des récompenses :

Les physiologistes affirment que la fonction crée l'organe ; on peut dire aussi exactement que, dans le monde agricole, la nécessité crée l'outil.

Il est en effet plus que probable que si l'Angleterre n'eût pas connu, au XVII^e^ siècle, la pomme de terre et la betterave, jamais le mécanicien Trull n'eût inventé la houe à cheval que nous appelons communément : bineuse.

De même, si la betterave n'eût pas pris, dans l'agriculture française, la place qu'elle y occupe aujourd'hui, si la main-d'œuvre ne fût pas devenue aussi exigeante et aussi rare, jamais peut-être notre Société n'eût pensé à provoquer la construction ou l'amélioration des machines ayant fait l'objet du concours qui s'achève en ce moment.

Car, on peut le dire, le but avoué de la Société était de demander aux constructeurs des machines pouvant remplacer utilement la main de l'homme dans l'opération si délicate du démariage.

Malheureusement, nous devons reconnaître et déclarer qu'en ce qui touche les démarieuses de betteraves le résultat n'a pas été aussi complet que nous l'avions espéré. Soit, comme on l'a soutenu et comme nous ne le croyons pourtant pas, que le problème fût jusqu'à présent insoluble, soit que l'instrument rêvé ne soit pas encore né, le programme à ce point de vue, n'a pas été rempli. Nous avions demandé des machines pouvant opérer de façon satisfaisante sinon parfaite, le démariage dans le sens des lignes, et il ne nous a été présenté que des instruments enlevant, transversalement et d'une manière plus ou moins régulière, les betteraves superflues.

Digitized by Google

Dans ces conditions, et sans rien décider pour l'avenir, nous n'avons pas cru pouvoir décerner aux deux seuls instruments amenés sur le champ du concours, les récompenses que nous aurions été heureux d'attribuer à des machines nous donnant, dans une certaine mesure, une satisfaction que l'agriculture en général attend avec impatience.

Cependant, comme nous croyons devoir tenir compte de tous les efforts tentés pour arriver à une solution, et comme nous voulons remercier et reconnaître d'une manière effective toutes les bonnes volontés qui se sont manifestées, dans l'espoir enfin de ne décourager personne, le jury a décidé d'accorder à M. Bajac, pour sa démarieuse en travers, entièrement différente d'une bineuse à plusieurs rayons, une médaille de vermeil, et à M. Religieux, de Vigneau, une médaille d'argent et une prime de 50 francs, qu'il devra considérer plutôt comme un encouragement à persévérer dans ses recherches que comme une récompenses pour un résultat définitif.

Nous sommes heureux, au contraire d'avoir à distinguer parmi les machines déjà connues, des faucheuses réalisant des progrès qui les approchent de la perfection.

Le jury s'est même trouvé en présence d'instruments laissant si peu à désirer que le classement en était devenu difficile, et qu'il a dû se résoudre à placer les trois concurrents à peu près sur le même rang ; il a donc attribué trois médailles d'or, dont une offerte par M. Ouvré, député, président d'honneur de la Société, mais n'en ayant prévu que deux, il s'est vu obligé de remplacer la troisième par sa valeur en espèces.

La lecture du palmarès complet que nous allons avoir l'honneur de vous faire, va vous donner la liste intégrale des récompenses accordées.

Digitized by Google

Le jury a conscience d'avoir rempli fidèlement la mission qui lui avait été confiée, et nous comptons que vous ratifierez ses décisions.

LISTE DES RÉCOMPENSES

I. — CONCOURS

1° Faucheuses à 2 chevaux.

Prix ex-æquo :

Médaille d'or offerte par M. Ouvré, député, Président d'honneur de la Société. M. DARLEY.
Médaille d'or. . . . . M. GOUA.
Médaille d'or. . . . . M. LECHEVALIER.

2° Faucheuses à un cheval.

Médaille d'argent, petit module. . . . . M. DARLEY.

3° Faneuses.

Medaille d'argent, grand module, offerte par la Société des Agriculteurs de France. . . . . M. DARLEY.
Médaille d'argent, moyen module. . . . M. GOUA.
Médaille d'argent, petit module. . . . . M. LECHEVALIER.

4° Bineuses à plusieurs rayons.

Médaille de vermeil offerte par M. Bordry M. BAJAC.
Médaille d'argent, grand module, offerte par M. Thomas, sénateur. . . . . M. DARLEY.

5° Bineuses à un rayon.

Médaille d'argent, grand module, offerte par M. Porcher. . . . . M. DARLEY.

Digitized by Google

Médaille de bronze offerte par la Société des Agriculteurs de France. . . . . M. LECHEVALIER.

6° Démarieuses de Betteraves.

Médaille de vermeil.. . . . . M. BAJAC.

Médaille d'argent et 50 francs en espèces. M. RELIGIEUX.

II. — EXPOSITION

Médaille de vermeil offerte par la Ville de Nemours . . . . . M. DARLEY, pour l'ensemble de son exposition.

Médaille d'argent, grand module, offerte par la Ville de Nemours . . . . . M. BAJAC, pour l'ensemble de son exposition.

Médaille d'argent, grand module offerte par M. le docteur Dumée, conseiller général. . . . . M. FORTIN, pour un moteur dont la disposition permet l'emploi, comme combustibles, de différents liquides.

Médaille d'argent, grand module, offerte par la Société des Agriculteurs de France . . . . . M. LECHEVALIER, pour l'ensemble de son exposition.

Médaille de Bronze offerte par la Société des Agriculteurs de France. . . . . M. BEAUPRÉ, pour ses divers moteurs.

Médaille de bronze. . . . . M. GOUA, pour l'ensemble de son exposition.

Digitized by Google

UTILISATION DES FICELLES
PROVENANT DES FAUCHEUSES-LIEUSES

La *Ligue agricole de la Marne* avait organisé, il y a quelque temps, un concours pour la meilleure machine à lier la paille battue en utilisant les ficelles provenant des faucheuses-lieuses. Notre Président ayant demandé quelques renseignements sur les résultats de ce concours, a reçu de M. Ch. Barré une lettre dont voici les principaux passages :

Douze concurrents ont pris part à notre concours : huit avaient des appareils automatiques, les autres liaient à la cheville, mode usité en Champagne depuis longtemps déjà, mais ce moyen demande beaucoup de force, et il arrive inévitablement que cette force s'exerce au détriment de la ficelle qui casse.

Quant aux appareils automatiques, ils se composent de deux pièces principales : une partie creuse formée généralement d'un demi cercle dont la partie concave est en dessus, et d'un levier légèrement coudé muni d'une petite aiguille. Pour lier, il ne s'agit que de prendre deux ficelles dont l'une est ployée en deux, la seconde étant terminée d'un bout par un nœud, et les deux bouts de la première sont liés à l'autre ficelle à l'extrémité qui n'a pas de nœud. On engage le nœud dans l'encoche de l'aiguille, le levier étant relevé et la partie repliée à l'extrémité du cercle concave opposé au point de jonction du cercle avec le levier.

Il n'y a plus qu'à mettre la paille ; lorsque la quantité en est suffisante, on abaisse le levier : la pointe de l'aiguille s'engage dans la partie ployée de la ficelle, aussitôt, tout en continuant d'abaisser le levier, un ressort chasse du bec de l'aiguille le nœud et la gerbe se trouve liée.

Digitized by Google

Tous les appareils présentés étaient très pratiques : un entr'autres qui s'adapte à la batterie, n'a pu fonctionner ayant subi un accroc au moment de la mise en marche.

Les lauréats principaux sont dans l'ordre de mérite :

MM.

1° Eugène *Lorin*, à Montcetz-sur-Marne, triple appareil de 45 fr.

2° *Lagauche*, à Bony, deux appareils différents à 30 fr. pièce.

3° *Marchal*, à Marson, 1 appareil à 35 fr.

4° *Roussel*, à Aulnay-sur-Marne, deux appareils à 30 fr. pièce.

5° *Lallement*, à Saint-Martin-sur-le-Pré, 1 appareil à 20 fr.

Chaque concurrent avait 6 bottes à faire; le meilleur temps a été 4 minutes et le plus long 5 minutes 30 secondes, soit encore moins d'une minute par botte.

Les constructeurs ont eu un grand tort, c'est d'avoir fait fonctionner leurs appareils eux-mêmes : quelques-uns d'entre eux étaient fort ennuyés pour ramasser la paille.

Nous avions déjà fait le même concours, il y a trois années; le jury a remarqué énormément de progrès accomplis depuis 1897.

Charles Barré.

Digitized by Google

LE PRIX DE REVIENT DU BLÉ

Nous avons publié, l'année dernière, dans notre *Bulletin* (septembre 1900, p. 239) les calculs de MM. Pouteau et Gasselin établissant que, année moyenne et dans notre région, le quintal de blé revient au producteur à 22 francs.

Nous trouvons dans le *Progrès agricole* un travail analogue mais fournissant des résultats un peu différents : il semble que, dans le nord de la France, la production soit légèrement plus élevée que chez nous, et la dépense un peu plus faible.

Voici, à titre de comparaison, un extrait de l'article de notre confrère, M. G. Raquet :

Établissons donc le prix de revient que l'on nous demande, et qui forme la base de nos revendications.

Rien n'est évidemment plus délicat, et la preuve, c'est que ceux qui l'ont tenté et qui sont arrivés à des prix de revient très faibles, ont fait un grand nombre d'omissions.

Tout d'abord, voici les prix établis avec deux cultivateurs des environs de Roye (Somme), MM. Possien et Dupire :

I. — Recettes.

1° Grain, 24 q. 40 à 18 francs.	439	20
2° Paille, 888 bottes ou 35 q. 52 à 3 fr. . .	106	56
Recette par hectare . .	545	76

II. — Dépenses.

1° Labour, hersages, roulage, extirpage, semaille.	55	55
2° Déchaumage.	10	»
3° Rhabillage au printemps	10	»
4° Grain (semence).	36	»
5° Coupage de la récolte..	26	»
A reporter.	137	55

Digitized by Google

	Report.		137 55
6°	Battage, nettoyage et transport chez le marchand..		44 »
7°	Location et impôts		95 »
8°	Engrais :		
	Azote. . 87 k 38 à 2 fr. =	174 fr. 76	
	Potasse . 28 k à 0 fr. 40 =	11 fr. 20	195 96
	A. phos.. 25 k à 0 fr. 40 =	10 fr. »	
9°	Intérêt du capital engagé.		16 50
10°	Assurance grêle à 1,30 °/₀.		7 09
11°	Assurance incendie et réparations de bâtiments et chemins..		15 »
12°	Frais généraux de direction et de surveillance.		35 »
			546 10

Le Syndicat agricole de Compiègne a trouvé des chiffres qui se rapprochent beaucoup de ceux qui nous ont été fournis par les deux praticiens de Roye.

Ce syndicat, en effet, trouve, pour la culture d'un hectare de blé, la somme de 523 fr. 20.

M. Benoist, d'après M. Garola, de Chartres, a donné des chiffres qui sont aussi analogues aux précédents.

Il accuse une dépense de 515 francs par hectare, pour un rendement de 33 hectolitres, mais il n'a rien compté comme frais généraux de direction et de surveillance.

Comme nous, il conclut que le blé coûte près de 13 francs l'hectolitre, soit un peu plus de 17 francs le quintal.

Qu'il y a loin de ces chiffres à ceux de MM. Ménudier, Couteau et Grandeau, qui prétendent que l'on peut obtenir le blé à 8 francs et même à 6 francs l'hectolitre !

Digitized by Google

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

IV. — Composition de quelques cépages.

S'il est vrai, comme tout porte à le croire, que la qualité des vins dépende surtout de la constitution naturelle du moût, laquelle est elle-même la résultante du cépage, du sol, de l'exposition, de la température, de la culture, etc. ; s'il est vrai, d'autre part, que « pour le centre de la France, le cépage ait beaucoup plus d'importance que le climat » (Bouchardat), il ne sera pas sans intérêt, dans une étude rétrospective et pour se faire une idée des vins disparus, de chercher quelle était la richesse alcoolique des principaux cépages dont le Gâtinais complantait ses vignes. Nous parlons des temps anciens et non des dernières années.

Nous trouverons des renseignements à cet égard dans trois mémoires présentés par Bouchardat à l'Académie des Sciences (2) sur des analyses faites par lui de 1845 à 1850. Ces analyses ont porté d'abord sur un certain nombre de cépages cultivés par l'auteur en Bourgogne, parmi lesquels quatre étaient en faveur en Gâtinais. Nous résumons dans le tableau ci-dessous les résultats obtenus par Bouchardat.

Il est à peine besoin de faire remarquer que la richesse alcoolique est en raison inverse de la productivité.

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

(2) *Comptes rendus*, t^os^ XXIII, p. 146, XXIV, p. 424, et XXIX, p. 376.

Digitized by Google

CÉPAGES	PRODUCTIVITÉ	ALCOOL °/₀
Gamay noir.....	8	5 10
Pinot —	1	10 60
Gamay blanc.....	12	3 28
Melon —	4	9 10

Ultérieurement le savant viticulteur étudia d'une façon spéciale, de 1845 à 1848, les Pinots, et voici les conclusions auxquelles il arriva, au point de vue du tant pour cent d'alcool. Elles sont absolument d'accord avec les faits, puisqu'elles nous montrent l'année 1846 comme la meilleure des quatre récoltes, suivie de près par l'année 1848.

CÉPAGES	ALCOOL °/₀			
	1845	1846	1847	1848
Franc pinot.....	10 6	13 5	12 6	13 »
Pinot meunier.....	»	11 5	8 4	10 »
— madeleine.....	»	11 5	7 8	10 2
Auxerrois ou Cot.....	»	13 »	»	»
Pinot blanc.....	10 1	14 2	12 8	13 6

En 1893 et 1894, Aimé Girard et M. L. Lindet ont repris, complété et beaucoup étendu les recherches de Bouchardat. Leur important mémoire a été publié dans le *Bulletin du Ministère de l'Agriculture* (1895, p. 694 et suiv.). Nous en extrayons quelques indications sur la proportion, suivant les cépages, des diverses parties de la grappe; cette proportion n'est pas indifférente pour estimer la valeur utilisable du fruit.

Digitized by Google

CÉPAGES	GRAINS °/₀ DE LA GRAPPE	°/₀ DU GRAIN		
		PULPE	PEAU	PÉPINS
Pinot noir.....	97 31	88 51	6 61	4 88
Cot (Auxerrois).....	97 05	91 »	6 49	2 51
Pinot blanc.....	97 26	89 25	6 93	3 82
Gamay — (fin).....	97 04	88 99	8 44	2 57

On voit combien, à ne considérer que la quantité relative de pulpe, était juste le conseil autrefois donné de planter l'Auxerrois partout où il pouvait réussir.

Terminons par deux ou trois considérations générales se rapportant à notre sujet.

Bouchardat est dur pour le *Gamay blanc* qui donne, dit-il, plutôt une liqueur propre à faire de la limonade que du vin, et cette appréciation sévère est confirmée par J. de Mainville qui écrit, en 1853, à propos du même cépage : « produit beaucoup, mais son vin est mou et peu coloré » (1).

De l'avis unanime, les vins de *Meunier* étaient légers et agréables, mais se conservaient difficilement plus de deux ans.

Enfin le *Saumoireau* fournissait un vin moins bon que celui de l'Auvernat, et ne rapportait pas davantage.

V. — Maladies des Vins.

« Le vin, dit M. l'abbé Auvray *(Maladies et hygiène des Vins)*, est un être vivant astreint comme tel, à tout âge, à une hygiène de tous les instants ». Rien n'est plus juste ni

(1) *Bulletin de la Société d'Agriculture... etc. d'Orléans*, I, p. 44.

Digitized by Google

plus sage. On peut ajouter que, de tout temps, il y eut des vins malades. Les agronomes romains le constatent et il serait puéril de le nier. Cependant l'affirmation des vieux vignerons que le nombre des maladies du vin a considérablement augmenté à notre époque, a pour elle les apparences.

Il n'est pas, en effet, déraisonnable de penser que des vignes malades puissent communiquer à leurs produits des germes morbides (1) ; or, nous avons eu malheureusement à supporter pour nos vignes ce que l'on appelait autrefois des « accidents » inconnus avant nous.

Mais on peut soutenir aussi que si le nombre des maladies déterminées est plus grand qu'il n'a jamais été, c'est que nous distinguons mieux celles-ci les unes des autres depuis les travaux de Balard, en 1862, et surtout depuis ceux de Pasteur. Commencés en 1864, ils se poursuivirent plusieurs années et sont ainsi résumés par l'auteur lui-même (2) : « La source des maladies propres au vin résulte de la présence de végétations parasitaires microscopiques qui trouvent en lui des conditions favorables à leur développement, et qui l'altèrent, soit par soustraction de ce qu'elles lui enlèvent pour leur nourriture propre, soit principalement pour la formation de nouveaux produits qui sont un effet même de la multiplication de ces parasites ». Or, la liste de ces végétations, causes d'autant de maladies, est longue déjà, mais n'est probablement pas close encore.

Les documents gâtinais anciens, au contraire, n'ont qu'un

(1) Cela paraît même l'opinion générale, puisque l'on écrit : « — Sauf dans le cas des vendanges avariées par les cryptogames ou les intempéries, on peut affirmer que des vins convenablement traités suivant les principes œnologiques... ne seront jamais atteints par les maladies. » (A. Berget, *La pratique des vins*, p. 145).

(2) Pasteur, *Le vin et ses maladies*, 1873.

Digitized by Google

mot pour exprimer l'idée de maladie, mais ce mot ils l'emploient très souvent : « le vin est gâté ». Il est probable que dans la plupart des cas, on avait affaire au *Mycoderma aceti*, origine de l'*acétification*, car nous voyons à chaque instant dans les inventaires des poinçons de vin « non remplis », et l'on sait que cette négligence amène fréquemment la fermentation acétique.

D'autres maladies frappaient vraisemblablement les vins du Gâtinais en général faibles en alcool, et par exemple la *graisse* ne devait pas épargner nos vins blancs, mais je répète que les documents sont muets à cet égard.

Il faut cependant signaler une expression presque aussi communément usitée que la première ; je ne crois pas d'ailleurs qu'elle se rapporte à une véritable maladie ; c'est celle de « bouté », du vieux mot *boute*, tonneau.

Le vin bouté sent le fût, le moisi, le « chanci », mais ne tourne ni à l'aigre ni à l'amer, et sa durée n'est pas compromise. Ce mauvais goût auquel n'échappent pas les vins actuels, vient d'un manque de soin dans la préparation des tonneaux, et des outils employés durant la vinification, et aucune époque n'est privilégiée à ce point de vue : « le petit vin » que nous trouvons vendu à Melun en 1363, était « boté » ; ce qui prouve que les vignerons du XIV^e^ siècle n'étaient pas plus parfaits que ceux du XVIII^e^.

Il semble d'ailleurs que, le bas prix relatif du vin aidant, on ne se soit pas mis en peine de corriger ce défaut pourtant facile à faire disparaître, ou de guérir la maladie. Tout au plus quelques auteurs conseillaient-ils l'emploi du soufre ; je ne vois pas que l'on se soit jamais servi du plâtre, que M. P. Gervais considère comme inoffensif. La médecine œnologique a fait peu de progrès depuis Pline, Columelle et Caton jusqu'aux maîtres modernes ; du moins

Digitized by Google

est-il certain qu'elle n'en a pas fait beaucoup plus dans les autres vignobles qu'en Gâtinais.

CHAPITRE IV

LE RÉGIME FISCAL

Les boissons alcooliques, par les impôts dont les chargèrent les différents régimes qui se sont succédé en France des Romains à la République actuelle, ont toujours fourni aux recettes publiques un important contingent (1), et c'est à grossir encore ce contingent que s'est exercée l'ingéniosité des réformateurs financiers. Dans l'impossibilité de tenter l'étude complète des modifications de l'impôt des boissons, nous allons essayer de tracer le cadre de cette étude, en classant nos renseignements dans les quatre

(1) Voici le produit total de l'impôt sur le vin en 1868.

Droit de circulation	13.329.000 fr.
Double décime (2/10)	2.665.000 »
Droit de détail	44.103.000 »
2/10	8.820.000 »
Droit d'entrée	13.162.000 »
2/10	2.632.000 »
Droit de remplacement, à Paris	29.075.000 »
2/10	5.815.000 »
Forts centimes	399.000 »
Total	120.000.000 »

(*Annuaire de la Société des Agriculteurs de France*, III, p. 420)

Digitized by Google

grandes divisions adoptées pour notre RÉGIME FISCAL des vignes : charges revenant au trésor royal ; charges féodales, impôts municipaux, dîmes.

Charges royales. Passons rapidement sur les périodes gallo-romaine et franque. Une seule remarque : nous n'y voyons pas trace d'impôts frappant directement la production. On trouve bien sous Dioclétien une taxe sur le vin, mais elle est comprise dans le prix de vente (1) ; un diplôme de Dagobert Ier, de 629, mentionne le *foraticum* que Ducange et Guérard identifient avec le *foragium*, et qui serait un droit sur la bière et sur le vin, mais le texte même indique qu'il s'agit de boissons transportées pour être vendues (2).

Dans une charte de Louis VI pour Ferrières, datée de 1132, il est question d'un droit sur l'achat du vin en la terre de Burcy (3). Les bourgeois d'Etampes devaient un setier de vin par an au prévôt royal, à son voyer et à ses serviteurs, mais seulement quand lesdits bourgeois en faisaient commerce (4) ; les Capétiens suivent donc la même politique. C'est encore un impôt sur la vente que lève, en 1292, Philippe le Bel pour subvenir aux frais de la guerre (5), et quand, de retour de captivité, Jean le Bon établit, en 1360, l'*aide* sur les vins, ce sont les ventes qui sont imposées au treizième.

Le mot « aide » que nous venons d'écrire est un de ceux qui tiennent le plus de place dans le langage financier, sous

(1) E. Drouin, *Bulletin de la Société d'Archéologie de Seine-et-Marne*, VIII, p. 157.

(2) A. Jacobs, *Revue archéologique*, 1861, II, p. 293. — Fustel de Coulanges, *La Monarchie franque*, p. 251.

(3) A. Luchaire, *Annales de Louis VI*, n° 500.

(4) Louis VII les en décharge à la fin de 1137. — A. Luchaire, *Étude sur les actes de Louis VII*, n° 7.

(5) A. Luchaire, *Institutions françaises — Période des Capétiens directs*, p. 597.

Digitized by Google

l'ancienne monarchie ; déjà très compréhensif à l'origine, puisqu'il signifiait les services *(auxilia)* personnels ou pécuniers que le seigneur pouvait réclamer de ses vassaux, il finit par s'appliquer à l'ensemble des charges fiscales. Les Cours des Aides, juridictions souveraines, eurent à connaître de tout ce qui touchait les impositions, les subsides, etc. ; les privilèges et par suite les maintenues de noblesse. La Cour des Aides de Paris datait de 1355.

A la fin du moyen âge, on distinguait trois sortes d'aides : les *aides ordinaires* qui « s'entendent.... pour les droits sur le vin, soit pour la vente et transport ou pour la consommation » (1) ; les *aides extraordinaires* établies pour soutenir des guerres longues et coûteuses ; enfin les *octrois*.

« Sous le règne de Charles VII, les aides [qui n'étaient d'abord ordonnées que pour le fait de la guerre et la défense du royaume, selon la nécessité des affaires,] furent rendues ordinaires et perpétuelles, et elles furent réglées au vingtième du prix du vin vendu en gros, et au huitième ou [même] au quatrième de celui vendu en détail, selon les pays et les autres charges dont ils étaient tenus » (2).

L'ancien droit de gros maintenu sur le vin par Louis XI, en août 1465, fut fixé, par la déclaration du 16 avril 1663, à 40 sous par muid, le sol pour livre d'augmentation et le parisis (1/4 en plus), « le tout revenant à quelque 3 liv. quelques sols » (3). Il n'était perçu que dans les généralités de Paris, Soissons, Amiens et Châlons, ville et élection de Bar-sur-Seine, élections de Montargis et Pithiviers pour les paroisses appartenant au diocèse de Sens, élection de Mâcon,

(1-2) A. de Boislisle, *Mémoires des Intendants*, 1, *Généralité de Paris*, p. 251, 252, 494.

(3) Cela était écrit en 1698 ; en 1773, le *gros* n'était que de 2 liv. 11 sous 6 den. par poinçon (285 litres) (Arch. du Loiret, C. 49) ou 2 liv. 18 s. 8 d. au muid de Paris ; il aurait donc diminué — chose peu probable.

Digitized by Google

etc. (1). Montereau-faut-Yonne et Fontainebleau (2) en étaient exempts (3). Louis XII, en 1497, avait confirmé les nobles dans le même privilège, mais pour le vin de leur cru seulement.

Le 8 janvier 1641, une « déclaration » de Louis XIII établit dans le ressort des Cours des Aides de Paris et de Rouen, et sous le nom de *subvention,* un nouveau droit de 27 sols par muid. L'ordonnance de juin 1680, titre XI, art. III, en règle la perception.

Un des droits les plus anciens était celui d'*entrée :* on le trouve établi à Paris dès le règne de Louis VI (4), et son nom même explique sa nature. C'est à lui d'abord que la royauté demande les ressources dont elle a besoin ; aussi, de 1561 à 1599, augmente-t-il « d'année en année ». En 1582, dit Claude Haton, le Roi renouvelle l'impôt de 6 sous 8 den. tourn. sur chaque queue de vin entrant dans les villes, impôt qui existait depuis 1561, sans supprimer du reste celui de 26 sous 8 den. établi en 1581. Ce dernier avait soulevé d'assez violentes protestations : le 5 octobre, information est ouverte « contre ceux qui ont empêché l'établissement du subside de 20 sous ts. (Haton dit 26 sous) par muid de vin entrant et séjournant à Moret » et dans d'autres villes (5). Ce subside venait certainement s'ajouter à celui du « ving-

(1-3) A. de Boislisle, *Mémoires des Intendants,* I, *Généralité de Paris,* p. 251, 252, 494.

(2) En ce qui concerne Fontainebleau, cette exemption mentionnée au XVIII[e] siècle *(Encyclopédie méthodique. — Finances,* II, p. 440) paraît n'avoir été qu'intermittente. En effet un arrêt du Conseil des Finances, du 10 novembre 1699, décide qu'à l'avenir les habitants seront tenus de payer les droits d'aides des vins par eux vendus hors de leur maison d'habitation, même pendant le séjour de Sa Majesté qui néanmoins les en décharge, « pour cette fois seulement », durant le voyage qui a eu lieu dans l'année (Bibl. nat., ms. fr. 10845, f° 7 v°).

(4) A. Luchaire, *Annales de Louis VI,* n° 303.

(5) Bibl. nat., ms. fr. 4010, f° 375.

Digitized by Google

tième du vin » imposé à Montereau et dans les bourgs de la région, en 1565 (1). En 1587, Henri III impose un nouveau subside de 5 sols pour muid de vin entrant es villes et gros bourgs de la généralité de Paris (2).

Henri IV ne songea pas — ou ne réussit pas à alléger ce droit si lourd ; il est encore rappelé dans un arrêt du Conseil de 1604, et avant 1610, il est aggravé de 5 sols par muid. Le 12 décembre 1610, un sous-fermier prend à bail moyennant 600 livres par an, la recette à provenir de cette augmentation à Nemours et à Chéroy (3). Un acte de 1617 montre que ces nouveaux 5 sols étaient aussi perçus à Lorrez-le-Bocage. Au contraire Fontainebleau que nous avons vu tout à l'heure exempt du droit de gros, le fut, depuis 1625, avec Avon, de celui d'entrée pendant les séjours de la Cour au château (4).

D'ailleurs une critique sérieuse du système financier de l'ancien régime devrait porter moins peut-être sur l'exagération des charges que sur l'inégalité de leur répartition. Non seulement les individus mais encore les villes jouissaient d'immunités dont nos idées égalitaires s'accommoderaient mal aujourd'hui.

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

Une erreur, dont nous sommes encore à chercher l'origine, nous a fait émettre (page 112 du dernier *Bulletin*) une hérésie scientifique d'autant plus regrettable qu'elle est attribuée à un honorable savant. Jamais M. Lindet n'a pu dire — et nous ne

(1) Bibl. nat., ms. fr. 18156, f° 142 v°.
(2) Bibl. nat., ms. fr. 16236, f° 26.
(3) Min. de P. Bertrand, notaire à Nemours.
(4) A. Durand, *Les fastes de Fontainebleau*, p. 108 *(sous presse)*.

Digitized by Google

nous expliquons pas comment nous avons imprimé — que les 10 gr. 3 de *matières organisées* contenus, d'après Pasteur, dans 1.000 grammes de sucre renferment « les alcools éthyliques qui produiront le bouquet, » alors que tout le monde sait que l'alcool éthylique est l'alcool ordinaire de vin. C'est un étonnant *lapsus*.

E. Th.

VARIÉTÉS

Nécrologie.

Nous apprenons avec un sincère sentiment de regret la mort de M. François-Henri Azoeuf, président du Comice agricole de Montargis.

Le défunt, qui était chevalier de la Légion d'honneur et officier du Mérite agricole, s'est éteint, le 8 de ce mois, en son château de Vimory, à l'âge de 75 ans.

Nous adressons à tous ceux que sa perte met en deuil, l'expression de nos condoléances.

***

Adjudications de Blé.

Le Journal Officiel vient de publier le tableau des résultats des adjudications de blé effectuées pendant le mois de mai 1901, en 31 places.

A Fontainebleau il a été adjugé 1.000 quintaux de blé tendre au prix moyen de 19 fr. 96. Il en avait été offert 1.100 au prix minimum de 19 fr. 64 et maximum de 20 fr. 25.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 10 Juin 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22	45
Seigle,	—	—	16	»
Avoine,	—	—	13	75
Veaux vendus 107, prix moyen, le kilo.....			2	15

MONTEREAU. — 8 Juin 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	18	»
Seigle,	—	—	10	65
Avoine,	—	—	10	»

5 Juin 1901

Veaux vendus	83,	prix moyen, le kilo.....	2	30
Porcs —	30,	— —	1	35
Moutons —	36,	— —	1	75

NEMOURS. — 3 Juin 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	»	»
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»
Veaux vendus	87,	prix moyen, le kilo.....	2	10
Porcs —	35,	— —	1	50
Moutons —	52,	— —	1	80

PARIS. — 12 Juin 1901

Blé indigène roux : 19 50 à 20 » ; — blanc : 19 75 à 20 25
Seigle, 16 » à 16 50.
Avoines : noire ordinaire, 21 » à 21 50 ; blanche, 20 » à » ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, » à » les 1.000 kilos.
— — saucisse rouge, » à » les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(*Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.*)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque	21 10	21 10	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	28 25	28 25	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	23 25	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord	» 34	» 34	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 38	» 38	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité ...	1 90	1 90	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 25	4 25	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	5 60	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	» »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 7. Juillet 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Le Comice agricole à Chailly-en-Bierre	153
Séance du 6 juillet 1901	154
La Fièvre aphteuse et son traitement	156
Quelques Parasites des Pommes de terre	163
La Viticulture en Gâtinais	165
Jurisprudence rurale	172
Variétés	173
Mercuriales	175
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	176

LE COMICE AGRICOLE
A CHAILLY-EN-BIERRE

Le Concours organisé par le *Comice Agricole des arrondissements de Melun, Fontainebleau et Provins*, à Chailly-en-Bierre, le dimanche 7 juillet, empruntait une solennité et un intérêt particuliers à la présence de M. le Ministre de l'Agriculture.

M. Jean Dupuy, qui venait pour la première fois dans la région, conservera, nous l'espérons, bon souvenir de la réception courtoise qui lui a été faite, tant par les élus du département que par les cultivateurs accourus en grand nombre. Peut-être son discours eût-il été plus chaleureusement accueilli encore si, au lieu des alléchantes pro-

Digitized by Google

messes dont il était plein, il eût apporté le texte de quelque bonne loi votée la veille.

Retenons néanmoins cette affirmation énergiquement proclamée et soulignée d'applaudissements nourris : *le Socialisme d'État, nous n'en voulons pas.*

Après son discours, qui répondait d'ailleurs à celui de M. le comte Greffulhe, Président du Comice, M. le Ministre a décerné, tant en son nom qu'au nom de ses collègues de l'Intérieur, de l'Instruction publique, des Finances et du Commerce, de nombreuses récompenses.

Parmi les nouveaux officiers du Mérite Agricole, nous signalons avec plaisir : MM. Numa *Froc*, vice-président de la Société d'Agriculture de Melun, et *Vivier,* directeur de la Station agronomique départementale.

M. *Baulant,* cultivateur à Aubepierre et membre de la Société de Melun, a été nommé chevalier, mais la distinction que nous sommes le plus heureux d'enregistrer, est celle enfin accordée à notre président, M. Henri Pouteau.

La Société tout entière, se réjouira de cet acte de bonne justice, et nos félicitations, pour être tardives, ne seront pas les moins sincères de toutes celles que le nouveau chevalier a reçues déjà.

SÉANCE DU 6 JUILLET 1901

La séance est ouverte à 2 heures 45, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président.

Sont présents : MM. Defoix, Vice-Président ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire ; Audebert, Farnault, P. Grapperon, Pasquet, et J.-B. Pelletier.

Digitized by Google

Après l'adoption du procès-verbal de la dernière séance, lu par le secrétaire, M. le Président dépouille la correspondance qui comprend, outre un certain nombre de Bulletins de Sociétés correspondantes et de Journaux agricoles déposés les uns et les autres à la Bibliothèque :

1° Une *lettre* de M. le Préfet, *demandant*, pour le 20 juillet, le *rapport annuel* sur la situation de la Société. — Il sera fait droit à cette demande dans le délai indiqué.

2° Une lettre du même fonctionnaire, donnant avis que, par décision du 20 juin dernier, M. le Ministre de l'Agriculture a accordé à notre Société, pour l'année 1901, une *subvention* de 400 francs sans affectation spéciale. — Remerciements.

M. le trésorier a le plaisir de communiquer à la réunion une lettre du Comité d'installation de la classe 39, à l'Exposition universelle, par laquelle remboursement nous est fait de 20 % des sommes par nous versées. Ce remboursement s'élève à 140 francs.

M. Force soumet à ses collègues le compte des dépenses occasionnées par le Concours et l'Exposition du 9 juin dernier. Ces dépenses atteignent le chiffre de 943 fr. 70, sauf réclamations à produire, duquel il y a lieu de déduire une somme de 324 francs environ, prix des médailles offertes par diverses personnes ou subventions particulières. Ce compte est approuvé sans observations.

Le secrétaire consulte MM. Force et Farnault sur l'opportunité de publier dans le *Bulletin* au moins les conclusions du rapport lu, le 26 mars 1901, à l'Académie de Médecine, par M. Nocard sur la *fièvre aphteuse*, et les divers remèdes préconisés. Considérant la valeur et l'intérêt de ce rapport, ces messieurs sont d'avis de le reproduire *in-extenso*. On le trouvera ci-après.

Digitized by Google

M. P. Grapperon appelle l'attention des assistants sur l'inconvénient que présente, pour les cultivateurs expéditeurs de bestiaux, la fermeture des gares de petite vitesse, le dimanche, à midi. En effet, les animaux amenés, le lundi, sur le marché de la Villette, doivent passer 24 heures dans les vagons, et notamment la partie la plus chaude du jour.

MM. Pouteau et Defoix, tout en appuyant ces observations fondées, font remarquer que plusieurs gares du réseau P.-L.-M. acceptent les expéditions de bestiaux, le dimanche dans l'après-midi. Une mesure générale rapportant la décision prise de fermer les gares à midi, n'ayant aucune chance d'être obtenue de la Compagnie, un vœu dans ce sens paraît inutile, mais il pourrait être bon de s'enquérir des conditions dans lesquelles les gares auxquelles il a été fait allusion reçoivent les expéditions tardives.

La prochaine réunion est fixée au samedi 7 septembre.

La séance est levée à 4 heures.

LA FIÈVRE APHTEUSE
ET SON TRAITEMENT (1)

I. — Parmi les maladies contagieuses qui menacent la prospérité de l'élevage, il en est contre lesquelles les mesures sanitaires les mieux conçues, les plus rigoureuses et le plus strictement appliquées restent parfois impuissantes.

La fièvre aphteuse est de celles-là.

Il est déjà difficile, pour un pays complètement indemne,

(1) Rapport à l'Académie de médecine, à propos d'une communication de M. le Dr Jarre.

Digitized by Google

d'échapper à l'infection, quand les pays qui l'environnent sont infectés eux-mêmes.

L'exemple de l'Angleterre le prouve d'une façon saisissante.

On sait quelle admirable énergie nos voisins ont déployée pour éteindre la péripneumonie et la fièvre aphteuse.

Grâce à des mesures sanitaires très rigoureuses, rigoureusement appliquées, grâce aussi aux larges indemnités allouées aux propriétaires des animaux abattus comme atteints ou comme suspects, ils ont réussi à s'affranchir du lourd tribut qu'ils payaient chaque année, depuis plus de cinquante ans, à ces redoutables maladies.

De 1886 à 1892, on ne signale pas un seul cas de fièvre aphteuse sur tout le territoire de la Grande-Bretagne.

La maladie éteinte à grands frais, il fallait l'empêcher de reparaître. On crut y réussir en ordonnant l'abattage au port de débarquement de tout animal provenant de pays infectés. L'événement prouva bientôt l'insuffisance de cette mesure. En 1892, la maladie reparut, importée par des animaux venant du Danemarck, pays que l'on croyait indemne ; cette nouvelle invasion ne prit fin qu'en 1894. Elle provoqua une aggravation des mesures sanitaires ; dorénavant, l'Angleterre n'autorisa plus l'introduction d'animaux vivants de provenance européenne, même à la condition de les faire abattre au port de débarquement ; elle ne les accepta plus qu'à l'état de *viande morte ;* la possibilité de la propagation du mal par les bouchers ou par les ouvriers des abattoirs qui ont manipulé des animaux malades justifiait une mesure aussi rigoureuse.

L'Angleterre se croyait bien à l'abri de toute nouvelle infection ; pourtant, l'an dernier, la fièvre aphteuse s'est

Digitized by Google

montrée à différentes reprises dans plusieurs comtés très éloignés les uns des autres, et sans qu'on pût savoir par quelle voie le contage avait été introduit. Combattue avec la même énergie que précédemment, la maladie a été promptement éteinte.

Si l'Angleterre, protégée par sa situation insulaire et par sa législation draconienne, se défend avec tant de peine contre la contagion de la fièvre aphteuse, on comprend bien qu'il est pratiquement impossible de préserver un pays non défendu par des frontières naturelles ; quelle que soit la vigilance des agents du service sanitaire et la sévérité des mesures prises, ce pays ne pourra pas échapper longtemps à l'infection ; la prohibition de l'importation du bétail provenant des pays contaminés sera insuffisante à le protéger. Sans parler des fraudes toujours possibles sur une frontière factice, on ne peut éviter les rapports constants qui s'établissent entre les habitants des localités voisines, des deux côtés d'une frontière ouverte. La facilité et la rapidité des moyens de transport contribuent aussi pour une part à l'importation de la maladie dans des contrées souvent fort éloignées de la frontière. Un marchand de vaches, qui, le matin a manipulé des bêtes malades au marché de Bruxelles, peut contaminer le soir même des bêtes saines au marché de Lille, de Reims ou de La Villette. Les personnes ne sont pas seules capables de transporter les germes de la contagion : les chiens, les chats, les volailles, le lait, le fumier, les fourrages, peuvent aussi leur servir de véhicule.

C'est ainsi que la France, demeurée indemne jusqu'en 1892, alors que la maladie sévissait depuis 1886 dans toute l'Europe centrale, n'a pu échapper à l'infection qui avait gagné peu à peu la Belgique, les provinces rhénanes,

Digitized by Google

la Suisse et l'Italie ; toute notre frontière orientale était menacée ; la lutte devenait impossible.

En 1892 et 1893, plusieurs foyers sont éteints sur place. Mais dès 1894, la maladie apparaît en des points multiples très éloignés, d'où elle s'étend dans toutes les directions.

II. — Dès qu'un pays s'est laissé contaminer, il lui est bien difficile d'enrayer l'extension de la contagion.

Quand les foyers primitifs sont dénoncés, dès leur apparition, on peut réussir à les éteindre sur place par une énergique et rapide intervention.

Mais quand le service sanitaire s'est laissé déborder, quand de nombreux foyers se déclarent en des points éloignés du territoire, tout espoir d'éteindre rapidement le mal doit être abandonné ; on pourra limiter ses ravages, on ne les supprimera pas entièrement.

L'exemple de la Suisse et de l'Allemagne est bien probant à cet égard. La Suisse est infectée en permanence depuis plus de 20 ans. Sa législation sanitaire est excellente de tous points ; elle a de bons agents, instruits et disciplinés ; elle a pu restreindre à des chiffres relativement minimes les pertes que la fièvre aphteuse lui inflige chaque année ; elle n'a pas réussi à s'en libérer entièrement.

C'est seulement en 1886 que la fièvre aphteuse a fait son apparition en Allemagne ; depuis, elle s'y est installée à demeure et semble ne pas vouloir en sortir. Le tableau ci-après montre quelles pertes énormes elle a infligées à l'Agriculture allemande :

Digitized by Google

ANNÉES	ÉTABLES NOUVELLEMENT INFECTÉES	ANIMAUX HABITANT CES ÉTABLES	OBSERVATIONS
1886	375	13.603	» » » »
1887	1.242	31.868	non compris l'effectif de 36 etables
1888	3.185	82.834	— — 250 —
1889	23.219	535.183	— — 363 —
1890	39.693	816.911	— — 61 —
1891	44.519	821.130	— — 92 —
1892	105.929	4.153.539	— — 1.620 —
1893	15.417	500.341	— — 93 —
1894	9.049	192.611	» » » »
1895	16.975	461.646	» » » »
1896	68.874	1.548.437	non compris l'effectif de 1.114 étables
1897	40.269	1.163.876	— — 119 —

Pour la seule année 1892, on estime à plus de 150 millions de mark les pertes causées par la maladie, par la diminution du lait, du travail et de l'état de graisse, par les avortements, la stérilité ou les maladies du pis, par la mort des veaux et, parfois aussi, par la mortalité élevée des bêtes adultes. En un seul mois, par exemple (décembre 1896), le Wurtemberg a perdu 885 bêtes adultes, mortes subitement sans qu'on ait eu le temps de les saigner avant la mort.

L'Allemagne possédait pourtant, elle aussi, une législation sanitaire rigoureuse et un personnel nombreux, instruit et discipliné. Malgré tous les efforts, la maladie progressait d'année en année, au point de frapper, en 1892, plus de 4.153.000 têtes de bétail.

Devant un état de choses aussi menaçant, le gouvernement de l'Empire allemand se décida à renforcer sa législation sanitaire déjà si rigoureuse. La loi nouvelle entra en vigueur le 1er mai 1894 ; chose curieuse, cette année-là on ne comp-

Digitized by Google

tait que 192.611 bêtes infectées ; mais ce chiffre s'élevait en 1895 à 461.646 et en 1896 à 1.548.437 !

De ces résultats, un certain nombre d'agronomes et non des moins influents ont conclu à l'inefficacité et à l'inutilité de toute mesure sanitaire en matière de fièvre aphteuse, et ils en ont demandé l'abrogation (1).

La doctrine du « laisser faire » est insoutenable en pareille matière ; si élevées que soient les pertes dues à la fièvre aphteuse en dépit des efforts dépensés pour limiter ses ravages, elles sont minimes au regard de celles qu'elle causerait si elle pouvait se propager en toute liberté ! Il est facile d'en donner la preuve ! Cette preuve, nous l'emprunterons à un épisode de la lutte admirable que l'Angleterre a soutenue contre la fièvre aphteuse et dont elle est sortie victorieuse.

En 1870, la fièvre aphteuse frappait près de 500.000 animaux ; en 1871, le chiffre des malades approchait de 700.000. Le pouvoir central avait prescrit des mesures sévères pour enrayer l'extension du mal ; mais l'exécution de ces mesures était confiée aux autorités locales ; elles s'acquittaient de cette mission avec la même insuffisance que celles de notre pays ; elles contestaient l'efficacité et l'utilité de ces mesures, les accusant d'être plus nuisibles à l'agriculture que la maladie elle-même ; elles ameutèrent le grand public contre les vétérinaires officiels du gouvernement (on se croirait en France !) ; aux circulaires, instructions ou injonctions du pouvoir central, elles opposaient la force de l'inertie, et leur opposition alla jusqu'à cesser de lui adresser les renseignements et les rapports statistiques qu'il réclamait au nom de la loi. Pendant cinq ans, de 1872

(1) Les herbagers du Calvados viennent de faire une démarche analogue ; on voit qu'ils n'en ont pas l'initiative !

Digitized by Google

à 1876, il fut impossible de savoir, même approximativement, l'étendue des ravages causés par la fièvre aphteuse.

Cette attitude eut pour effet l'extension rapide de l'épizootie ; elle prit bientôt des proportions si alarmantes, que de toutes parts se réunirent des « meetings » d'agriculteurs demandant au Gouvernement de rappeler les autorités locales au respect et à l'exécution des prescriptions légales.

C'est seulement en 1878 que le Parlement promulgua une nouvelle loi donnant au « Conseil privé » des pouvoirs très étendus pour combattre la fièvre aphteuse, en lui permettant de se substituer dans les cas graves aux autorités locales, ou d'exercer sur elles une pression efficace pour obtenir l'exécution des prescriptions sanitaires.

Depuis lors, la maladie diminua peu à peu, pour disparaître complètement en 1886.

Il paraît certain que les mesures de police sanitaire, si rationnelles et si bien appliquées qu'elles soient, indispensables pour limiter les ravages de la fièvre aphteuse dans la mesure du possible, sont impuissantes à éteindre les foyers existants ou ne peuvent amener ce résultat qu'après de longues années d'efforts persévérants et continus.

Il y a donc lieu de chercher dans une autre direction les moyens de compléter, d'activer et d'exalter l'action bienfaisante de la police sanitaire.

L'étude scientifique de la maladie, patiemment et longtemps poursuivie, la recherche de l'agent microbien qui la provoque et des divers modes de sa propagation, l'étude des conditions d'où procède l'immunité consécutive à une première atteinte suivie de guérison, permettraient sans doute de trouver la solution du problème.

Digitized by Google

Il est vrai que toutes les tentatives faites jusqu'à présent dans cette direction ont échoué misérablement ; mais l'histoire du microbe de la péripneumonie est bien faite pour nous encourager à ne pas perdre patience. Là où, pendant 20 ans, tous les essais donnaient des résultats négatifs, un petit perfectionnement dans la technique et sans doute aussi un peu de chance nous ont permis de réussir. Pourquoi n'en serait-il pas de même pour le microbe de la fièvre aphteuse? C'est une question de patience, de persévérance et de ténacité dans les efforts.

ED. NOCARD.

(à suivre).

AVIS AUX SOCIÉTAIRES

Le Trésorier a l'honneur d'informer ses collègues que les quittances pour le recouvrement des cotisations seront présentées par la poste, du 20 au 30 juillet courant.

QUELQUES PARASITES DES POMMES DE TERRE

Une note erronée, intitulée « Une nouvelle maladie des pommes de terre », a été insérée, il y a peu de temps, dans un journal agricole ; cette note ayant été reproduite par une feuille locale, nous croyons utile d'en dire quelques mots, autant pour rassurer nos populations rurales que pour remettre les choses au point. (1)

(1) Le présent article que nous empruntons à l'*Abeille de Fontainebleau*, n'est pas récent ; il nous a cependant paru ne rien avoir perdu de son intérêt. — On a eu, depuis sa publication, à regretter la mort de son auteur.

E. TH.

Digitized by Google

Le *Rhizoctonia Solani*, dont il est question, est connu des botanistes depuis un demi-siècle ; il ne peut donc être qualifié de nouvelle maladie. Ses dégâts sont à peu près nuls sur les tubercules en terre, mais ils peuvent être sérieux dans quelques caves humides, où d'ailleurs les pommes de terre sont dans de mauvaises conditions de conservation.

Ce parasite se distingue à ses filaments rameux, anastomosés, bruns rougeâtres, parfois parsemés de quelques périthèces stériles variant de la grosseur d'une tête d'épingle à celle d'un petit pois, entourant le tubercule et produisant sa pourriture.

Contrairement à l'auteur de la note sensationnelle, nous pensons qu'on peut sans inconvénient faire succéder une récolte de pomme de terre à une luzerne épuisée par le *Rhizoctonia Medicaginis*, pourvu que le terrain ait été convenablement préparé, sans crainte de voir ce parasite des racines de la luzerne se transformer en *Rhizoctonia Solani*. Les conditions d'existence et de culture des deux plantes nourricières sont trop différentes pour que cette métamorphose soit possible.

Quoique les parasites des pommes de terre soient nombreux, il n'y a lieu de se préoccuper que de ceux qui peuvent causer des dégâts appréciables. M. Prillieux signale seulement les suivants :

1° Le *Bacillus Amylobacter*, bacille qui produit la pourriture des tubercules en pénétrant dans leur intérieur. Cette maladie est connue sous le nom vulgaire de *Gangrène humide*.

2° Le *Bacillus Caulivorus* se rencontre par myriades dans les tiges, produit leur pourriture, et par suite l'anéantissement de la récolte. Cette affection est désignée sous le nom de *Gangrène des tiges*.

3° Le *Phytophthora infestans*, plus connu sous le nom vague de *Maladie de la pomme de terre*, est frère du Mildiou

Digitized by Google

de la vigne et, comme lui, peut être combattu efficacement par les mêmes moyens. C'est en 1845 qu'il fit sa première apparition en France ; depuis cette époque, on le rencontre chaque année pendant les saisons d'été pluvieuses.

Quelques praticiens conseillent de faire tremper, préalablement à leur plantation, les tubercules de pommes de terre dans une solution antiparasitaire de sulfate de cuivre pour atténuer les diverses maladies qui peuvent se produire. Quoique ce moyen soit recommandable, il ne peut empêcher que la propagation des germes qui infestent le sol ; quant à ceux qui sont en suspension dans l'atmosphère, ils s'empareront quand même de leur proie si les circonstances sont favorables. C'est pourquoi le traitement préventif à la bouillie bordelaise a été préconisé.

On ne saurait trop recommander aux cultivateurs la plantation de tubercules entiers ; on a constaté que diverses pourritures, notamment celle produite par les *Fusarium* ainsi que la *Gangrène des tiges*, atteignaient surtout les plantes provenant de tubercules coupés en morceaux avant de les mettre en terre.

FEUILLEAUBOIS.

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Ces différences de traitement avaient parfois des conséquences bizarres : ainsi, comme les bourgeois de Paris, ceux de Montargis étaient exempts du droit de gros sur les vins récoltés par eux dans l'élection, et ne l'étaient pas pour les vins « cuvés, pressoirés et entonnés » à Montargis mais faits

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.

Digitized by Google

avec des raisins cueillis dans l'élection de Nemours (1). J'aurais à citer beaucoup d'autres difficultés nées de déclarations multipliées créant des exemptions : celles, par exemple, résultant de l'exemption des écarts de Barville sous certaines conditions de distance, si je ne devais donner ainsi à ce chapitre déjà si chargé une étendue excessive.

Il faut dire cependant que ces immunités n'étaient pas toutes absolues : ainsi l'arrêt de la Cour des Aides, du 21 août 1748, qui maintient les gardes chasses de Fontainebleau, en qualité de commensaux du Roi, dans l'exemption du droit de gros pour le vin de leur cru, stipule en même temps qu'ils devront payer les droits dus par les privilégiés (2), et dont nous ignorons l'importance.

Enfin les fermiers percepteurs des taxes font des efforts souvent heureux pour réduire le nombre des exempts : le 24 juillet 1750, ils obtiennent de l'Intendant de la Généralité de Paris une ordonnance qui assujettit aux droits les curés de Larchant et d'Aufferville qui en refusaient le payement comme « particuliers ne recueillant d'autres vins que dans leurs clos et jardins », aux termes de l'ordonnance de juin 1680 (3).

Revenons aux droits d'entrée. D'après l'Ordonnance des Aides, de 1680, art. XII, les droits des anciens et nouveaux cinq sols sur le vin étaient levés autant de fois que le vin était transporté d'une paroisse sujette en une autre pour y être vendu ou consommé; les droits perçus sur les vins amenés aux foires et non vendus, étaient remboursés. Les lieux de passage où le vin venant par eau séjournait plus de 8 jours, et celui venant par terre, plus de 3 jours, étaient

(1) *Arrêts du Conseil des 18 septembre 1759 et 17 juin 1760.* — Pièce imprimée communiquée par M. A. Dupont.

(2) Pièce imprimée. — Communication de M. A. Dupont.

(3) Pièce imprimée. — Collection de l'auteur.

Digitized by Google

réputés ceux de sa destination, et les droits devaient être payés (art. XIV). (1)

Dans quelques localités l'entrée ne se se percevait pas aux portes; en ce cas les fermiers, des aides faisaient dresser, un mois après les vendanges, dans les caves et les celliers, des inventaires suivant lesquels le droit leur était payé. Mais le malheureux vigneron n'était pas encore libre de son vin : à des époques déterminées, on l'inventoriait à nouveau et, sous la déduction d'une consommation arbitrairement fixée, le gros-manquant lui était réclamé. Dupont de Nemours nous dira tout à l'heure les inconvénients et les criants abus de ce procédé.

Il semble qu'à l'égard du vin, le fisc ne soit jamais satisfait : après l'avoir frappé sur le marché en gros, à son entrée dans les villes et dans la cave du récoltant, il le poursuit chez le détaillant avec des raffinements de surveillance inquisitoriale (2).

Nous avons parlé, page 127, du *droit annuel* à payer par tous ceux tenant hôtellerie, taverne ou cabaret; c'était un peu notre *licence*. Il faut y ajouter le *droit de huitième,* sans doute, à l'origine, proportionnel à la valeur du vin mais depuis longtemps fixe, sauf, bien entendu, les nombreuses augmentations qu'il eut à subir. La taxe variait suivant que le débitant vendait « à pot » ou « à assiette ».

Vendre à pot, c'était délivrer dans un pot apporté par l'acheteur, du vin qui ne devait pas être bu sur place. Anciennement tout le monde pouvait vendre à pot le vin de sa récolte en plaçant un « bouchon » au-dessus de sa porte, mais il ne fallait recevoir aucun consommateur chez soi. A

(1) Arch. nat., A D + 470.

(2) On trouve dans les dépenses des aides de Nemours de la cire d'Espagne pour « cachetter les bondes [et] cannelles des vaisseaux des cabaretiers ». (Compte original. — Collection de l'auteur).

Digitized by Google

la grille extérieure des marchands à pot était quelquefois pratiquée une ouverture par laquelle l'acheteur passait son pot vide, et par laquelle on le lui repassait plein. C'est ce que l'ordonnance de 1705 appelle vendre « à huis coupé et pot renversé ».

Vendre à assiette, c'était donner à boire dans sa maison en fournissant verres et sièges.

Au XV^e^ siècle (1403-1404), à Lorris et dans les villes ayant ses coutumes, « chascun tonneau de vin vendu en taverne » devait 2 deniers par. (1) ou 0 fr. 078 pour droit de détail. Sous Henri II, le huitième à pot était fixé à 12 sols par. (2 fr. 94) par muid; le huitième à assiette, à 16 sols (3 fr. 93). En 1662, à Nemours, à Larchant et certainement ailleurs, il portait en outre 5 sous, 25 sous, 12 den. et 6 den. par livre (2); c'est-à-dire qu'il était triplé en valeur nominale. En 1698, il s'élevait à 5 liv. 8 s. à pot et à 6 liv. 15 s. à assiette (7 fr. 99 et 9 fr. 77). Il varia peu par la suite, puisqu'en 1773, il n'était, à Montargis au moins, que de 6 liv. 17 s. à pot et 10 liv. 19 s. 4 den. à assiette (3) le poinçon (6 fr. 50 et 10 fr. 45 ou 7 fr. 40 et 12 fr. 03 le muid).

On comprend du reste combien la perception d'un impôt susceptible de varier de quotité pouvait entraîner de difficultés entre le redevable et le fermier intéressé à prendre celui-ci en défaut et à lui faire infliger, outre le tarif le plus élevé, une forte amende. Les archives de l'élection sont pleines de procès verbaux de ce genre relatant les mille incidents de cette lutte de ruses et de tracasseries (4).

(1) Arch. du Loiret, A. 246.

(2) Min. de Debonnaire, notaire à Nemours.

(3) Arch. du Loiret, C. 49.

(4) Du 1^er^ octobre 1711 au 30 septembre 1712, les « saisies, amandes et confiscations jugées ou accommodées » s'élèvent, pour la direction de Nemours, à 1046 livres 7 sous (Compte orig. — Collection de l'auteur).

Digitized by Google

Aussi l'habitude s'était-elle introduite de s'abonner pour un temps déterminé et moyennant une somme fixe annuelle. Nous avons, dans les minutes des notaires, une quantité considérable d'actes d'abonnement, mais nous en connaissons peu qui contiennent la clause finale de celui-ci :

En mai 1640, un maçon de Nanteau-sur-Lunain (1) s'engage à payer au fermier des aides de l'élection de Nemours une somme de 80 livres (166 fr. 40) pour le « droit réglé » du vin qu'il vendra en détail en sa maison, pendant un an, *à condition que led. fermier n'abonne aucun autre habitant de Nanteau, et que le contractant soit seul tavernier audit lieu* (2).

Nous voyons, la même année, un tavernier débiteur envers les aides emprisonné à Nemours (3). Le fermier avait donc à sa disposition tous les moyens de se faire payer.

Les droits de détail (4) étaient probablement, de tous ceux frappant les vins, les moins sujets à exceptions : le 20 décembre 1715, Charles Bance, cabaretier à Égreville, qui se prétendait exempt comme « soldat invalide » est débouté de sa prétention par sentence des élus de Nemours (5).

La place prise par ces détails locaux, que nous espérons cependant intéressants, nous oblige à nommer seulement : le *droit de rivière,* de 3 livres par muid de vin, en remplacement de quelques péages qui se levaient anciennement sur la Seine et ses affluents et notamment du droit de 5 sols par muid de vin passant sous les ponts de Montereau, adjugé, le 20 septembre 1630 à Jacques Barberé (6) ; le *droit de*

(1) Cant. de Nemours (Seine-et-Marne).

(2-3) Min. de Debonnaire, not. à Nemours.

(4) Voir pour plus de renseignements sur l'impôt des boissons en général et celui-ci en particulier : Lefebvre de la Bellande, *Traité des droits d'aides.*

(5-6) Pièce imprimée. — Collection de M. A. Dupont.

Digitized by Google

9 liv. 18 sols par tonneau, et d'un sol par pot ; le *droit de charroi* établi à 3 livres en 1594 et augmenté de 45 sols en 1633, et la nomenclature n'est pas complète. Avant 1680, les droits levés à Paris sur les boissons étaient au nombre de *37* (Ch. Louandre) ; la grande Ordonnance des Aides en fusionna *20,* sous le nom de *droits réunis.*

Nous rangeons parmi les charges royales les honoraires des crieurs, courtiers, etc. car si, à l'origine, ceux-ci formaient des corporations indépendantes, ils furent plus tard des officiers payant au trésor une « finance » dont ils se remboursaient sur les vendeurs de vins.

Dans une charte de Louis VI, du commencement de 1112, il est question de la maîtrise des *crieurs de vins* de Paris (1) chargés d'annoncer le prix du vin et de faire les ventes par criées publiques. On connaissait, paraît-il, des crieurs de vins en Bourgogne, il y a moins de 50 ans (Toulouze) ; je n'ai jamais relevé trace, en Gâtinais, de cette corporation. Nous y voyons au contraire les *courtiers-commissionnaires* et les *courtiers-jaugeurs ;* on trouve les premiers dès avant Charles VI qui leur donne un règlement, et les seconds sous saint Louis.

En 1697, un office de courtier-commissionnaire en vins, cidres, etc., à Montereau-faut-Yonne, est vendu 1800 livres (2). Le 10 novembre 1699, un arrêt du Conseil fixe à 1998 livres la somme à verser au Roi pour acquérir cette charge (3). Le droit de courtage était de dix sous par muid perçus à chaque vente et revente, et ce tarif devait paraître assez lourd, car on voit des paroisses se cotiser pour acheter un office et « éteindre » les droits y attachés. Le 16 février 1700, le Conseil des Finances ratifie un contrat de ce genre passé

(1) A. Luchaire, *Annales de Louis VI,* n° 136.
(2) Min. de Langlois, notaire à Fontainebleau.
(3) Bibl. nat., ms. fr. 10.845, f°s 9, 20 v° et 43 v°.

Digitized by Google

avec les habitants de Beaune (1), Batilly, Juranville, Saint-Loup-des-Vignes, etc., et, le 15 juin de la même année, celui passé avec les habitants de Barville (2). Le même jour, l'office de jaugeur était racheté par Barville (3), Beaune, Batilly (4), Saint-Loup, Gaubertin, Boesses, etc. (5). Le droit de jauge était primitivement la moitié de celui de courtage, et n'était dû qu'à la première vente seulement, mais il fut doublé avant 1698.

Le 25 septembre 1600, le fermier de ce droit adjuge un certain nombre d'offices de « jaulgeur et mesureur de vaisseaux, vins et autres breuvages, » aux prix suivants (6) :

	liv.	sous
Pour Treuzy (7) et Nonville (8) ensemble.....	30	»
— Voulx.....	21	»
— Flagy.....	16	12
— Recloses.....	9	»

Les droits de jaugeage et de courtage supprimés par arrêt du Conseil du 19 septembre 1679, furent rétablis par une déclaration du 10 octobre 1689; en 1732, ils portaient 4 sols pour livre d'augmentation, et, d'un congé de cette date (9), il semblerait résulter qu'ils ne se confondaient pas avec les honoraires des jaugeurs, puisqu'on les énumère à part.

Dans tous les cas nulle boisson ne pouvait circuler sans un congé indiquant qu'elle avait acquitté les droits; celui que nous venons de citer a été délivré au prieur de Saint-Séverin de Château-Landon pour un poinçon de vin de sa récolte vendu par lui au prieur de Saint-Thugal de la même ville. Une déclaration du 23 octobre 1708 faisait défense à tous

(1) Chef-lieu de canton (Loiret).
(2-5) Bibl. nat., ms. fr. 10845, f°s 20 v° et 43 v°.
(3 4) Cant. de Beaune-la-Rolande (Loiret).
(6) Min. de P. Bertrand, not. à Nemours.
(7-8) Cant. de Nemours (Seine-et-Marne).
(9) Collection de l'auteur.

Digitized by Google

voituriers, tant par eau que par terre, à peine de 200 livres d'amende et de la confiscation des boissons, chevaux, voitures ou bateaux, de voiturer ni enlever aucunes boissons sans être porteurs d'acquits des droits de courtiers-jaugeurs, « ensemble leurs lettres de voiture... » (1). Après la construction du canal du Loing, un bureau de passage fut établi à Nemours et, en 6 semaines (avril-mai 1724), 41.410 pièces de vin y furent saisies et pour la plupart confisquées, puisque le 19 juin 1725, 33.460 poinçons, 4 feuillettes et 829 quarts, sur plus grand nombre arrêtés au même lieu, d'août 1723 à mai 1725, furent frappés de confiscation (2).

Le 26 août 1749, une femme de Puiseaux qui avait fait venir de Boesses un demi-poinçon de vin sans en avoir pris le congé, est obligée, pour éviter l'amende et la confiscation encourues, de verser au commis des aides 40 livres (38 francs) à titre de transaction (3).

(à suivre.) EUGÈNE THOISON.

(1-2-) Pièces imprimées. — Collection de M. A. Dupont.
(3) Min. de J. Trumeau, not. à Puiseaux.

JURISPRUDENCE RURALE

Loi du 19 avril 1901

RELATIVE A LA RÉPARATION DES DOMMAGES CAUSÉS AUX RÉCOLTES PAR LE GIBIER

Article premier. — Les juges de paix connaissent de toutes les demandes en réparation du dommage causé aux récoltes par le gibier, en dernier ressort, si la demande n'est

Digitized by Google

pas supérieure à trois cents francs (300 fr.), à charge d'appel, si elle excède ce chiffre, quel qu'en soit le montant, ou si elle est indéterminée.

S'il est formé une demande reconventionnelle en dommages-intérêts, il sera statué sur le tout sans appel, si la demande principale est de la compétence du juge de paix, en dernier ressort.

Art. 2. — Lorsque plusieurs intéressés forment leurs demandes par le même exploit, il est statué en premier ou en dernier ressort, à l'égard de chacun des demandeurs, d'après le montant des dommages-intérêts individuellement réclamés.

Art. 3. — Nonobstant toute exception préjudicielle, le juge de paix compétent sur le fond peut ordonner des mesures d'instruction.

Art. 4. — Les jugements ordonnant des mesures d'instruction peuvent être déclarés exécutoires par provision et sans caution, nonobstant opposition ou appel.

Art. 5. — Les actions en réparation du dommage causé aux récoltes par le gibier se prescrivent par six mois à partir du jour où les dégâts ont été commis.

VARIÉTÉS

Un Arrêt intéressant.

On sait que lorsqu'une expédition est faite au tarif spécial, c'est à l'expéditeur à prouver, en cas d'*avaries*, qu'il y a faute de la Compagnie.

Digitized by Google

Une société avait expédié des tuyaux en grès de Boulogne-sur-Mer à Paris. Un incendie se déclara en cours de route, et détruisit la totalité de la marchandise. La Compagnie du Nord refusa toute indemnité, prétendant que le mot *avarie* doit s'entendre dans le sens le plus large, c'est-à-dire comprendre la destruction totale. Un procès en résulta que la société de Boulogne gagna en première instance et en appel. Mais la Cour de cassation cassa l'arrêt : — « Attendu qu'il faut entendre par *avaries* tout ce qui peut arriver en cours de route à une expédition, même, comme dans l'espèce, la *destruction totale* de la marchandise.... »

Cet arrêt rend, pour ainsi dire, impossibles les expéditions aux tarifs spéciaux.

(Journal des Papetiers).

***

Résultats d'adjudication.

Voici, d'après le *Journal Officiel,* les résultats de l'adjudication de blé tendre, qui a eu lieu pour la place de Fontainebleau, le 21 juin dernier :

Blé tendre : quantités demandées, 500 quintaux métriques ; quantités offertes, 600 quintaux, de 19 fr. 98 par quintal à 20 francs 50 ; quantités adjugées, 500 quintaux ; prix moyen, 20 fr. 05.

***

Une Pensée de Michelet.

Pas d'oiseaux, pas de récoltes.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 8 Juillet 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	22	65
Seigle,	—	—	16	»
Avoine,	—	—	15	40

Veaux vendus 107, prix moyen, le kilo..... 2 05

MONTEREAU. — 6 Juillet 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	18	»
Seigle,	—	—	11	»
Avoine,	—	—	12	»

10 Juillet 1901

Veaux vendus	110,	prix moyen, le kilo.....			2 10
Porcs —	32,	—	—		1 35
Moutons —	30,	—	—		1 75

NEMOURS. — 13 Juillet 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	»	»
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»

Veaux vendus	103,	prix moyen, le kilo.....		2	»
Porcs —	34,	—	—	1	50
Moutons —	20,	—	—	1	70

PARIS. — 10 Juillet 1901

Blé indigène roux : 20 » à 20 50 ; — blanc : 20 25 à 20 75

Seigle, 15 » à 15 50.

Avoines : noire ordinaire, 22 25 à 22 50 ; blanche, 20 » à 20 50. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, » à » les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, » à » les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	21 80	21 95	Printemps 1902.
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	28 50	28 50	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	» »	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	» »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 37	» 37	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 42	» 42	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» »	» »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 95	1 95	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 35	4 35	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 00	» »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 8. Aout 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Concours départemental d'animaux	177
La Fièvre aphteuse et son traitement	179
La Loi sur les Accidents du travail	186
La Viticulture en Gâtinais	188
Variétés	197
Mercuriales	199
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	200

CONCOURS DÉPARTEMENTAL D'ANIMAUX

DEMANDE DE MODIFICATIONS AU RÈGLEMENT

Par une lettre en date du 13 juillet, la *Société d'Agriculture de Meaux* avait informé la nôtre de son intention de saisir le Conseil général de Seine-et-Marne d'une demande de modifications au Règlement du Concours départemental d'animaux. Elle nous invitait en même temps à lui donner, avant le 3 août, notre avis sur ses *desiderata* portant sur :

1° L'obligation à abroger de ne présenter que des animaux nés dans le département;

2° L'abaissement du minimum d'âge des veaux gras;

3° L'épreuve de la tuberculine à imposer aux bovidés.

Digitized by Google

Pour répondre à cette invitation, le bureau de notre Société s'est réuni, le samedi 27 juillet, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. M. J.-B. Delavierre s'était fait excuser.

Après un examen attentif des trois points en question, le texte de la réponse à faire à la Société de Meaux a été arrêté en principe; en voici les passages principaux :

Le bureau de la *Société d'Agriculture de l'Arrondissement de Fontainebleau* est d'avis :

1° De rédiger ainsi la premier vœu :

« Pour être admis à concourir, les animaux des espèces bovine, ovine et porcine devront être, depuis un an au moins, la propriété de l'exposant, ou être né chez lui-même depuis moins d'un an. »

Et d'ajouter :

« Cette naissance ou cette possession sera constatée par un certificat du maire et de deux cultivateurs de la commune. »

2° D'approuver l'abaissement du minimum d'âge, pour les veaux gras, à huit semaines. Considérant même la maigreur et la pauvreté des terrains de certaines communes de l'arrondissement de Fontainebleau, où l'élevage ne peut être poursuivi au lait seul jusqu'à 56 jours, il ne verrait que des avantages à ce que ce minimum fût ramené à sept semaines seulement.

3° Il se rallie sans réserve à l'épreuve de la tuberculine imposée aux bovidés.

4° Il demande l'adjonction d'un vœu ainsi conçu :

« Que les animaux de l'espèce chevaline présentés

Digitized by Google

comme étalons subissent l'examen très rigoureux de vétérinaires désignés à cet effet, et que les sujets atteints de fluxion périodique des yeux, de cornage chronique, de pousse et de tic sans usure des dents, soient impitoyablement éliminés. »

LA FIÈVRE APHTEUSE
ET SON TRAITEMENT (1)

(Suite et fin).

Même si la recherche du microbe demeurait infructueuse, on ne serait pas encore désarmé.

Pasteur ne connaissait pas le microbe de la rage — toujours inconnu, d'ailleurs — et cependant, à force de multiplier les expériences, il est parvenu à instituer un mode de traitement dont l'efficacité laisse loin derrière elle toutes les médications connues.

On ne connaît pas davantage le microbe de la peste bovine, et cependant, à l'heure actuelle, on est puissamment armé pour la combattre ; tout récemment, les différents États de l'Afrique du sud, fédérés pour une lutte commune contre une épizootie formidable déjà maîtresse d'immenses territoires, ont réussi à vaincre le fléau qui menaçait l'espèce bovine d'une complète destruction. Les mêmes procédés appliqués en Turquie, en Indo-Chine, en Russie, donnent les mêmes résultats heureux.

Pourquoi ne réussirait-on pas de même contre la fièvre aphteuse ?

(1) Rapport à l'Académie de médecine, à propos d'une communication de M. le Dr Jarre.

Digitized by Google

En toutes ces matières, la condition du succès, c'est de multiplier les expériences, c'est d'expérimenter sans cesse.

Or, ces expériences, possibles à peu de frais pour les maladies transmissibles aux petits animaux de laboratoire, deviennent plus laborieuses et plus coûteuses lorsqu'on s'attaque à des contagions mieux différenciées, qui ne frappent qu'une seule espèce ou qu'un petit nombre d'espèces, surtout quand il s'agit d'animaux de grande taille.

Les difficultés et les dépenses sont plus grandes encore quand il s'agit d'un contage aussi subtil que celui de la fièvre aphteuse, qui se transmet non seulement par le contact des animaux malades, mais par leurs déjections, par les chiens, les chats, les volailles et surtout par les personnes chargées de leur donner des soins.

Il faut donc pour cette étude une grosse installation, des locaux multiples, bien aménagés pour l'isolement complet et parfois prolongé des animaux d'expérience, et pour une désinfection facile et complète ; il faut enfin un nombreux personnel, un gros budget.

Pour des recherches de ce genre, les efforts individuels resteraient probablement impuissants ; pour avoir chance de réussir, il faut l'intervention de l'État.

C'est ce que paraît avoir compris notre ministre de l'Agriculture. Au cours de la discussion au Sénat du budget de son ministère, l'honorable M. Jean Dupuy, qui montre tant de zèle pour les intérêts dont il a la charge, a déclaré qu'il était résolu à faire étudier scientifiquement la fièvre aphteuse.

Nous avons lieu de croire que ce projet sera prochainement réalisé. Il nous reste à souhaiter que les résultats obtenus soient conformes à ce qu'il est permis d'en espérer.

A chaque nouvelle épidémie de fièvre aphteuse, nous

Digitized by Google

assistons à une floraison nouvelle d'une infinité de traitements, qui tous, à en croire les inventeurs, sont plus efficaces les uns que les autres. Les sociétés agricoles ou vétérinaires sont assaillies de communications émanant d'agriculteurs, de vétérinaires ou de médecins qui relatent les bons effets de telle ou telle médication et qui, généreusement, veulent faire bénéficier leurs compatriotes des résultats de leur expérience personnelle. L'Académie elle-même n'est pas à l'abri de cette avalanche de découvertes.

C'est ainsi que l'on a vu prôner successivement tous les produits antiseptiques ou autres dont les progrès de l'industrie chimique ont doté la médecine : le sulfate de fer, le sulfate de cuivre, l'eau de chaux, le chlorure de chaux, l'eau de Javel, l'acide phénique, l'acide salicylique, le sulfate de zinc, le chlorure de zinc, les infusions de serpolet, la créoline, le lysol, l'acide chromique et jusqu'à l'eau d'arquebuse de nos ancêtres ... j'en passe, et des meilleurs.... ont ainsi successivement obtenu la faveur du public et l'ont retenue... l'espace d'un matin, jusqu'à ce que l'expérience de chacun et de tous ait montré que le nouveau produit ne présentait pas de sensibles avantages sur le précédent.

Il faut reconnaître que, le plus souvent, les auteurs de ces communications sont de bonne foi et qu'ils sont mus uniquement par le désir d'être utiles à la collectivité. La plupart citent à l'appui de leurs affirmations nombre de faits qui plaident ou qui semblent plaider en leur faveur.

Et cependant il n'est pas douteux qu'ils n'aient été le jouet d'une illusion.

La raison en est simple.

La fièvre aphteuse est une maladie vraiment protéiforme.

Tantôt elle est d'une extrême bénignité et les sujets guérissent en quelques jours, sans avoir souffert d'une façon

Digitized by Google

appréciable ; tantôt elle est plus grave, supprimant la production lactée, immobilisant pendant des semaines les animaux de travail, provoquant un amaigrissement considérable, tuant un grand nombre de jeunes animaux ; parfois encore, elle revêt un caractère de malignité extrême, foudroyant nombre de sujets adultes avant même que l'éruption ait eu le temps d'apparaître, en sorte que, même à l'autopsie, propriétaires et vétérinaires ne savent pas au juste quelle a été la cause de la mort et sont tentés d'incriminer le charbon. Parfois, enfin, elle tue subitement, sans prodromes d'aucune sorte, des animaux qui paraissaient guéris d'une atteinte peu grave de la maladie, ou qui étaient entrés en convalescence ; on constate alors fréquemment à l'autopsie qu'un bol alimentaire a fait fausse route et s'est engagé dans les voies respiratoires ; il semble que la fièvre aphteuse puisse provoquer, comme la diphtérie, mais beaucoup plus tôt qu'elle, des paralysies ou des parésies du pharynx entraînant la gêne de la déglutition et des spasmes de la glotte souvent mortels, lorsque le bol alimentaire ou des parcelles d'aliments ont pénétré dans le larynx. Je connais plusieurs observations de vaches convalescentes de fièvre aphteuse qui, tombées ainsi en état de mort apparente au cours du repas, ont été rappelées à la vie après quelques minutes de tractions rythmées de la langue ayant provoqué l'expulsion de matières alimentaires au cours d'un violent effort de toux.

Cette infinie variété de la gravité de la maladie explique bien les illusions de ceux qui vantent les bons effets de telle ou telle médication.

Un cultivateur a été aux prises avec une épidémie de gravité moyenne ; il sait par expérience quelles pertes elle peut causer. Voilà la maladie qui reparaît dans son étable ; il a recours à une nouvelle médication que son journal re-

Digitized by Google

commande chaudement ; cette fois la maladie disparaît promptement, sans causer de morts, sans lui infliger des pertes sensibles ; tout naturellement il est enclin à attribuer cet heureux résultat à la médication nouvelle qu'il a employée ; avec une bonne foi qui ne peut être mise en doute, il s'empresse de donner un certificat à l'inventeur du traitement.

Voilà comment toutes les médications nouvelles sont appuyées par de nombreuses attestations de propriétaires, attestations qui portent parfois sur un chiffre considérable d'animaux.

En réalité, quand il s'agit d'une maladie comme la fièvre aphteuse, qui ne tue qu'exceptionnellement et dont la gravité est aussi variable, on ne peut juger de l'efficacité d'une médication quelconque qu'à la condition de l'avoir étudiée suivant les règles de la méthode expérimentale ; il faudrait par exemple, dans une étable infectée, dont tous les habitants vont devenir malades successivement, marquer d'un numéro tous les sujets et n'appliquer le traitement qu'à ceux qui portent un numéro pair, les autres restant soumis au traitement ancien ; en comparant les résultats obtenus dans les deux groupes, on serait en mesure de porter un jugement utile sur la supériorité de l'un ou de l'autre mode de traitement.

Ces considérations générales me permettent de dire que les diverses médications qui ont été depuis deux ans signalées à l'Académie comme permettant de combattre victorieusement l'épidémie actuelle de fièvre aphteuse ne me paraissent pas avoir plus de valeur que les précédentes. En tout cas, pour aucune d'elles, l'auteur n'a fait l'expérience comparative que je viens d'esquisser et sans laquelle il est impossible d'imposer la conviction.

Digitized by Google

La dernière communication de M. le Dr Jarre sur les bons effets de l'acide chromique employé en attouchements sur les aphtes, a eu un grand retentissement ; les journaux agricoles ou autres ont reproduit partout en France et même à l'étranger les commentaires élogieux d'un important journal du soir, ordinairement bien informé ; elle ne fait pourtant pas exception à la règle ; les attestations que le Dr Jarre a jointes à son travail, et qui visent plusieurs centaines d'animaux, ne prouvent pas que l'acide chromique ait donné de meilleurs résultats que les autres modes de traitement ; pas un seul de ses correspondants ne l'a expérimenté comparativement aux autres ; j'ai donc le droit de penser qu'ils se sont tous trouvés aux prises avec des manifestations bénignes de la maladie, qui sont de beaucoup les plus fréquentes ; l'étude comparative que j'en ai faite personnellement me confirme dans cette conviction.

Et d'ailleurs, il suffit de réfléchir un instant pour comprendre toute l'insuffisance d'un mode de traitement qui consiste à agir uniquement sur quelques-unes des manifestations locales d'une infection générale.

Dira-t-on que l'on a guéri la morve ou le farcin parce qu'on aura réussi à obtenir la cicatrisation d'une ulcération nasale ou cutanée ?

Toucher avec un pinceau imbibé d'une solution d'acide chromique au tiers les aphtes de la mamelle, des lèvres ou de la langue, c'est chose relativement aisée ; mais comment atteindre ceux de l'arrière-bouche, du pharynx, des cavités nasales, de la muqueuse respiratoire ou de la muqueuse intestinale ?

M. Jarre a bien compris l'importance de cette objection. Il y répond d'une façon un peu bien inattendue. « La fièvre « aphteuse, dit-il, loin d'être une maladie générale avec lé-

Digitized by Google

« sions locales secondaires, doit, au contraire, trouver son « explication dans le fait d'une infection spécifique par un « agent pathogène cultivant dans le derme avec troubles « généraux symptomatiques de l'état local ».

Cette théorie nouvelle est contraire à tout ce que l'on sait de la pathogénie de la fièvre aphteuse, à tout ce qu'ont solidement établi l'observation séculaire et l'expérimentation.

Lorsqu'on injecte dans les veines ou plus simplement dans l'épaisseur d'un muscle une trace de virus aphteux, on reproduit le plus souvent la maladie sous son type ordinaire : fièvre plus ou moins intense, précédant de 12, 15 ou 18 heures l'éruption qui se fait aux lieux d'élection habituels : bouche, onglons, mamelles.

On ne peut pas dire, en ce cas, que les lésions locales sont le résultat de la pullulation du virus au point où il a été inoculé ; on peut dire encore moins que l'état général est symptomatique de l'état local, puisqu'il l'a précédé !

Mais il n'y a pas lieu d'insister plus longtemps sur une théorie bâtie de toutes pièces pour justifier le traitement imaginé par l'auteur.

Ce qui importe, c'est de faire savoir aux intéressés que jusqu'à présent il n'existe aucun traitement spécifique de la fièvre aphteuse ; lorsque la maladie existe à leur voisinage, les cultivateurs n'ont pas d'autre chance d'y échapper qu'en appliquant avec une extrême rigueur les mesures prescrites par les lois et les règlements sanitaires ; quand elle s'est montrée dans leurs étables, les seuls moyens de diminuer ses ravages consistent :

1° A donner la maladie en même temps à tous les animaux de l'étable infectée ; on y parvient aisément en badigeonnant la bouche des animaux sains avec de la salive des animaux malades ; le plus souvent les animaux contractent

Digitized by Google

ainsi la forme buccale de l'affection, de beaucoup la moins grave ; on diminue ainsi dans une proportion considérable la durée de l'épizootie, et aussi le temps pendant lequel l'étable infectée doit rester soumise aux mesures de police sanitaire toujours gênantes et onéreuses ;

2° A soumettre les animaux malades au traitement hygiénique depuis longtemps classique : lavages antiseptiques de la bouche, des mamelles et des pieds, répétés aussi souvent que possible, la nature de l'antiseptique employé ayant beaucoup moins d'importance que les soins apportés à l'exécution des lavages ; suppression des aliments durs, paille, fourrages, grains, exigeant une longue et complète mastication ; interdiction absolue de faire prendre de force des aliments même liquides, pour éviter leur pénétration dans les voies respiratoires ; emploi méthodique et raisonné des laxatifs et des diurétiques pour entretenir la régularité des fonctions digestives et urinaires ;

3° A utiliser les tubes trayeurs pour vider les mamelles malades, et à faire bouillir le lait recueilli avant de le livrer à la consommation des personnes ou des jeunes animaux.

En attendant mieux, on réussira, par ces moyens simples, à restreindre dans la mesure du possible les pertes énormes que cause à l'agriculture de tous les pays chaque grande épizootie de fièvre aphteuse.

Ed. NOCARD.

LA LOI SUR LES ACCIDENTS DU TRAVAIL

La Cour de cassation vient de rendre, en matière d'accidents du travail, un arrêt qui intéresse les agriculteurs.

Elle a décidé que l'accident survenu à un ouvrier élaguant

Digitized by Google

des arbres ne rentre pas dans la catégorie de ceux prévus par la loi du 9 avril 1898.

Voici le texte de cet arrêt, en date du 8 mai dernier :

« La Cour,

« Sur l'unique moyen, pris de la violation de l'article 1er de la loi du 9 avril 1898 :

« Attendu que l'article 1er de la loi précitée ne comprend pas dans son énumération les travaux agricoles qui ne comportent ni la fabrication ou la mise en œuvre de matières explosives, ni l'emploi de moteurs inanimés ; qu'en ce qui concerne ces travaux, il a été déclaré, au cours de la discussion de la loi, que la disposition du dit article n'était applicable à l'agriculture que dans le cas où elle emploie des machines à moteur inanimé et seulement à l'occasion des accidents qui pourraient être causés par ce moteur ; que la loi du 30 juin 1899 a expressément consacré cette déclaration en disposant, dans le dernier paragraphe de son article unique, que la loi du 9 avril 1898 n'était pas applicable à l'agriculture en dehors du cas qu'elle spécifie ;

« Attendu que, dans l'espèce, il est établi en fait, par l'arrêt attaqué, que, le 9 octobre 1899, Orsolle, qui élaguait des arbres pour le compte du sieur Terreux, a été victime d'un accident ; qu'un tel accident ne saurait rentrer dans la catégorie de ceux que les lois des 9 avril 1898 et 30 juin 1899 ont entendu viser ; qu'en déboutant, dès lors, le sieur Orsolle, de sa demande, la Cour de Rouen, loin de violer le texte de loi invoqué au pourvoi, en a fait, au contraire, une exacte application :

« Rejette le pourvoi formé contre l'arrêt de la Cour de Rouen, du 11 avril 1900. »

Comme on le voit, il résulte de cette décision de la Cour

Digitized by Google

suprême, qui nous paraît avoir très sainement interprété le sens de la loi de 1898, que l'article 1er de cette loi est applicable aux ouvriers agricoles dans le cas unique où il y a emploi de machines à moteur inanimé et seulement à l'occasion des accidents causés par ce moteur.

H. DE LALANDE,
Avocat au Conseil d'État et à la Cour de Cassation

(Journal de l'Agriculture)

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Un édit d'octobre 1705 avait créé les droits *d'inspecteurs aux boissons,* et en avait ordonné la levée sur les vins entrant par eau ou par terre dans les lieux sujets : en 1712, ces droits étaient déjà doublés, et leur « doublement » portait lui-même 2 sols pour livre ; en 1750, les sols additionnels étaient de 6 ; nous exposons les faits sans les apprécier.

Enfin nous avons un arrêt du Conseil, du 18 août 1705, qui fixe à 1 sol à payer au port de Montereau par chaque muid de vin passant sous les ponts ou partant dudit port, le droit levé pour réduire au nombre de 6 les offices de *gardes ports* créés par édit d'avril 1704. Ces six officiers maintenus résideront à Montereau (2).

Arrivons aux *octrois :* lorsqu'une ville ou un bourg était en présence soit d'une dépense extraordinaire, comme de fortifications à réparer, soit d'un excédent de charges

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de juin 1899.
(2) Pièces imprimées. — Collection de M. A. Dupont.

Digitized by Google

annuelles, le Roi octroyait à ce bourg ou à cette ville l'autorisation de percevoir sur une matière imposable, ordinairement les vins, un droit dont il touchait une partie. C'est ainsi, nous l'avons dit dans notre livre Ier, que le Roi recevait la moitié de l'octroi ou courtepinte (1) levé à Nemours sur les vins vendus en détail. Du 1er janvier 1713 au 31 décembre 1717, soit en 5 ans, cette courtepinte produisit 4.283 livres 12 sous 9 den. (2), ou 5.226 francs environ.

Un édit d'août 1758 avait accordé aux paroisses sujettes aux aides (3), un octroi pour des besoins prétendus urgents (4), à charge par elles d'en indemniser le trésor suivant un tarif que malheureusement nous n'avons pas retrouvé. Le 22 avril 1759, des lettres patentes ordonnèrent l'exécution, à partir du 1er mai et pour 6 ans (5), de l'édit précité. Elles fixèrent en même temps les droits à percevoir sur les vins entrant. Voici ce qui intéresse l'élection de Nemours (6):

Beaumont, Château-Landon : 30 sous par muid de Paris ;

Aufferville, Garentreville, Guercheville, Grez, Larchant, Obsonville, Égreville, 25 sous par muid.

(1) Le 6 octobre 1577, la courtepinte à percevoir à Larchant était adjugée 155 liv. (446 fr. 40) par an (Arch. nat., Z_2 1281). Nous ignorons la part du Roi sur cette recette.

(2) Compte orig. — Collection de l'auteur.

(3) Par une bizarrerie fiscale que nous avons déjà signalée, le vignoble gâtinais, à l'exception de Beaumont, était rattaché, pour le régime des vins, aux Aides d'Orléans dont nous connaissons mal le fonctionnement. Cela explique qu'il ne soit pour ainsi dire jamais question, dans les pages qui précèdent, ni de Beaune, ni de Boesses, ni de Bromeilles, ni de Saint-Loup, etc.

(4) La vraie raison était que l'on demandait aux paroisses « un don gratuit » pour soutenir la guerre.

(5) Pièce imprimée. — Collection de M. A. Dupont.

(6) En réalité, de prorogation en prorogation, ces droits se levaient encore en 1789, mais directement au profit du Roi ; de plus, de nouveaux bourgs y furent ultérieurement soumis : Amponville, Boesses, Branles, Bromeilles, Echilleuses, Fromont, Gironville, etc. *(Cahier du Tiers).*

Digitized by Google

Comme les règlements sur l'exportation des vins ne trouvaient presque jamais d'application dans le Gâtinais, nous pourrions arrêter ici ce que nous avons à dire des Charges royales, mais il nous a semblé que quelques chiffres authenthiques feraient sentir l'importance de plusieurs des droits que nous venons d'énumérer, et de deux autres dont nous n'avons pas encore parlé — nous les marquons d'un astérisque. Or précisément notre collection particulière nous fournit des renseignements précis et inédits : des fragments de comptes du receveur des aides de Nemours relatifs aux années 1712 à 1718 ; nous leur avons fait déjà plusieurs emprunts. Les nombres ci-après ne se rapportent pas tous au même exercice, mais sont tous annuels.

	livres	sous	den.
Anciens et nouveaux 5 sols sur les vins et boissons recueillis	3.004	4	6
D° sur les vins et boissons entrés	990	3	2
* 10 sols par muid de vin des entrées d'inventaires dans les faubourgs de Nemours et [19] bourgs de l'élection sujets	2.420	8	8
Droits d'inspecteurs des vins, doublement d'iceux droits et 2 sous pour livre	2.139	3	6
Droits de jauge et courtage des boissons vendues en gros dans la ville et l'élection de Nemours et qui y sont arrivées venant des lieux exempts	2.589	1	8
Droit des courtiers-jaugeurs et des courtiers-commissionnaires	2.907	6	4
Droit annuel	818	»	»
Droit de huitième réglé sur les boissons (eau-de-vie et cidre compris) vendues en détail	9.196	»	8
* 2 sols pour livre d'augmentation sur les droits d'entrées journalières, de gros, augmentation, jauge et courtage, huitième et octroi au Roi	2.685	16	5

Nous n'avons pas les comptes du « gros » ; nous ne pou-

Digitized by Google

vons donc totaliser ; cependant l'ensemble de ces droits devait approcher de 40.000 francs à lever sur une partie seulement de l'élection. Malgré tout, comme nous allons le voir, ce n'est pas surtout contre le poids de cet impôt que s'élève Dupont de Nemours dans son fameux cahier du Tiers, que nous allons maintenant citer.

Le Tiers État du bailliage de Nemours demande unanimement que l'impôt des Aides sur les boissons soit supprimé :

Parce qu'il renferme une double imposition sur les vignes déjà chargées de la taille et des vingtièmes comme les autres biens ;

Parce qu'il resserre le débit, et décourage la culture d'une des principales productions du territoire ;

Parce que c'est un impôt local dont la législation n'a aucune uniformité.... ;

Parce que... la répartition sur les contribuables se fait encore contre tous les principes du bon sens et de la justice ; les droits de détail qui sont les plus lourds ne portant que sur le pauvre qui n'a pas le moyen de s'approvisionner en gros ;

Parce que la perception de tous ces droits.... occasionne des procès et des accommodemens beaucoup plus onéreux encore aux contribuables.... ;

Mais surtout parce que la forme de cette perception est contraire aux bonnes mœurs, attentatoire à la liberté personnelle et à la liberté domiciliaire....

On ne sait ce qui l'emporte de l'horreur ou du ridicule d'une législation qui condamne un homme pour avoir bu ou fait boire à ses amis, dans le cours d'une année, plus qu'il n'a été arbitré qu'il devait boire.... ; qui n'accorde pas une bouteille de plus au père de douze enfants qu'au célibataire isolé... ; qui ne permet pas même à un curé de secourir ses paroissiens par quelques bouteilles de vin de sa cave ; qui défend à tout particulier, vendant... le vin de son cru, de donner à un infortuné un morceau de pain ou un bouillon, s'il n'a pas payé pour le droit plus étendu de vendre son vin *à assiette ;* qui expose la sensibilité françoise et la charité chrétienne à tomber dans une contravention si res-

Digitized by Google

pectable en envoyant des scélérats apostés feindre l'excès du besoin devant leurs portes (1).....

Si tels étaient les sentiments de ceux qui ne vivaient pas du régime à l'égard de l'impôt des boissons, on comprendra la déception ressentie quand, en avril 1790, on apprit à Nemours que des décrets maintenaient jusqu'à nouvel ordre les droits d'aides et les droits d'entrée. Une véritable émeute s'en suivit ; les portes de la ville furent arrachées et jetées à la rivière (2).

Je ne m'engagerai pas dans l'étude, même sommaire, du système actuel, pas plus que je n'en discuterai les avantages et les inconvénients. Pour les uns, le *droit de circulation*, le plus gênant, le plus désagréable des impôts, qui oblige le vendeur de vin à se munir d'une pièce de régie pour faire sortir de sa cave la moindre quantité de boisson, ce droit est « un mal nécessaire ». Le *droit de détail* présente deux avantages précieux en matière fiscale : la perception en est très facile et il est proportionnel à la valeur de la marchandise imposée, etc.

Pour les autres, « l'impôt des vins n'est que les aides de l'ancien régime que la Révolution avait supprimés sans rien trouver d'efficace pour les remplacer. L'empire rétablit les aides en changeant leur nom contre celui de *droits réunis*. Le pays fut loin d'être satisfait à cette époque. Arrive la Restauration qui ne put pas supprimer ces droits, parce que tous les gouvernements sont soumis à la nécessité d'avoir de l'argent. La Restauration fut donc obligée de conserver ces droits (3), mais elles changea encore une fois leur nom,

(1) *Cahiers des trois ordres du bailliage de Nemours*, I, p. 253. — Paris, 1789, in-8°.

(2) Arch. mun. de Nemours, D. 5, p. 53.

(3) Une des lois modernes les plus importantes concernant l'impôt des boissons, est celle du 28 avril 1816, dont les titres I, II et IV règlent

Digitized by Google

et les appela *Contributions indirectes.* Ce n'en est pas moins les fameux *aides* de l'ancien régime, que nous abominions dans l'histoire avant 1789 » (1).

Charges féodales. — Nous les partagerons, avec M. Luchaire *(Institutions françaises)*, en trois catégories ; les droits sur les récoltes ; les droits sur le trafic ; les banalités.

I. — Le nom le plus général des prélèvements seigneuriaux sur les récoltes était celui de *vinage.* Il était perçu pour et au lieu de censives sur les vignes, et se devait payer « à bord de cuves, et ne peut le détenteur tirer son vin sans premièrement avoir payé icelui droict ». Quelquefois il s'ajoutait au cens, et était proportionnel à la quantité du vin récolté au lieu de l'être à la superficie du vignoble.

Nous placerons ici la *vinade* ou corvée que devait un vassal pour mener le vin de son seigneur. En vertu de l'art. 15 des Coutumes de Lorris, cette corvée, dans toutes les paroisses jouissant des dites coutumes (2), était réduite à un jour par an, et n'y étaient tenus que ceux qui avaient « chevaux et charretes ».

II. — Les érudits ne sont pas d'accord sur le sens du mot *forage ;* Ducange le définit : droit perçu par le seigneur sur la vente du vin ; et M. d'Arbois de Jubainville : droit perçu par le seigneur lors de la mise en perce du tonneau. Nous opinerions pour la définition de Ducange. Dans tous

respectivement les droits de circulation, d'entrée et de vente en détail ; les octrois ; les droits de licence. — Je ne vois pas de loi sur les bouilleurs de cru avant celle du 20 juillet 1837 ; leur privilège forme l'article unique de la loi du 14 décembre 1875. — L'article III de la loi du 19 mai 1849 décidait l'abolition de tout impôt sur les boissons.... pour le 1er janvier suivant. Il fut naturellement bien vite abrogé par l'article Ier de la loi du 20 décembre de la même année.

(1) E. Alglave, *Sessions générales de la Société des Agriculteurs de France*, 1886, p. 94.

(2) Nous avons donné au chap. V du livre Ier, p. 125, la liste de celles de ces paroisses appartenant au Gâtinais.

Digitized by Google

les cas, les Coutumes de Lorris (art. 2) n'admettaient aucun forage pour le vin récolté par son possesseur lui-même.

Ailleurs que dans ces villages privilégiés, le droit sur la vente en gros et en détail existait certainement et sous différents noms ; nous n'avons malheureusement aucune idée de sa quotité.

Les communautés ou paroisses payaient encore au seigneur, en nature ou en argent, un droit *(vinage)* « en conséquence de quoy led. seigneur faisait réparer les ponts et les passages ».

Enfin un troisième vinage *(circulagium,* etc.) se levait sur les vins transportés à travers les terres seigneuriales. Nous avons plus longuement parlé de ces péages au livre Ier, mais nous devons indiquer qu'à Nemours la taxe passe, pour le vin, de 4 den. par. par la queue, en 1632, à 5 den. en 1695 et 6 den. en 1774.

III. — On nommait *banalité* le privilège que s'arrogeait le seigneur de posséder seul certains établissements de première utilité : moulin, four, pressoir, en obligeant ses vassaux à s'en servir ; ou de jouir avant ceux-ci de droits déterminés.

Deux banalités nous intéressent particulièrement : la *banalité du pressoir* et le droit de *banvin*.

Il n'est pas besoin de longs détails pour expliquer la première de ces deux prérogatives seigneuriales. Partout où le suzerain possédait un pressoir, la population roturière était tenue d'aller y presser ses marcs et d'en payer l'usage. La banalité du pressoir existait dans la plupart des seigneuries, mais non dans toutes. A Montigny-sur-Loing, le sieur de Ravanne avait installé jusqu'à trois pressoirs banaux ; à Bourron, à Larchant, à Cannes, à Changis, paroisse d'Avon, etc., etc., il y avait au moins un pressoir banal, ce que ne

Digitized by Google

manquaient jamais de signaler les dénombrements parmi les « beaux droits » de la seigneurie (1).

Quelques seigneurs prenaient même le soin de se réserver la possibilité d'en établir un dans l'avenir et la précaution n'était pas superflue, car, sauf à l'origine du système féodal, une banalité ne se créait qu'avec le consentement des vassaux. Le 12 juin 1544, le commandeur de Beauvais-en-Gâtinais donne à bail des vignes sises à Saint-Pierre-lès-Nemours, en imposant au preneur l'obligation du pressoir « quand il y en aura un à la Commanderie » (2). On voit ici que le roturier pouvait être tenu de transporter son marc hors de la paroisse où le raisin était cueilli.

La redevance qui, on le comprend de reste, était le but principal de la banalité, s'acquittait soit en nature, soit en argent. Ainsi, en 1618, le maréchal de la Châtre, seigneur d'Égreville, prélevait un huitième du vin provenant de son pressoir banal (3). A la même époque, au contraire, le seigneur de Lorrez, M. de Voisinlieu, percevait le droit en espèces, suivant un tarif qui ne nous a pas été conservé : «.... trente-six sols faisant moitié de soixante et douze sols ts. à Mons. de Voisinlieu pour le droict de pressurage du marc de vin cueilly es vendanges dernières » (4).

Toute contravention à la banalité entraînait la démolition du pressoir illicite, en outre d'une forte amende ; nous avons à Larchant plusieurs exemples de punitions de ce genre.

Nous avons dit que certains seigneurs avaient renoncé à

(1) Sans aucune assimilation entre la taxe dont nous allons parler et la banalité du pressoir, nous croyons devoir transcrire ici la mention très vague que nous avons relevée dans un catalogue de librairie : — 1655. Arrêt déchargeant les pressoirs de Fontainebleau d'une taxe de 1.000 livres (*Catal. Saffroy*, mars 1888, n° 5972).

(2) *Inventaire des Archives de Beauvais*, liasse II, n° 8.

(3-4) Min. de J. Roux, not. à Lorrez-le-Bocage.

Digitized by Google

la banalité du pressoir, ou, pour des raisons ignorées, ne l'avaient pas imposée. Constatons d'abord que le texte si important des Coutumes de Lorris (1) est muet sur ce privilège, ce qui semblerait indiquer, bien que l'opinion contraire puisse être soutenue, que tous les vilains jouissant de ces Coutumes étaient exempts de pressoir banal. Mais il est certain que là où l'on voit un pressoir particulier, la banalité n'existe pas. Or, nous en trouvons un, en 1267, à Monceaux, près de Puiseaux (2) ; en 1503, nous en trouvons un à Garentreville (3) ; en 1632, à Nemours (4), etc. Ces trois exemples suffisent à établir le principe. Enfin des documents authenthiques nous montrent d'autres exemptions : en 1622, les vignes de Passy-Villebéon ne sont chargées d'aucun droit de pressoir envers le prieur, seigneur du lieu (5).

Le *banvin* ou *ban de vin* était « le droit que se prétendait le seigneur d'interdire à ses tenanciers la vente de leurs vins avant que les produits de son propre domaine ne fussent écoulés » (A. Luchaire). Ce privilège était encore aggravé lorsque le seigneur élevait la prétention de vendre toute espèce de vin, comme à Guercheville ; « .... le pouvoir de vendre ou faire vendre par telles personnes qu'il lui plaira... vin en détail depuis la vigille du jour et feste de la Madelaine [en juillet] jusqu'au jour de la Nativité de Notre-Dame, en septembre, sans que nuls autres en puissent vendre sur paine de soixante sols par. d'amande... » (6). La période indiquée antérieure aux vendanges montre bien qu'il s'agit de vins quelconques, et ce qui complète le tableau, c'est que le

(1) M. Prou, *Les Coutumes de Lorris*, p. 125.
(2) Arch. nat., S. 2150, n° 17.
(3) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 1.
(4) Arch. de Seine-et-Marne, A. 38.
(5) Min. de J. Roulx, not. à Lorrez-le-Bocage.
(6) E. Thoison, *Guercheville*, p. 23.

Digitized by Google

seigneur de Guercheville perçoit des acheteurs le droit de détail sur le vin ainsi vendu.

Dans les Coutumes de Lorris (art. 10), il est au contraire bien spécifié que c'est son « propre vin » que le Roi entend vendre avant personne autre.

à suivre). EUGÈNE THOISON.

VARIÉTÉS

Mérite Agricole.

Nous apprenons avec un réel plaisir que, par arrêté du 2 août 1901, la décoration du Mérite Agricole a été conférée à notre collègue, M. André COISNON. Voici comment le *Journal officiel* motive cette distinction :

M. *Coisnon* (André-Gabriel-Juste), propriétaire agriculteur, maire du Vaudoué : Création et organisation de plusieurs syndicats agricoles ; conférences sur le droit rural.

Nos meilleures félicitations.

***

Les Tarifs de transport des Céréales.

Les Compagnies de chemins de fer viennent de soumettre à l'homologation du Ministre des Travaux publics un nouveau tarif commun, à bases très réduites, pour le transport des céréales et des farines sur l'ensemble des réseaux français.

Ce nouveau tarif commun étend à tout le territoire les réductions déjà consenties sur certains réseaux. Il est établi sous la forme de barèmes kilométriques pour des expéditions de 5, 10 et 20 tonnes, et fournit, pour les transports

Digitized by Google

à grande distance, des prix très bas destinés à permettre aux régions productrices de céréales de déverser le trop plein de leur production sur les parties les plus éloignées du territoire et de l'y substituer aux céréales d'importation étrangère.

***

Résultat d'adjudication de Blé.

22 juillet — *Fontainebleau.* — 2.000 quintaux demandés, 1.600 quintaux adjugés à 20 fr. 25 le quintal.

***

Avis d'Adjudication.

Vendredi 23 août 1901, à 2 heures, à Fontainebleau, 1.400 quintaux de blé tendre indigène à adjuger par lots de 10 quintaux chacun; nul ne pouvant être déclaré adjudicataire de plus de 10 lots.

***

Un Remède original

Un propriétaire de Dreux, possesseur d'un cheval que la vue d'une bicyclette terrorisait, s'est imaginé d'en installer une dans la mangeoire du poltron, en asseyant sur la selle un bonhomme de paille. D'abord effrayé, le cheval refusa toute nouriture, mais la faim aidant, il se familiarisa avec son compagnon d'écurie. A présent, sur la route, il ne bouge plus en présence des cyclistes.

(Journal des Champs).

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 5 Août 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	23	75
Seigle,	—	—	16	»
Avoine,	—	—	16	»

Veaux vendus 107, prix moyen, le kilo..... 2 »

MONTEREAU. — 10 Août 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....	18	50	
Seigle,	—	—	11	»
Avoine,	—	—	12	50

14 Août 1901

Veaux vendus	87,	prix moyen, le kilo.....	2	10
Porcs —	42,	— —	1	35
Moutons —	41,	— —	1	75

NEMOURS. — 10 Août 1901

Blé, l'hectolitre,	prix moyen.....	»	»	
Seigle,	—	—	»	»
Avoine,	—	—	»	»

Veaux vendus	117,	prix moyen, le kilo.....	2	05
Porcs —	28,	— —	1	40
Moutons —	45,	— —	1	60

PARIS. — 7 Août 1901

Blé indigène roux : 21 » à 21 50 ; — blanc : 21 50 à 21 75

Seigle, 15 » à 15 50.

Avoines : noire ordinaire, 22 50 à 23 » ; blanche, 20 75 à 21 ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, » à » les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, » à » les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	22 »	22 35	Printemps 1902.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	28 50	28 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	» »	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	» »	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord	» 37	» 37	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 42	» 42	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» »	» »	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité ...	1 95	1 95	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 35	4 35	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	» »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 9. Septembre 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Chronique	201
Séance du 7 Septembre 1901	205
La Viticulture en Gâtinais	208
Variétés	220
Mercuriales	223
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	224

CHRONIQUE

On réserve dans les trains de nos chemins de fer des compartiments spéciaux :

aux *dames seules,*

aux *fumeurs,*

et, depuis quelques jours, aux *voyageurs avec chiens.*

Eh bien ! ces spécialisations diversés sont encore insuffisantes, et je m'associe à la demande de ce lecteur du *Matin* qui réclamait, l'autre jour, un ou plusieurs compartiments pour les *bavards.*

Le bavard, en chemin de fer, est un vrai fléau : avec lui, pas de repos pour le cerveau souvent fatigué; impossible de se laisser aller à ce délicieux assoupissement qui n'est pas le sommeil, mais où les pensées flottent dans un vague charmant; impossible de contempler un beau paysage ou

Digitized by Google

tout simplement de lire son journal. Le bavard vous arrache à votre lecture ou à votre contemplation pour vous raconter ses affaires qui ne vous intéressent pas, vous dire d'où il vient et où il va, ce dont vous n'avez cure, tout étonné et même scandalisé si vous le priez poliment de vous f... donner la paix, ou s'il ne parvient pas à rompre votre silence impatienté.

Il y a encore les gens qui, voyageant ensemble, auraient certainement le droit d'échanger discrètement leurs impressions, mais en abusent pour se croire chez eux et vous mettre au courant de leurs secrets et surtout de ceux de leurs amis.

Il y a quelque temps, deux dames se rencontraient dans mon compartiment; la plus jeune avait quitté son pays depuis plusieurs années; l'autre y était demeurée, et mettait la première au courant de ce qui s'y passait, faisant défiler les amis, les indifférents ou les notables, avec chacun son petit paquet, comme disent les bonnes gens.

Amusé, car je connais le pays en question, j'écoutais sans trop le laisser voir, quand j'entendis la dame, parlant d'un jeune homme qu'elle nommait, proférer négligemment ces mots :

— On en voulait faire un notaire, mais comme il a été malade l'année dernière, et qu'il en est resté un peu idiot, on va le mettre dans la culture.

Et la jeune dame a souri.....

Ainsi, voilà l'idée que l'on se fait encore dans certains milieux de l'*Agriculture*, je ne dirai pas la plus noble, car chaque métier dignement exercé a sa noblesse, mais à coup sûr la plus utile des professions.

Digitized by Google

L'intelligence la plus bornée y suffit largement, et point n'est besoin d'avoir la pleine disposition de son esprit pour semer du blé qui pousse tout seul, et le récolter quand il est mûr; tout au plus accordera-t-on quelque flair pour le vendre au bon moment.

Agriculteur..... en chambre, j'aurais pu entendre la phrase plus bête que méchante de ma voisine de compartiment, sans en être frappé, mais je vis depuis trop longtemps au milieu des agriculteurs pour qu'elle ne m'ait pas semblé monstrueuse; et si je ne m'étais retenu, j'aurais dit à la dame :

— Je ne sais, Madame, si beaucoup de faibles d'esprit se sont adonnés à l'agriculture, et y ont prospéré. Dans tous les cas, ils ont eu une fière chance, ou sont notablement antérieurs au déluge. Car vous semblez ignorer, chère Madame et voisine, qu'à toutes les qualités et toutes les connaissances exigées aujourd'hui d'un bon fermier, je ne vois que peu de sous-préfets capables de bien diriger une ferme de cent hectares.

Un bon fermier, très chère madame, n'a besoin que d'être un peu géologue pour distinguer les différentes natures de terrains qui composent ses champs, les propriétés de chacune, et discerner ce que chacune a de trop ou ce qui lui manque. Ensuite un peu de physique et de météorologie ne lui sera pas nuisible pour comprendre l'action de l'atmosphère de jour et de nuit et en déduire les précautions à prendre suivant les cas. J'ajoute que la chimie ne saurait lui être étrangère, ne fût-ce que pour se rendre compte de la composition des engrais et de ses rapports avec celle des terres à amender ou à enrichir. S'il peut, par

Digitized by Google

surcroît, se livrer à quelques analyses, tout sera pour le mieux. Quant à la mécanique, elle doit lui être familière pour qu'il soit en état de réparer lui-même et sur le champ — c'est le cas de le dire — une machine légèrement détraquée. Par le temps qui court, voyez-vous, il n'est pas mauvais non plus qu'un fermier soit doublé d'un économiste, les questions de l'offre et de la demande, des échanges internationaux, etc. prenant, chaque jour, une importance plus grande. Si avec cela notre fermier est un peu comptable, et s'il a l'esprit assez ouvert et une préparation suffisante pour se tenir au courant des nouveautés scientifiques ou des discussions théoriques qui émaillent ses journaux agricoles, il pourra se dire à peu près armé pour le combat contre la nature, les intempéries, les hommes et les institutions.

J'omets, car cela peut à la rigueur se concilier avec une cervelle mal équilibrée, une santé robuste et un grand courage, le fermier devant être, tous les jours, le premier levé et le dernier couché....

Mais, permettez..... Vous prétendez, madame, que je vous ai mal entendue; vous avez voulu dire qu'il fallait être « un peu idiot » pour consacrer son savoir et ses forces à une profession aussi absorbante et aussi aléatoire que l'Agriculture, alors qu'il serait si facile, avec beaucoup moins de peine, de faire un excellent fonctionnaire.

Ça, c'est une opinion qui peut se défendre, et je vous demande pardon de m'être mêlé à votre conversation si intéressante.....

Voilà ce que j'eus envie de répondre, mais je me suis tu, convaincu que la bonne dame ne me comprendrait pas.

Eug. THOISON.

Digitized by Google

SÉANCE DU 7 SEPTEMBRE 1901

La séance est ouverte à deux heure 40, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. Sont présents : MM. Defoix et Delavierre père, Vice-Présidents ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire ; Audebert, Benoist, Bridet, A. Coisnon, E. Darley, E. Duché, Dumée, P. Grapperon, Pasquet, J.-B. Pelletier et Petit.

Avant d'aborder l'ordre du jour, M. le Président tient à féliciter nos collègues, MM. Coisnon et Darley, présents à la séance, et récemments nommés chevaliers du Mérite agricole, pour la distinction méritée qui leur a été accordée.

En s'unissant à ces félicitations, le Secrétaire fait remarquer que notre Président a reçu, le 7 Juillet dernier, au Comice de Chailly, la croix du Mérite agricole ; que la Société s'étant réunie la veille et n'ayant pas tenu séance en août, n'a pu exprimer à M. Pouteau toute la satisfaction qu'elle a éprouvée pour cet acte de justice, trop tardif à son gré ; elle aura donc le plaisir de le faire aujourd'hui. L'assemblée ratifie unanimement ces paroles, puis le secrétaire lit le procès-verbal de la dernière réunion, qui est adopté sans modifications.

M. le Président signale dans la correspondance :

1° Une lettre de M. le Secrétaire général du *Comité d'action du chemin de fer de Vosves à Montereau,* demandant à la Société d'examiner le projet tel qu'il est exposé dans les documents annexés, et de prendre une délibération favorable ou non à ce projet. — La question est bien connue de la plupart des membres présents, mais aucun d'eux ne pense qu'il y ait lieu de discuter les détails d'un tracé qui devra faire l'objet de longues et minutieuses études. Dans

Digitized by Google

ces conditions, la Société convaincue des avantages de la création d'une nouvelle voie ferrée dans la région ne peut qu'adhérer et adhère au *principe d'un chemin de fer de Vosves* (Eure-et-Loir), *à Montereau-faut-Yonne, par Toury, Pithiviers, Puiseaux et Nemours.*

2° Une lettre par laquelle M. Eugène Mesneau, cultivateur à la Chapelle-la-Reine, donne sa démission de membre de la Société. — L'assemblée regrette d'autant plus vivement cette détermination que les motifs en sont moins acceptables. Nous ne saurions protester trop énergiquement contre l'assimilation que l'on tente de faire de la Société à un journal de l'arrondissement. Nous nous tenons soigneusement en dehors de toute querelle politique, et si notre collègue a été attaqué par ledit journal, nous ne pouvons en être rendus responsables.

3° Une circulaire du *Comité libre,* formé dans la ville de Nemours *pour sauver d'une destruction totale le vieux château* que la ruine complète menace, et recueillir à cet effet des souscriptions volontaires. — Le bureau est d'avis d'accueillir favorablement cette requête, et sur les observations de MM. Force, Dumée et Duché, une somme de 100 francs est mise à la disposition du comité.

4° Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture, communiquant le texte du projet de loi sur les *retraites ouvrières,* dont l'article 1er seul a été voté par la Chambre des députés, avant sa séparation, et demandant à notre Société de lui faire parvenir les observations que pourrait nous suggérer ledit projet. — C'est pour répondre à cette invitation, que M. le Président a fait convoquer tous ses collègues, auxquels il donne lecture des articles du projet intéressant les ouvriers agricoles. Il fait aussi connaître les réponses déjà rédigées par la *Société nationale d'Agriculture* et la *Société*

Digitized by Google

des Agriculteurs de France. Il invite ensuite toutes les personnes présentes à formuler leur opinion, leurs critiques et leurs objections, et aussitôt se manifeste la preuve que le projet ne compte, dans l'assemblée, que des adversaires.

En conséquence, M. le Président met aux voix la résolution suivante, adoptée à l'unanimité :

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE DE L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU,

Conviée par M. le Ministre de l'Agriculture à lui adresser ses observations sur le projet de loi sur les retraites ouvrières,

Considérant que ledit projet est contraire à la liberté de chacun de se constituer ou non, et dans les conditions qui lui plaisent, une retraite pour la vieillesse ;

Considérant que l'utilité de cette constitution, utilité qu'elle reconnaît et proclame, autorisât-elle cette atteinte à la liberté, l'application de la loi rencontrerait dans les milieux agricoles des difficultés presque insurmontables ou, par l'éviction des travailleurs non salariés, créerait d'injustes inégalités ;

Adoptant au surplus les motifs qui ont déterminé les autres sociétés d'agriculture à repousser le projet ;

Emet le vœu :

1° Que la proposition de loi sur les retraites ouvrières, présentée par la Commission parlementaire d'assurance et de prévoyance sociales, soit rejetée ;

2° Que le Parlement recherche, dans le plus bref délai, notamment par des encouragements spéciaux à la mutualité, le moyen de développer en France, et d'étendre à la totalité des travailleurs français, salariés ou non, la faculté de se constituer librement une pension de retraite suffisante pour assurer leur existence dans l'état de vieillesse.

M. le Président pose la candidature, comme membre de la Société, de M. *Paul Gallot,* présenté par MM. Pouteau et Force, et fils du regretté Edouard Gallot. — M. Paul Gallot est admis à l'unanimité.

Le Secrétaire demande à la réunion de montrer l'intérêt qu'elle porte au développement de l'enseignement agricole

Digitized by Google

dans les écoles primaires, en allouant des récompenses aux plus méritants des maîtres ou des élèves. Il ne présente d'ailleurs aucun programme, mais voudrait seulement que le principe de ces encouragements fût posé dès à présent.

Après un échange d'observations entre la plupart des membres présents, les uns pour, les autres contre, l'assemblée décide de reprendre la proposition et de l'étudier à fond à la séance de janvier 1902.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour de la Séance du 5 Octobre.— Discussion des divers projets de modification du régime de l'admission temporaire. — Communications diverses.

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Certaines paroisses importantes se rachetèrent de bonne heure de cette banalité qui gênait leur commerce. Ainsi à Nemours, les « bans de vins... duroïent six sepmaines chacun an, lors ne venoit nul vendre vin durant les dites six sepmaines » que les seigneurs. Avant février 1294 la communauté de Nemours avait fait l'acquisition de ce droit, et l'avait aboli (2).

Le banvin confirmé en 1702 pour les lieux où les aides n'étaient point d'usage, fut supprimé avec les autres banalités par les lois du 4 août 1789 et du 15 mars 1790.

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de Juin 1899.

(2) *Inventaire des titres de Nemours*, Arch. du Loiret, A. 1377. — Au XVII[e] siècle, le banvin était incessible.

Digitized by Google

Impôts municipaux. — Ce que nous avons dit déjà des *octrois* nous dispense d'explications préliminaires. Nous n'avons qu'un regret, c'est de ne pouvoir, faute de place, reproduire la page remarquable où Dupont de Nemours montre l'origine de « ces octrois municipaux sous lesquels gémissent du plus au moins toutes les villes du royaume » (1). — Je ne crois pas pourtant qu'il ait absolument raison, bien que sa théorie soit en honneur aujourd'hui.

Nous avons parlé des octrois de Nemours ; citons à la date du 16 février 1515, la confirmation par François Ier de l'octroi par Louis XII aux habitants de Puiseaux d'un droit sur la vente du vin pour les aider à clore leur ville d'une enceinte fortifiée (2). Nous ignorons le taux de ce droit.

Par arrêt du Conseil du 8 août 1774, le Roi autorise les habitants de Fontainebleau à percevoir au profit de la communauté un droit d'octroi de 5 sols par chaque pièce de vin, et de 4 sols par feuillette apportée à l'étape de la ville et vendue. Dans le premier exercice, ce droit produit 2.662 liv. 2 sols 1 den., ce qui suppose un marché singulièrement plus fréquenté qu'il ne l'est aujourd'hui. Dès la première réunion de la municipalité de Fontainebleau, on constate la nécessité de demander au Roi la continuation de cet octroi, pour subvenir aux frais de l'éclairage des rues et de l'enlèvement des boues. La taxe actuelle est de 10 cent. par fût amené, vendu ou non vendu (3).

Les octrois modernes furent réglés d'abord par la loi du 25 novembre 1808, les décrets du 21 décembre 1808 et du 17 mai 1809, la loi du 8 décembre 1814 et le titre II de la loi du 28 avril 1816. On sait que, comme autrefois, leur produit

(1) *Cahiers des Trois Ordres...*, I, p. 268.
(2) Arch. nat., S. 2150.
(3) *Les Enseignes de Fontainebleau*, p. 281, 283.

Digitized by Google

est partagé entre l'État et les communes qui les perçoivent. Leur suppression complète est décidée depuis longtemps ; la difficulté est de trouver un impôt meilleur et aussi productif.

En 1811, une délibération municipale de Nemours accepta le taux de 1 fr. 25 par hectolitre, et 0 fr. 05 par bouteille de vin (1). Ce taux fut ramené par les règlements de 1820 et de 1840 à 0 fr. 85 l'hectolitre, « en cercles et en bouteilles ». Les actes de perception en vigueur jusqu'au 31 décembre 1901, l'ont élevé à 0 fr. 88.

A Fontainebleau, le tarif applicable de 1899 à 1903 frappe les vins d'une taxe d'octroi de 1 fr. 15 à l'hectolitre, la bouteille payant pour un litre.

Nous avons dit déjà que Nemours et Montereau eurent le même tarif jusqu'au moment où cette dernière ville renonça à tout droit d'octroi ; mesure dont elle est encore à se féliciter.

Les *péages* n'étaient pas toujours perçus au profit des seigneurs ou du Roi ; quelques villes, et notamment chez nous Moret et Montereau, levaient sur les marchandises passant sur ou sous leurs ponts un droit semblable.

Pour Moret, je n'ai que les lettres patentes du 17 juin 1609, l'autorisant à percevoir 4 den. par. (0 fr. 05) par muid de vin pour réparer ses tours, murs et ponts (2).

Je suis mieux documenté à l'égard de Montereau-faut-Yonne : au XIV^e^ siècle, « chascun tonnel de vin » devait un péage de 4 den. par. (environ 0 fr. 21) pour se servir du pont ; en 1566, on trouve un droit de 2 den. par. (0 fr. 034) porté à 2 sous (0 fr. 21) par arrêt du 25 août 1635, sur chaque muid

(1) Arch. munic. de Nemours, D. 9.

(2) Bibl. nat., ms. nouv. acq. fr. 6335, p. 755.

Digitized by Google

de vin passant sous les ponts (1) ; enfin, le 30 juin 1579, les habitants du faubourg Saint-Nicolas de Montereau avaient été autorisés à lever, pendant 6 ans, un péage supplémentaire de 2 den. par. (0 fr. 03) par muid pour l'entretien de leurs fortifications (2).

En 1790, les péages eurent le sort des banalités et autres droits féodaux.

Dîmes. — Ecclésiastique ou laïque, la *dîme du vin* n'était pas une dîme de droit, mais une dîme d'usage. Voici, à cet égard, ce que dit Coquille *(Traité des Libertés de l'Église de France)* : — « On observe en France que l'Église n'est pas fondée en droit commun, sinon pour les dixmes des Bleds ; et en autres fruits et profits, il se dit que l'Église a droit selon et ainsy que d'ancienneté elle a possédé, sans faire extension d'une sorte de fruits à un autre ; qu'ainsy se voit qu'en quelques lieux la dixme de vins est payée, en d'autres, non ».

C'est aussi l'opinion de Lépine de Grainville qui ne reconnaît comme ordinaires que les dîmes de grains ; « toutes les autres, dit-il, sont insolites par elles-mêmes, et pour les exiger il faut ou un titre ou une possession de 40 ans ».

Comme primitivement toutes les dîmes étaient ecclésiastiques, les laïcs auxquels elles furent portées en fief, ou qui s'en emparèrent, n'eurent pas plus de droits que l'Église.

La jurisprudence paraît bien fixée, aussi voyons-nous, en Gâtinais, beaucoup de vignerons échapper à la dîme pour tout ou partie de leur récolte : à Bromeilles, par exemple, le fief de Latterville-Flottin, d'une étendue de 80 arpents, ne payait ni dîme ecclésiastique, ni dîme inféodée ; d'autres

(1) P. Quesvers, *Les ponts de Montereau*, passim.
(2) Bibl. nat., ms. fr. 10840, non folé.

Digitized by Google

cantons de cette paroisse étaient dans le même cas (1). Néanmoins peu de paroisses jouissaient d'une exemption complète ; longue au contraire serait la liste de toutes celles où la dîme du vin était prélevée.

Mais le taux du prélèvement n'était pas plus fixe que son assiette, et variait dans une même paroisse. A Aufferville, la dîme se levait à raison de 6 pintes par poinçon ; à Boulancourt, à 8 pintes le poinçon ; à Beaumont, à 9 pintes ; à Beaune-en-Gâtinais et à Saint-Loup-des-Vignes, à la 18e pinte, un peu plus de 13 au poinçon ; à Bromeilles, à 3 ou à 4 pintes suivant les climats sujets.

On trouve, détail à noter, des dîmes de vin mentionnées dans des lieux où nous ne voyons plus de vignes aujourd'hui : en 1349, le curé d'Avon dîme du vin sur sa paroisse (2).

Le payement de la dîme se faisait ordinairement en nature : lorsque le vin était fait, le vigneron prévenait le décimateur qui devait se transporter avec ses futailles chez le décimé et prendre livraison de ce qui lui revenait. Aussi beaucoup de curés ou de petits seigneurs, pour se décharger de tout embarras, affermaient-ils leur dîme de vin : nous avons des baux de dîmes pour Bois-le-Roi, pour Samois, etc. ; en 1662, le prieur de Nemours donne à bail celle lui appartenant à Nemours, Saint-Pierre et Ormesson, moyennant 300 livres (489 fr.) pour l'année (3). Si la somme n'est pas plus élevée, c'est que le prieur partage la dîme avec plusieurs personnages, dont quelques laïcs.

J'ai parlé tout à l'heure de dîme inféodée : cette inféodation remontait aux premiers temps du régime féodal, et la

(1) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 41.

(2) Arch. nat., JJ. 77, n° IIIe LXXV. — D'un testament inscrit aux registres paroissiaux, il résulte qu'au XVIe siècle on récoltait encore du vin à Avon.

(3) Min. de Debonnaire, not. à Nemours.

Digitized by Google

dîme laïque fût peut-être devenue la règle sans les nombreuses donations faites par les seigneurs à des établissements religieux : en 1186, Philippe Auguste possédait la dîme du vin de Recloses ; en 1495, le seigneur de Puiselet (1) donne aux dames de la Joie un muid de vin à prendre chaque année sur ses dîmes dudit lieu (2) ; la dîme de Fromont est inféodée au seigneur de Choisy-Bellegarde (3), et, en 1789, la princesse de Tingry, dame de Beaumont est propriétaire des 12/13 de celle d'Auxy, le dernier 13e appartenant au curé de Bordeaux.

Les deux intéressés, ou leurs prédécesseurs, avaient consenti aux habitants un affurement de cette dîme de vin, c'est-à-dire que ceux-ci disposaient de leur récolte sans en rendre aucun compte aux décimateurs, mais en payant chaque année 2400 livres à Mme de Luxembourg-Tingry et 200 livres au curé de Bordeaux (4). Nous avons déjà dit, à propos des Vignes, combien cette combinaison généralisée eût enlevé à la perception de la dîme son caractère inquisitorial et vexatoire, et combien, par conséquent, elle eût été désirable pour tout le monde.

(1) Comm. de St-Pierre-lès-Nemours (Seine-et-Marne).
(2) Fragments de censier. Collection de l'auteur.
(3) Aujourd'hui *Bellegarde*, chef-lieu de canton (Loiret).
(4) Arch. du Loiret, G. Fabrique d'Auxy.

Digitized by Google

CHAPITRE V

STATISTIQUE

I. — Production du Vin

Il ne faut pas songer, même pour des temps rapprochés de nous, à chiffrer avec quelque rigueur la production du vin, soit en France, soit même dans une région déterminée : les bases de calcul manquant absolument de certitude.

M. le Trésor de la Roque le constatait, il y a quelques années :

« Lorsqu'il s'agit d'évaluer la production, on remarque un écart permanent et parfois très sensible entre les chiffres de l'administration des Contributions indirectes et les résultats fournis par les statistiques agricoles. Pour ne citer que deux années, la production en vin de 1883 est portée à 36.000.000 d'hectolitres dans le travail des Contributions indirectes, et à 46.200.000 hectolitres dans le travail correspondant du Ministère de l'Agriculture. En 1888, la production du vin monte à 30.000.000 d'hectolitres d'après l'un, à 40.000.000 d'après l'autre. Ces divergences ne doivent pas surprendre....

« Les Contributions indirectes nous donnent exactement le chiffre du vin déclaré à la régie et soumis à l'impôt, mais, dans la statistique, elles ne tiennent pas un compte suffisant

Digitized by Google

des quantités de vins produites par les propriétaires ou vignerons et conservées par eux pour être consommées en franchise des droits, ou pour être livrées soit au commerce, soit aux voisins clandestinement et sans déclaration.

« Le Ministère de l'Agriculture arrive à des résultats plus approximatifs, mais qui paraissent encore s'éloigner sensiblement de la réalité.... » (1)

S'il en est ainsi à moins de 20 ans de nous, comment oser produire des nombres vieux de plusieurs siècles ? — Aussi y avons-nous à peu près renoncé, mais non à fournir, pour les temps antérieurs à 1852, une idée générale de l'importance des récoltes sur lesquelles nous avons pu trouver des renseignements, et pour les années 1852 à 1898, un tableau emprunté aux statistiques du Ministère de l'Agriculture.

On a peu de données sur la productivité des vignes françaises aux époques anciennes ; les quelques exemples que l'on recueille ne sont que des exceptions notées à cause de leur rareté même, comme ce cep de la Brie, isolé, soutenu par un pommier, et sur lequel on récolta, en 1755, *deux pièces* de vin (2). Chez les Romains, on citait des vignes fournissant jusqu'à 2.000 grappes par cep, ou, comme celles de Sénèque, plus de 4.800 pintes de vin au *jugerum* (25 ares environ).

Pour le Gâtinais en particulier, nous en sommes réduits à deux ou trois estimations peu sûres.

Au IXe siècle, les 10 hectares 11 ares de vignes possédés à Esmans par l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés (3) pou-

(1) *Séances générales de la Société des Agriculteurs de France*, 1892, p. 134.

(2) Note 51 de la traduction du livre XIV de *l'Histoire naturelle de Pline* (Bibliothèque latine française).

(3) A. Longnon, *Polyptique de ....l'abbé Irminon*, II, p. 258.

Digitized by Google

vaient produire 420 hectolitres de vin, en supposant avec Guérard l'arpent égal à 12 ares 64, et le muid, à 70 litres.

En 1684, un rapport sur une visite de l'élection de Nemours fixe à 26.000 muids la production annuelle ordinaire que le rédacteur de 1698 porte à 35.000 muids (1). Si nous comptons 10.000 arpents de vignes dans l'élection, nous trouvons une moyenne de 3 muids 05, ou 8 hectolitres 17 à l'arpent (2).

« On publia, en 1719, des lettres patentes portant qu'il sera dressé, après la vendange, des procès verbaux du produit de chaque arpent de vigne.» (3) Ces lettres furent renouvelées à plusieurs reprises, mais nous n'avons pas la collection de ces procès verbaux. Nous avons seulement trouvé dans les minutes des notaires de Puiseaux un certain nombre de déclarations des vignerons; nous nous en servons ci-dessous sans nous en porter garant, car nous avons aussi trouvé des protestations contre l'insuffisance d'estimations trop intéressées.

Duhamel du Monceau, dans un mémoire à l'Académie des Sciences (1741) dit : « Les vignes du Gâtinais..., dans les bonnes années, produisent 12 ou 15 pièces (28 hectolitres 20 à 35 hectolitres 25) l'arpent. » Ce rapport maximum a été souvent dépassé de nos jours.

A la fin du siècle dernier, on évaluait la production moyenne dans l'arrondissement de Pithiviers à 6 « barriques » l'arpent (4). Traduisant barrique par poinçon, nous arriverons à environ 28 hectolitres à l'hectare, chiffre acceptable, puisque le docteur Guyot ne donne, en 1865, que 22 à 25 hectolitres à l'hectare comme production moyenne dans le

(1-2) A. de Boislisle, *Mémoires des Intendants*, 1, *Généralité de Paris*, p. 731 et 291.

(3) Nous remettons au paragraphe prochain l'étude de la question assez complexe des anciennes mesures de capacité.

(4) Abbé Rozier, *Cours d'Agriculture*, X, p. 129.

Digitized by Google

canton de Beaune-la-Rolande, et 30 hectolitres dans l'arrondissement de Fontainebleau.

En résumé, on croit pouvoir dire que le Gâtinais n'occuperait qu'un assez mauvais rang si l'on classait les vignobles par ordre de productivité.

Voici maintenant la première série de nos indications; nous les empruntons aux sources authentiques. Toutes les fois que nous l'avons pu, nous avons noté ce que les documents nous apprennent sur la qualité des vins.

813. — Année stérile.
1252 à 1254. — « Eut très grant défaut de vins en France par III années continuement. »
1258. — Vins très mauvais partout en France.
1259. — Mauvaises vendanges.
1275. — Mauvaises vendanges.
1288. — Grande année de vin.
1289. — Vin abondant mais mauvais.
1290. — Peu de vin et de peu de qualité.
1312. — Le vin manque.
1315. — Peu de vin et mauvais.
1318. — Année abondante.
1325. — Grande abondance de vins.
1330. — Vins très rares et très mauvais.
1333. — Grande abondance de bon vin.
1334. — Vins abondants mais inférieurs à ceux de l'année précédente.
1335. — Beaucoup de très mauvais vins.
1338. — Très peu de vin.
1403. — « Le Gâtinais a été bon en vin ».
1414. — Abondance.
1441. — Peu de vin.
1443. — Plantureuse année de vin.
1461. — Grande abondance.
1466. — Vins bons et abondants.
1480. — Les vins manquent.
1523. — Abondance d'assez bons vins.
1525. — Grande abondance.
1526. — Bonne année.
1527. — Peu de vin.
1532. — Vendanges plus abondantes que depuis 30 ans.

Digitized by Google

1534. — Peu de vin, mais très bon.
1535. — « On recueilla *(sic)* peu de vins et bien vers ».
1554. — Abondance.
1558. — Vendanges copieuses.
1566. — Vins plats.
1567. — Vendanges copieuses. Bons vins.
1569 et 1570. — Peu de vin.
1573. — Très peu de vin.
1575. — Abondance de bons vins.
1577. — Vendanges peu abondantes.
1581. — Vendanges assez copieuses.
1582. — Vins médiocres et sans couleur.
1586. — Peu de vin.
1607. — Les vins sont rares.
1613. — Récolte peu abondante.
1615. — On fit peu de vin.
1616. — Abondance.
1634. — Année moyenne comme quantité.
1660. — Vin assez bon.
1677. — Année très abondante.
1684. — « Moitié moins qu'en 1683 ».
1688. — Année d'abondance.
1693. — Mauvaises vendanges depuis plusieurs années.
1698. — Vendanges mauvaises en Gâtinais.
1703. — Vins de mauvaise qualité.
1710. — Vendanges médiocres dans les vignes ayant échappé à l'hiver.
1718. — Vins aigres.
1720. — Année si abondante qu'on fut obligé de mettre du vin dans des cuves et de les faire enfoncer.
1724. — Très bons vins.
1727. — Très bons vins.
1728. — Année passable : 3 poinçons l'arpent.
1738. — Au moins 4 poinçons l'arpent.
1741. — 1 pièce 1/2 l'arpent.
1742. — 10 pièces l'arpent. Qualité médiocre.
1743. — « Récolte pleine et entière ». Très bons vins.
1744. — 3 pièces à l'arpent. Qualité inférieure.
1745. — Mauvaise année.
1746. — 1 pièce seulement à l'arpent. Vins assez bons.
1747 à 1749. — Mauvaises années.
1750. — 3 à 4 pièces l'arpent. Vins de qualité inégale.
1751. — 4 à 5 pièces l'arpent au plus.

Digitized by Google

1752. — Mauvaise année.
1754. — 3 pièces à l'arpent.
1755. — Bonne demi-année.
1756. — Mauvaise récolte.
1757. — 2 poinçons l'arpent, à Puiseaux.
1758. — 4 poinçons l'arpent. Bonne qualité.
1759. — 6 poinçons à l'arpent. Assez bonne qualité.
1760. — 8 à 10 pièces l'arpent.
1761. — Demi-année comme quantité. Vins plats.
1762. — 3 à 4 pièces l'arpent. Bons vins.
1763. — Quantité médiocre. Vins assez bons aux environs de Pithiviers. Plus près de Fontainebleau, le vin ne fut partout que de la « piscantine ».
1764. — Demi-année dans les vignes non gelées ni grêlées. — Assez bons vins.
1765. — Assez bonne récolte de bons vins.
1766. — « Beaucoup de choix » dans les vins.
1767. — 1 pièce à l'arpent. « Vins verts et sans couleur ».
1768 à 1771. — Quatre années stériles de suite.
1779. — Année médiocre comme quantité.
1781. — Année très abondante.
1784. — « Récolte satisfaisante ». Bon vin.
1785. — 14 pièces l'arpent, mais « pas des meilleur ».
1786. — 2 pièces l'arpent. Assez bon vin.
1787. — 2 pièces l'arpent. Vin « bien médiocre » à Boësses ; ailleurs, très mauvais.
1788. — « Un tiers de plus qu'en 1787 ». Bons vins.
1790. — Les vignes ont manqué.
1791. — 3 pièces l'arpent, de très bon vin, meilleur même, à la Chapelle-la-Reine, que toutes les autres années depuis longtemps.
1799. — Beaucoup de vins « très petits ».
1811. — « Belle et abondante récolte dite *de la Comète* ».
1818. — Année abondante.
1819. — Bonne année comme quantité et comme qualité.
1846. — Une des meilleures années connues.
1847. — Année extraordinairement abondante. A Beaumont-du-Gâtinais, un sieur Delorme reconstruisant sa maison, employa du vin blanc au lieu d'eau pour faire le mortier.
1848. — Très bonne année.

à suivre). EUGÈNE THOISON.

Digitized by Google

VARIÉTÉS

Mérite Agricole.

Par arrêté ministériel en date du *26 août* dernier, notre collègue, M. Darley (Eugène), constructeur-mécanicien à Nemours, a été nommé chevalier du *Mérite agricole.*

Nous joignons nos félicitations à toutes celles qu'à reçues déjà le nouveau chevalier pour cette distinction flatteuse.

***

Concours !... Concours !

La mode est aux concours ; on en annonce de divers côtés, d'également intéressants.

A Paris, du samedi 16 au dimanche 24 novembre, au Grand Palais, concours d'appareils à alcool : *appareils moteurs, appareils d'éclairage, appareils de chauffage,* organisé par le Ministère de l'Agriculture.

A Phalempin (Nord), le dimanche 13 octobre, concours *d'arracheuses de betteraves,* avec ou sans décolleteur, organisé par la Société des Agriculteurs du Nord. Prix en espèces de 1.000 et de 2.000 francs.

A Meaux, le Samedi 28 septembre, sous les auspices de la Société d'Agriculture de Meaux, autres essais *d'arracheuses de betteraves*, simples ou à plusieurs rangs, décolleteuses ou non.

***

Les Primes sucrières.

Le *Journal officiel* du 24 août a publié un décret qui fixe, pour l'exercice 1901-1902, le taux des primes attribuées à l'exportation des sucres,

Digitized by Google

On sait que, par le mécanisme de la loi de 1897, qui a établi les primes à l'exportation des sucres, ces primes ne doivent rien coûter et ne coûtent rien au Trésor public. Établies pour défendre notre production contre les primes de guerre créées par l'Allemagne et quelques autres pays, ces primes sont fournies par une taxe spéciale de fabrication prélevée sur les fabricants de sucre. Comme l'État ne doit, en aucun cas, subir aucune charge par le fait de ces primes, il est nécessaire d'opérer chaque année un calcul établissant la balance entre le produit de la taxe de fabrication et les quantités de sucre exportées ; on peut fixer ainsi le taux annuel de la prime d'exportation.

Pendant les quatre campagnes qui se sont succédé depuis que la loi fonctionne, la prime n'a jamais atteint son taux légal. Pour la nouvelle campagne qui a commencé le 1er septembre, il en sera comme les années précédentes. En effet, le décret que nous signalons fixe le montant de la prime à 45 p. 100 environ de son taux légal. Suivant les catégories auxquelles les sucres appartiennent, sucres bruts ou sucres raffinés, la prime sera de 1 fr. 50 au lieu de 3 fr. 50, de 1 fr. 78 au lieu de 4 francs, et de 2 francs au lieu de 4 fr. 50.

On doit remarquer que ces taux sont les plus faibles qui aient été fixés jusqu'ici. La cause en est que l'exportation des sucres a atteint de très fortes proportions ; depuis un an (1er août 1900 au 31 juillet 1901), elle a atteint près de 652.000 tonnes, dont 498.000 tonnes pour les sucres bruts. Le produit de la taxe de fabrication doit donc se répartir entre des quantités plus considérables.

(*Le Républicain*).

***

Digitized by Google

Une nouvelle maladie de la Pomme de terre.

L'*Abeille de Fontainebleau* annonce que le professeur d'agriculture du Loiret a informé le Conseil général de ce département, qu'une nouvelle maladie de la pomme de terre a été découverte à Givraines et à Boëssc. Il n'en indique malheureusement pas le remède.

Une communication sur cette maladie nouvelle a été faite à l'Académie des Sciences, mais il ne semble pas en résulter de grands éclaircissements sur les moyens de la faire disparaître.

Peut-être en éviterait-on la propagation, en détruisant avec soin, au moment de l'arrachage, tous les tubercules douteux, et en ne plantant l'année prochaine, que des pommes de terre provenant de pays indemnes.

Avis aux cultivateurs de Seine-et-Marne.

***

Résultat d'adjudication de Blé.

L'adjudication de blé que nous avions annoncée dans dans notre dernier numéro pour le 23 août, à Fontainebleau, n'ayant pas donné de résultat, une nouvelle tentative a été faite le 26 du même mois. Voici, d'après le *Journal Officiel*, ce qu'elle a produit.

L'administration demandait 1.400 quintaux de blé tendre indigène ; 800 quintaux seulement ont été soumissionnés de 21 fr. 25 à 21 fr. 50, et ont été adjugés au prix moyen de 21 fr. 43 le quintal.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 9 Septembre 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	24 70
Seigle,	—	—	16 90
Avoine,	—	—	14 50
Veaux vendus 93, prix moyen, le kilo.....			2 05

MONTEREAU. — 7 Septembre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	16 30
Seigle,	—	—	11 »
Avoine,	—	—	9 50

11 Septembre 1901

Veaux vendus	115,	prix moyen, le kilo.....		1 95
Porcs —	43,	—	—	1 35
Moutons —	30,	—	—	1 75

NEMOURS. — 14 Septembre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....		» »
Seigle,	—	—		» »
Avoine,	—	—		» »
Veaux vendus	128,	prix moyen, le kilo.....		2 »
Porcs —	31,	—	—	1 40
Moutons —	52,	—	—	1 70

PARIS. — 11 Septembre 1901

Blé indigène roux : 20 50 à 21 25 ; — blanc : 21 » à 21 50

Seigle, 15 » à 15 25.

Avoines : noire ordinaire, 20 50 à 21 » ; blanche, 20 » à 20 25. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, » à » les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, » à » les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	21 95	22 05	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	28 50	28 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 75	21 75	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 25	23 25	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	46 »	» »	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 37	» 37	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 42	» 42	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 95	1 95	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 35	4 35	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 40	3 40	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	» »	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 10. Octobre 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Séance du 5 Octobre 1901	225
La Fièvre aphteuse, sa Prophylaxie	228
La Culture du Blé	232
La Viticulture en Gâtinais	237
Jurisprudence rurale	242
Variétés	243
Mercuriales	247
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	248

SÉANCE DU 5 OCTOBRE 1901

La séance est ouverte à 2 heures 45, sous la présidence de M. H. Pouteau, Président. Sont présents : MM. Defoix, vice-président ; Force, trésorier ; Thoison, secrétaire ; Audebert, A. Benoît, Farnault, P. Grapperon, D. Morisseau, Pasquet et Petit.

Sur l'invitation de M. le Président, le Secrétaire lit le procès-verbal de la dernière réunion, qui est adopté sans modifications.

Puis, après avoir constaté que la correspondance ne contient rien méritant d'être signalé, M. le Président rend compte de la visite qu'il a faite, le dimanche précédent, au *Concours de Puiseaux*, organisé par la Société d'agriculture de Pithiviers, et comprenant, outre une exposition de produits agricoles et viticoles, un concours d'*arracheuses de pommes de terre*.

Digitized by Google

Soit à cause du manque de maturité des tubercules, soit pour d'autres raisons, ces dernières expériences n'ont pas donné tous les résultats attendus ; néanmoins, M. Pouteau, se plaît à reconnaître qu'elles ont été, pour notre collègue, M. Darley, l'occasion d'un nouveau succès. Un autre de nos collègues, M. E. Bordry, a reçu, pour son exposition de pommes de terre, une des premières récompenses.

La section de Viticulture était particulièrement remarquable et remarquée, témoignant de l'importance prise chez nos voisins par le vignoble reconstitué.

Mais ce qui a donné toute sa valeur à cette intéressante réunion, a été la *conférence* dans laquelle M. Viger, ancien ministre de l'Agriculture, a traité, trois heures durant, sans fatigue pour ses auditeurs, la *question du blé,* et qui s'est terminée par le vote unanime de l'ordre du jour suivant :

Les agriculteurs réunis à Puiseaux, à l'occasion du concours de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Pithiviers, émettent les vœux suivants :

« 1° Que le droit de 7 francs, sur les blés, soit acquitté par tous les importateurs, sans exception ni distinction ;

« 2° Que le remboursement de ce droit soit effectué aux minotiers exportant les farines ou produits farineux provenant des blés introduits, mais sans que l'importateur puisse trafiquer de son certificat de remboursement ;

« 3° Que l'entrepôt fictif soit supprimé ;

« 4° Que la durée de l'entrepôt réel soit réduite à deux mois ;

« 5° Que les marchés à terme soient réglementés rigoureusement ;

« 6° Que nulle atteinte ne soit portée à ce qui reste de la loi du 29 juillet 1884, sur le régime des sucres, et que nos primes d'exportation ne soient supprimées que contre la réduction d'égale somme de la part des autres puissances sur les primes accordées à leurs nationaux pour l'exportation ;

« 7° Que l'agriculture soit pourvue d'une représentation élue, ayant des attributions aussi étendues que celles des Chambres de commerce.

Digitized by Google

Le Secrétaire fait remarquer que ces vœux sont presque textuellement ceux émis récemment par la grande assemblée d'Amiens, et que l'on trouvera aux VARIÉTÉS, dans le présent *Bulletin*. Il insiste d'ailleurs sur la nécessité pour les cultivateurs de marcher d'accord dans leurs revendications, et de ne pas éparpiller leurs efforts.

M. le Président demande à la réunion de s'inspirer de ces vœux dans la résolution qu'elle doit prendre à l'égard des différents projets qui vont être soumis au vote des Chambres et relatifs au régime de l'*admission temporaire*.

En conséquence, et après une très courte discussion, l'assemblée décide que MM. les députés et MM. les Sénateurs seront priés de donner leurs suffrages à la *suppression radicale de l'admission temporaire,* ou, à la rigueur, au projet qui s'en rapproche le plus.

Extrait du procès-verbal sera adressé à MM. Ouvré et Thomas.

Une brochure sur la *Fièvre aphteuse*, par M. Lécuyer, vétérinaire, ayant été envoyée à l'examen de M. Farnault, celui-ci donne lecture du rapport qu'il a rédigé à cette occasion. Cette communication intéresse vivement l'auditoire, et nous la publions in-extenso à la suite du procès-verbal.

Rien n'étant plus à l'ordre du jour, la séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 2 Novembre. — Création de dépôts de gadoues de Paris. — Communications diverses.

Digitized by Google

LA FIÈVRE APHTEUSE

SA PROPHYLAXIE

Si la *cocotte* pouvait rire, elle s'en donnerait à cœur joie. Mais la fièvre aphteuse n'a pas de cœur, il faut le croire ; elle ne désarmera pas, enchantée qu'elle est d'occuper aujourd'hui le premier rang des maladies contagieuses qui menacent l'agriculture.

On a tout dit, tout fait pour essayer de la combattre et tous les efforts sont restés vains. Notre maître, M. Nocard, le savant professeur d'Alfort, disait, il y a six mois, à l'Académie de Médecine : Il n'y a aucun traitement curatif de la fièvre aphteuse. Non, on ne guérit pas la maladie avec tel médicament plutôt qu'avec tel autre ; tous méritent d'être employés, mais aucun d'eux n'est efficace au point de vue curatif. Chaque médecin, chaque vétérinaire possède une solution, une mixture, une médication. Tous les antiseptiques ont été prônés successivement, jusqu'à l'acide chromique du docteur Jarre qni n'a pas donné de meilleurs résultats que les autres modes de traitement. Une certaine formule peut réussir, en une région, parce que la maladie y a une intensité relative. Mais les succès ne se généralisent pas. En somme, il faut crier bien haut à tous les cultivateurs que jusqu'à présent il n'existe aucun traitement spécifique de la cocotte.

Nous ne pensions donc pas revenir dans le *Bulletin* de la Société, où nous avons déjà étudié ses causes, ses symptômes, ses lésions, ses modes de contagion, de propagation, sur cette sempiternelle maladie, lorsque nous avons été chargé d'apprécier en quelques lignes un mémoire adressé à la Société par notre confrère, M. Lécuyer, de Gonesse.

Digitized by Google

Ayant déjà eu des rapports avec M. Lécuyer au sujet de notre assurance bétail, nous avons saisi l'occasion de lire attentivement son exposé sur la fièvre aphteuse et sa prophylaxie.

Son travail est fait avec soin ; tout ce qui a été dit et répété sur la maladie y est résumé avec clarté. Comme traitement curatif il n'en reconnaît également aucun et conclut en disant comme nous que les cultivateurs n'ont pas d'autre chance d'y échapper qu'en appliquant avec une extrême rigueur les mesures prescrites par les lois et réglements sanitaires.

« Malgré les obstacles, dit-il, que nous rencontrons, c'est « à nous, vétérinaires sanitaires, qu'incombent la tâche et « le devoir de faire exécuter ces prescriptions et de veiller « à leur stricte application. C'est à nous de conseiller encore « ce que nous jugerons de meilleur comme moyens préser- « vatifs pour épargner à notre région respective cette mala- « die. Si la plupart de nos confrères ont cherché et prescrit « un grand nombre de traitements curatifs, nous estimons, « sans pour cela critiquer leur travail, qu'il est plus naturel « de chercher à se protéger de la maladie, partant de ce « principe qu'il est plus facile de prévenir que de guérir. « C'est de ce côté que nous avons porté nos investiga- « tions.... ; c'est, continue-t-il, par une désinfection minu- « tieuse et suivie des extrémités de l'animal et du milieu « ambiant que nous le préservons.

« Elle consiste à faire passer les bœufs de travail et les « vaches se rendant au pâturage, quatre fois chaque jour, « dans un bain antiseptique installé dans un coin de la « ferme, à proximité de la bouverie et de l'étable.

« Cette méthode nécessite la construction d'un bassin « étanche, construit de façon à assurer la circulation des « animaux et renfermant une solution désinfectante que

Digitized by Google

« l'on renouvellera à l'aide d'un système à robinets (suit la « description du pédiluve en question).

« Le désinfectant est, pour des raisons économiques, « l'association de trois antiseptiques peu onéreux, le chlo- « rure de zinc, le permangate de potasse et la crésyline. « La somme dépensée ainsi pour un bain est de 2 fr. 50, à « raison de deux bains par semaine, soit cinq francs par « semaine et 250 francs par an ; en chiffres ronds 300 francs « si l'on ajoute les dépenses occasionnées par l'emploi des « produits servant à l'antiseptie du milieu ambiant ».

Et M. Lécuyer de dire : « Quel est l'agriculteur soucieux « de ses intérêts qui ne fera pas le sacrifice de cette somme « modique alors que la maladie et ses complications déter- « mineront une perte dix fois plus considérable, en rapport « du reste de l'importance de son exploitation et du nombre « d'animaux qu'elle renferme?....

« C'est sur des faits et des résultats connus et satisfai- « sants que nous conseillons cette méthode prophylactique « et très praticable ; et non seulement chaque agriculteur, « chaque éleveur possédera son pédiluve, mais chaque « commune devrait installer et aménager le sien à ses frais « sous la surveillance et la direction d'un agent, garde- « champêtre ou autre, qui exigerait chaque jour une fois, « la demi-baignade de tous les bœufs de la localité et même « des vaches laitières allant au pâturage ».

Nous n'en citerons pas plus long. Le lecteur aura compris que la méthode que préconise M. Lécuyer consiste en l'installation, dans chaque commune, au besoin dans chaque maison de cultivateur, du pédiluve désinfectant en question. Notre rôle n'est pas de critiquer ici le procédé de notre confrère, qui pourra, nous voulons bien l'admettre, donner des résultats satisfaisants et atténuer dans une certaine mesure la contagion mais, de bonne foi, nous ne pensons pas

Digitized by Google

comme lui que c'est par ce moyen que nous parviendrons non seulement à préserver toute une contrée, mais aussi à chasser l'épidémie.

Tout le monde sait que la fièvre aphteuse est très contagieuse, épizootique, caractérisée par une éruption vésiculeuse et ulcéreuse à la *bouche,* à la région mammaire, à la région podale et dans les espaces interdigités.

Le caractère principal de la maladie est l'aphte, ce phlyctène, cette vésicule ou réside le virus contagieux. Aussi nous avons la conviction intime que les baignades autant répétées que possible, préconisées par notre confrère seront insuffisantes à détruire tout le virus, tout l'agent contagieux. Celui-ci siège également dans la bouche, dans la salive des malades, et ce n'est pas par le bain antiseptique seul que nous arriverons à établir la prophylaxie complète de la fièvre aphteuse.

La méthode de M. Lécuyer n'est qu'une pierre à l'édifice dont nous pourrons nous servir le cas échéant, en attendant le jour où la science nous aura doté du *vaccin antiaphteux.*

En attendant nous conseillerons de notre mieux l'antisepsie rigoureuse et l'application sévère des mesures sanitaires. Nous en profiterons aussi pour préconiser à nos lecteurs à titre d'antiseptique l'emploi du Manganol, autrement dit le permangate de chaux qui, n'étant nullement caustique, peut être employé à l'intérieur.

En collaboration avec notre confrère M. Cozette, nous avons fait ces temps derniers des essais avec cet antiseptique et nous avons obtenu de bons résultats.

La fièvre aphteuse n'existant pour ainsi dire plus en ce moment dans la région, nous attendrons sa réapparition pour confirmer nos expériences.

H. Farnault.

Digitized by Google

LA CULTURE DU BLÉ

Rapport de la Société d'Agriculture de Seine-et-Oise

Messieurs,

Il m'a été remis en communication différentes études faites sur le tallage des blés. Ces études, qui émanent de M. le professeur Schribaux, sont intéressantes ; les résultats obtenus et cités ne doivent point être considérés comme absolus : telles variétés de blés cultivées dans des terres de natures différentes, même sous un climat semblable, ne donneront pas les mêmes résultats ; ces résultats varieront non seulement en raison de la nature du sol et de son état de fertilité, mais aussi par bien d'autres circonstances ; l'assolement, les façons de culture, l'époque de l'ensemencement, l'application des engrais, la quantité, la qualité et la variété de la semence employée sont les principaux facteurs de la production ; puis vient l'action des saisons, qui joue le rôle capital et est pour le cultivateur un inconnu terrible.

De règle sans exception, il n'en existe point ; c'est au cultivateur observateur de juger ce qui convient le mieux à son sol, à son climat et à son genre de culture, et fût-il plus que certain des méthodes lui réussissant le mieux, il devra encore s'attendre à de fréquents mécomptes ; quant à moi, je ne puis accepter la façon de voir du savant professeur, lorsqu'il dit : « Les variétés qui produisent le plus sont celles qui tallent le moins ». Permettez-moi, Messieurs, de vous faire part de mes observations pendant ma pratique de plus de vingt-cinq années, de la façon dont je cultive mes blés et des résultats que j'obtiens ; mais, je tiens à bien vous

Digitized by Google

le redire, c'est à chacun d'observer, et je n'ai nullement la prétention d'établir une règle.

La betterave à sucre est la base de ma culture et, presque sans exception, j'ensemence mes blés après cette plante sarclée. Mes terres sont de nature argilo-sablonneuse assez profonde, la couche de terre végétalisée est de 0 m 35 à 0 m 40 de profondeur ; les engrais fournis à la récolte de betteraves (tête de mon assolement triennal : betteraves, blé, avoine) sont, en matières organiques : 45.000 kilogrammes de fumier de ferme ou 60.000 kilogrammes de gadoues de Paris à l'hectare ; j'ajoute, pendant la végétation de la plante, les engrais minéraux suivants : 350 kilogrammes de nitrate de soude, représentant de 45 à 50 kilogrammes d'azote, et 600 kilogrammes de superphosphate de chaux, au titre de 14/16, soit 90 kilogrammes d'acide phosphorique.

Quelle est la somme de fertilité restant dans le sol après ma récolte de betteraves? Elle est infiniment variable, suivant que la saison aura été ou pluvieuse ou sèche; mais, d'une façon générale, lorsque la terre, en bon état de longue date, aura été abondamment pourvue d'engrais pour la plante sarclée, on peut estimer qu'elle est suffisamment riche pour produire une bonne récolte de blé, et le complément d'engrais nécessaire est peu important; il se compose, chez moi, uniquement d'engrais chimiques, et je les applique de façons différentes.

Dans les terres argileuses, c'est avant l'hiver et avant le labour que je donne mon engrais à la dose de 100 kilogrammes de sulfate d'ammoniaque et 300 kilogrammes de superphosphate de chaux à l'hectare, dans les terres sablonneuses et très filtrantes, où je redoute que les sels soient entraînés par les pluies d'hiver, dans le sous-sol et hors de la portée des plantes. C'est seulement au printemps, vers le commencement d'avril, alors que la végétation commence à se dé-

Digitized by Google

velopper, que je fournis à mon ensemencement de blé l'apport de 150 kilogrammes de nitrate de soude et de 200 kilogrammes de superphosphate de chaux.

Façons de culture.

C'est seulement vers le 15 octobre que je commence mes semences de blé ; elles sont faites au semoir, en lignes espacées de 0^m 18 à 0^m 20 ; autant que l'état de la terre le permet, je fais précéder le semoir du rouleau plat ou du croskill. afin que le grain se trouve sur une terre suffisamment appuyée ; c'est environ à 0^m 03 que je le dépose dans le rayon où il est recouvert par un léger coup de herse : l'ensemencement est généralement terminé au 15 novembre au plus tard, mais je tiens essentiellement à ne pas semer dans une terre trop mouillée ; je préfère, si la saison est trop pluvieuse, remettre mes semences au printemps, lorsque la terre est bien rassainie ; il y a d'excellentes et très productives variétés de blé qui, à cette époque, peuvent donner des rendements très élevés, tels : le Bordeaux, le Japhet ou le blé bleu de Noë, jusqu'au 15 mars, et les blés de Saumur, de mars jusqu'aux premiers jours d'avril.

Au printemps, je complète mes travaux de culture sur mes blés ; ce sont des hersages et des roulages plus ou moins énergiques ; là encore, point de règle.

Les terres compactes et battues se trouvent très bien des hersages, alors que les terres légères et friables les redoutent, et que, dans ces dernières, ce sont les tassements énergiques, soit au rouleau plat, soit au rouleau croskill, qui donnent les meilleurs résultats. Lorsque les blés, au printemps, se trouvent engagés d'herbe et que les hersages ont été impossibles à opérer ou insuffisants, je fais biner à la main entre les lignes, et j'ai généralement été satisfait de

Digitized by Google

cette opération, à la condition qu'elle soit faite par un temps sec et pas trop tardivement.

Variété et quantité de la semence.

Quelles sont les variétés à cultiver? Comment les employer et en quelles quantités? Chaque année, j'achète une petite quantité de semence pure des variétés suivantes, qui m'ont toutes donné des résultats satisfaisants dans les variétés tallant beaucoup, et que j'emploie dans les terres se désencemençant facilement : le Golden Drop, le Dattel, le Bordier, le Shériff. Les variétés tallant moins et dont j'ai satisfaction dans les terres plus argileuses où la semence ne se détruit pas, sont : le Bordeaux, le Japhet et le Saumur ; enfin, je cultive le blé Poulard d'Australie pour mes premiers ensemencements.

Je fais environ deux hectares de chacune de ces variétés achetées dans des centres éloignés ou différant sensiblement du mien et je les demande aux agriculteurs les plus soigneux ; je m'adresse, pour de petites quantités, à la maison Florimond Desprez, et j'ai toujours eu satisfaction de ses fournitures : c'est parmi les récoltes de ces semences pures que je prends toute ma semence pour l'année suivante, et je mélange dans les proportions que je crois convenables ces différentes variétés ; donc, sur ma culture de cent hectares de blé environ, 15 hectares de blés purs et de provenance étrangère à ma récolte, et 85 hectares de blés mêlés pris dans les 15 hectares de semences neuves ; il en est de même chaque année, les mêmes blés ne sont ici jamais semés plus de deux fois chez moi.

Quelle est la quantité de semence que j'emploie? Là encore, je m'insurge, en ce qui me concerne, contre les dires de M. Schribaux, et je donne l'avantage aux semences plutôt claires que drues : j'emploie au maximum 190 kilogram-

Digitized by Google

mes de grains secs à l'hectare, et c'est entre 160 et 180 kilogrammes que j'oscille. Au résumé, renouvellement très fréquent des semences, et quantité de semence modérée.

C'est en appliquant ces différentes manières de faire que j'ai vu mes rendements s'augmenter sensiblement. Alors qu'en 1874, époque de mon établissement à Trappes, j'obtenais 22 quintaux à l'hectare avec une grosse quantité de paille, j'arrive, dans les quatre derniers exercices, aux rendements variant entre 30 et 33 quintaux, avec un poids de paille à peu près semblable à celui que j'avais en 1874 (4.000 kilogrammes environ), mais un volume beaucoup moins considérable.

Il faut éviter deux grands ennemis des hauts rendements : la verse, en dehors d'accidents climatériques, qui provient d'un mauvais équilibre des engrais ; la pourriture du pied, qui résulte des ensemencements trop hâtifs et trop drus.

Pour mon compte, c'est donc à la méthode suivie par le docteur Menudier que je donne la préférence ; elle est également suivie et exagérée avec succès par M. Florimond Desprez, et le regretté M. Henri de Vilmorin, dont la compétence était si grande, partageait également cette façon de voir et donnait, à l'appui, le résultat d'expériences intéressantes et concluantes.

Excusez-moi, mes chers collègues, d'avoir été si long et si égoïste que de ne vous parler que de moi-même, mais je trouvais difficile de vous répondre simplement : *non*, je ne partage pas la façon de voir du professeur Schribaux ; je ne la partage pas parce que, après maints essais, c'est la méthode contraire à celle qu'il préconise qui m'a le mieux réussi, et c'est pour cela que je suis entré dans le détail de ma façon de cultiver le blé.

Il m'est arrivé bien souvent de voir de grosses talles de blé produire 10, 12, 15 beaux épis, alors que des blés ne

Digitized by Google

tallant pas, et semés hâtivement et drus, donnaient des épis beaucoup moins beaux et, au résumé, des rendements moins abondants.

E. Pluchet.

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite*). (1)

Quant à la période contemporaine, nous avons construit le tableau ci-dessous à peu près comme celui des *valeurs des terres en vignes,* c'est-à-dire que nous avons groupé un certain nombre de communes autour des principaux centres vinicoles de la région gâtinaise, et que nous donnons dans chaque colonne la moyenne de la production par périodes décennales, la fin de chacune coïncidant avec une enquête agricole ; une dernière colonne concerne les cinq années 1893 à 1897. De cette façon, comme il serait très extraordinaire que les erreurs de nos documents, si erreurs il y a, fussent toutes dans le même sens, l'établissement des moyennes générales doit nous faire approcher de la vérité.

Nos chiffres indiquent des hectolitres à l'hectare.

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de Juin 1899.

Digitized by Google

NOMS DES VIGNOBLES	1852 à 1862	1863 à 1872	1873 à 1882	1883 à 1892	1893 à 1897
	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.	hectol.
Auxy	11	»	14	8	18
Beaumont	13	13	18	11	7
Beaune	13	10	13	9	16
Boesses	15	7	25	6	5
Bromeilles	21	10	23	4	2
Burcy	11	6	18	5	3
Chapelle-la-Reine (la)	8	5	13	4	2
Château-Landon	11	6	12	7	»
Esmans	14	9	18	3	»
Lorrez-le-Bocage	13	8	10	3	2
Moret	36	16	24	12	6
Nemours	14	11	10	7	3
Puiseaux	15	12	14	6	»
Samois	17	14	17	5	»
Villiers-sous-Grez	12	10	14	3	1
MOYENNES	15	10	16	6	6

Digitized by Google

De 1852 à 1897, les années les plus heureuses, comme quantité ou comme qualité furent : 1857 — 1865 — 1868 — 1875 — 1878 — 1885 et 1893. On a dit, à propos de cette dernière récolte favorisée par des conditions météorologiques exceptionnelles, que la vigne y avait atteint son maximum de production. Cette assertion ne se vérifie pas absolument en Gâtinais où 1875 et 1878 furent au moins aussi productives que 1893. Le maximum chez nous parait être 62 hectolitres à l'hectare recueillis à Rumont en 1878, mais nous croirions volontiers à une erreur, et nous prendrions pour maximum les 50 hectolitres réalisés à Beaumont et dans deux ou trois autres vignobles à plusieurs reprises.

Les plus mauvaises années furent 1853 (pour les communes atteintes de l'oïdium) — 1874 — 1879 — et 1894.

Voici, pour la même période, les résultats des statistiques officielles; ils présentent avec les nôtres quelques différences provenant de causes faciles à expliquer et notamment de ce que, sauf en 1852 dont les nombres se rapportent aux arrondissements de Pithiviers et de Fontainebleau, les relevés sont donnés pour les départements entiers.

Années	Hectolitres a l'hectare	
	Loiret	Seine-et-Marne
1852.....	18,17	24,27
1862.....	24,50	32,05
1882.....	14,58	18,23
1892.....	3,70	3,99
1897.....	2,80	8,00

II. — Prix des Vins a diverses époques.

Avant toute tentative d'évaluation du prix des vins aux époques antérieures à l'établissement du système métrique, il semblerait convenable de fixer la valeur des mesures indi-

Digitized by Google

quées par les documents. Malheureusement rien n'est plus difficile, et les chances sont du côté de l'erreur.

En effet, si le nombre de ces mesures est assez restreint : muid, setier, pinte, pièce ou poinçon, queue ; leur capacité varie et avec le temps et avec le lieu.

Passons sur le *modius* romain égalant environ 8 litres 67 (Dureau de la Malle), sur le muid de Charlemagne, 70 litres (Guérard) — à moins que ce ne soit 50 à 55 (Polyptique), et sur le muid de 1140 qui aurait valu 1512 de nos litres. Guérard trouve à Chartres, au XII^e^ siècle, un muid de 217 à 219 litres. Que de variétés sous un même nom ! Enfin apparaît le *muid de Paris* qui tend peu à peu à s'imposer avec l'appui du pouvoir royal, sans y parvenir toutefois complètement.

On donne ordinairement à ce muid une contenance équivalente à 268 litres en nombre rond, mais peut-on toujours traduire ainsi le muid mentionné dans les comptes ? — Théoriquement on ne le doit pas. A moins d'une indication formelle : mesure de Paris, que l'on ne trouve d'ailleurs qu'assez tard, les ventes sont supposées faites à la mesure locale. Or, en 1330, à Lorris, Boiscommun, Lorrez-le-Bocage, Grez, la Chapelle-la-Reine, Flagy, etc., le muid vaut 3 muids de Paris ; à Moret, 2 muids 2 setiers et demi de Paris ; à Samois et à Fontainebleau, 25 setiers seulement (1). Quant à la *mesure du Gâtinais,* dont on parle très souvent, rien ne nous renseigne sur sa capacité, pas plus que nous ne savons si ces mesures locales persistèrent plusieurs siècles ou peu de temps.

Voilà pour le muid ; sa première subdivision, le *setier,* n'a pas une valeur moins incertaine. Avant 1100, il y eut 16, 17, 18, 22 et 24 setiers au muid de Paris ; au XII^e^ siècle,

(1) Bibl. nat., ms. fr. 2.833, f^os^ 242 à 251.

Digitized by Google

il y en eut 12 ; au XVII^e^, on en voit 36 (1). En outre, au XIV^e^ siècle, et dans presque tout le Gâtinais, le setier est la 16^e^ partie du muid (2).

A Paris, la *pinte* paraît un peu plus fixe dans son rapport avec le muid, dont elle est la 280^e^ partie ; cependant, vers la fin de l'ancien régime, on fait quelquefois de la pinte la 288^e^ partie du muid pour qu'elle soit exactement le 8^e^ du setier au lieu d'en être les 70/9.

Que valait la pinte du Gâtinais? — D'abord le Gâtinais n'avait pas une pinte unique, mais voici une réponse qui montrera toutes les beautés du système :

Le setier de Paris égale 5 pintes de Bromeilles moins un demi-setier de Nemours ; 5 demi-setiers de Nemours et une cuillerée font la pinte de Bromeilles, enfin la pinte de Bromeilles égale la pinte de Paris et une chopine de Nemours (3).

L'algèbre n'est pas de trop pour se tirer de ce calcul. Ajoutons que le *poinçon* de Bromeilles contenait 144 pintes du lieu.

Sous Louis XIV, on s'aperçut que ce chaos de mesures était la source des plus graves difficultés pour la perception des droits lors des inventaires, et l'on essaya de rapporter la contenance locale des fûts au muid de Paris : en 1676, 16 poinçons furent jaugés à Melun, et furent trouvés contenir de 220 à 258 pintes de Paris, soit une moyenne de 239 pintes, et si nous prenons pour la pinte 0 litre 957, 2 hectolitres 30 ; la même opération effectuée à Nemours, en 1690, donna pour résultat 234 pintes ou 2 hectol. 25 (4).

Ces poinçons se nommaient encore *pièces* et *demi-queues*. En juillet 1330, la *queue* du Gâtinais devait tenir 3 muids

(1) *Traité de la nature.... de la vigne,* éd. Duhamel du Monceau, I, 53

(2) Bibl. nat., ms. fr. 2.833, f^os^ 242 à 251.

(3) Arch. de l'Hôtel-Dieu de Nemours, B. 42.

(4) Arch. de Seine-et-Marne, C. 121 et 160.

Digitized by Google

4 setiers à la mesure de Paris (1), mais nous venons de voir qu'à la fin du XVII^e siècle, elle ne tenait que 473 pintes en moyenne — nominalement 480 pintes — ou environ 1 muid 25 setiers. De deux choses l'une : ou le muid de Paris avait notablement augmenté de capacité de 1330 à 1690, ou la queue avait beaucoup diminué (2).

On comprendra qu'aussi mal renseignés sur les principales mesures, nous ne le soyons pas mieux sur leurs subdivisions, et que nous ignorions, par exemple, ce qu'étaient les *quarteirons* dont on se servait à Larchant, en 1326 (3), ainsi que la contenance exacte des sept mesures d'étain : deux de pinte, trois de chopine, une d'un tiers et une de demi-setier, jauge de Nemours, vendues au château de Fay, le 24 mai 1793 (4).

(1) Bibl. nat., ms. fr. 2833, f° 251.

(2) D'après l'art. 3 de l'édit d'août 1527, la *queue*, à la mesure de Paris, devait être de 54 setiers, ce qui ne correspond ni à l'une ni à l'autre des deux valeurs ci-dessus.

(3) Arch. nat., L. 460, n° 25.

(4) Arch. de la Recette de l'Enregistrement de Nemours.

(à suivre). EUGÈNE THOISON.

JURISPRUDENCE RURALE

L'application, au point de vue des ouvriers agricoles, des lois des 9 avril 1898 et 30 juin 1899, est encore si obscure et si incertaine, que nous croyons devoir publier les décisions capables d'y apporter un peu de lumière :

I. — Par arrêt du 3 décembre 1900, la cour de Riom a jugé que pour qu'il y ait lieu d'appliquer la loi sur les accidents du travail, dans le cas d'un battage à la mécanique, il faut que la machine ait été la cause directe de l'accident,

Digitized by Google

En conséquence, elle est *inapplicable* dans le cas particulier d'*un ouvrier blessé en tombant d'une meule,* au moment où il passait les gerbes à un autre ouvrier.

II. — Le tribunal civil de Montdidier a déclaré, le 4 avril 1901, la loi de 1898 *applicable* à l'accident survenu *à un charretier* au service d'un cultivateur, alors qu'il était *employé*, d'une façon suivie, par son maître, à *des charrois de pierres* effectués pour le compte d'un extracteur.

VARIÉTÉS

Résultat d'Adjudication

Une adjudication de 1.000 quintaux de blé tendre pour la place de Fontainebleau, a donné, le 4 de ce mois, les résultats suivants :

Le prix le plus bas demandé a été de 20 fr. 75; le prix le plus haut accordé, de 21 fr. 50 le quintal.

Les adjudicataires ont été : MM. Columeau, de Villiers-sous-Grez, Bizouerne et Leterme, de Fontainebleau, J. Columeau, d'Égreville, et E. Descusse, de La Chapelle-la-Reine.

***

Avis d'Adjudication

1.000 quintaux métriques d'avoine indigène à livrer au magasin de Montereau, seront adjugés, par lots de 10 quintaux, le vendredi 18 octobre, à deux heures, en l'Hôtel de Ville de Fontainebleau.

Digitized by Google

L'Enseignement Agricole à la Caserne

On parle depuis quelque temps de cours familiers d'instruction agricole organisés dans divers régiments afin de distraire utilement les soldats pendant les longues soirées d'hiver. Dans certains départements, la Vendée par exemple, les conseils généraux ont tenu à encourager et à favoriser ces tentatives par des subventions.

Nous apprenons aujourd'hui que cet essai, dû à l'initiative de quelques jeunes officiers encouragés par leurs colonels, ayant donné les meilleurs résultats, le ministre de la Guerre, d'accord avec celui de l'Agriculture, a résolu de l'étendre à tous les corps de troupes. Des conférences seront faites dans les casernes par les professeurs départementaux d'agriculture.

***

Trois Vœux

Dans une grande réunion de plus de 6.000 cultivateurs tenue, le 15 septembre dernier, à Amiens, des vœux dont la réalisation produirait pour l'Agriculture des effets bienfaisants, ont été émis à l'unanimité. Nous en reproduisons les trois plus intéressants :

Blé. — Que le droit de 7 francs produise son plein et entier effet, et, dans ce but, l'Assemblée demande :

1° La suppression radicale des acquits à caution ;

2° La suppression des entrepôts fictifs ;

3° La réglementation rigoureuse du marché à terme.

Sucre. — L'assemblée proteste d'avance contre toute atteinte portée à ce qui nous reste de la loi de 1884, et n'accepte de

Digitized by Google

modification à la loi de 1897, qu'autant que les pays concurrents étrangers feraient eux-mêmes l'abandon de leurs primes d'exportation.

Bouilleurs de crû. — Tous devant être égaux devant l'impôt, l'Assemblée proteste contre le privilège des bouilleurs de crû, et en demande la suppression.

Il nous semble que des assemblées de cette importance se réunissant sur divers points de la France, et réclamant toutes les mêmes réformes, devraient arriver à faire entendre leur voix même aux plus sourds de nos gouvernants.

***

Les Animaux en France

Le Ministère de l'Agriculture publie le résultat d'une enquête sur l'importance de la population animale de la France au commencement du vingtième siècle.

Au point de vue de la richesse chevaline, nous avons, dans les 87 départements du territoire — y compris la Corse — 2.917.160 chevaux et juments adultes ou jeunes. Les départements les plus productifs sont : le Finistère, qui vient en tête avec 115.270 chevaux, puis les Côtes-du-Nord avec 92.800 chevaux et le Nord 91.800 ; la Manche ne vient qu'en quatrième ligne avec 81.780 chevaux, puis la Somme et la Mayenne avec 78.000, l'Aisne avec 77.000, etc. Les départements qui possèdent le moins de chevaux sont : la Savoie, 3.089 ; le Haut-Rhin, 2.550 et la Lozère, 4.620.

Quant aux mulets, il y a des départements, comme le Finistère, qui n'en possèdent aucun ; le Haut-Rhin et le Morbihan, qui en possèdent 10 ; tandis que le Vaucluse en a 14.840, le Gard 14.080, la Drôme 19.850, les Basses-Alpes 11.000, l'Ille-et-Vilaine 10.000 ; le total de mulets en France est de 204.750.

Digitized by Google

Plus nombreux sont les ânes, qui sont représentés par 357.820 individus ; le département qui en possède le plus grand nombre est la Dordogne, 21.650 ; ceux qui en possèdent le moins sont : le Haut-Rhin, 30, le Finistère, 60,

Les taureaux sont 308.210, dont 18.550 dans la Vendée, qui vient en tête ; 13.390 dans les Deux-Sèvres, 12.690 dans la Dordogne, 12.580 dans l'Ain , et seulement 40 dans la Seine, 50 dans le Var et le Vaucluse et 60 dans l'Hérault.

Les bœufs de trait ou à l'engrais forment un total de 1.858.070 : dans la Dordogne, leur nombre dépasse 80.000 ; dans le Finistère, 15.000 ; le département le moins favorisé est la Haute-Savoie, qui ne compte que 90 bœufs.

Les vaches sont plus nombreuses ; il n'y en a pas moins de 6.545.850 en France : dans le Gard, il y en a 199.910 ; dans les Côtes-du-Nord, 182.500 ; dans la Nièvre, 170.050 ; dans le Var, 1.110 seulement.

Dans ce nombre ne sont pas compris les bouvillons, les genisses et les élèves de moins d'un an, qui forment un total de plus de 4 millions.

L'espèce ovine — béliers, moutons, brebis, agneaux et agnelles — comprend 21.357.660 têtes. L'Aveyron vient en tête avec 722.350, puis la Creuse avec 645.650 et la Haute-Vienne avec 628.530 ; dans la Seine, il n'y en a que 1.490 ; dans le Haut-Rhin, 330.

Nous avons, en outre, 6.305.200 cochons, verrats ou truies ; 223.170 en Saône-et-Loire et 196.000 dans la Haute-Vienne, et 1.504.370 chèvres, dont 215.950 dans la Loire, 128.580 dans l'Ardèche et 96.000 dans la Drôme.

Le total des animaux de ferme se trouve donc être, d'après cette statistique, de 42.718.130, non compris les oiseaux et les animaux de basse-cour.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 7 Octobre 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	23 75
Seigle,	—	—	17 »
Avoine,	—	—	14 75
Veaux vendus	83,	prix moyen, le kilo.....	2 »

MONTEREAU. — 12 Octobre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	16 65
Seigle,	—	—	11 30
Avoine,	—	—	10 »

9 Octobre 1901

Veaux vendus	88,	prix moyen,	le kilo.....	1 95
Porcs —	45,	—	—	1 35
Moutons —	26,	—	—	1 75

NEMOURS. — 12 Octobre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....		» »
Seigle,	—	—		» »
Avoine,	—	—		» »
Veaux vendus	88,	prix moyen,	le kilo.....	2 05
Porcs —	33,	—	—	1 40
Moutons —	41,	—	—	1 60

PARIS. — 9 Octobre 1901

Blé indigène roux : 20 » à 21 » ; — blanc : 20 75 à 21 25
Seigle, 15 » à 15 25.

Avoines : noire ordinaire, 21 50 à 22 » ; blanche, 20 » à 20 25. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 70 à 80 les 1.000 kilos.
— — saucisse rouge, 50 à 55 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	22 60	22 75	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque	20/21	Paris.....	29 50	29 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 50	21 50	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 00	23 00	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	45 50	45 50	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 37	» 37	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 42	» 42	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 95	1 95	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 35	4 35	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 60	3 60	
Kainite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	5 60	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 11. Novembre 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Chronique	249
Séance du 2 Novembre 1901	253
Loi sur l'Admission temporaire. — Texte voté par la Chambre	255
La Viticulture en Gâtinais (fin)	256
Valeur du Billet de Banque français en monnaies étrangères	268
Variétés	269
Mercuriales	271
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	272

CHRONIQUE

Autant il est amusant et agréable de critiquer les pouvoirs publics, autant on hésite, et l'on a comme honte, à les approuver, quand l'occasion s'en présente. La justice et l'impartialité vous y contraignent pourtant quelquefois, et c'est le cas aujourd'hui.

Rentrée de vacances le 22 Octobre, la Chambre s'est mise tout de suite à la besogne avec une ardeur de bon augure et vous a expédié en un tour de main la loi sur les admissions temporaires. C'est le projet Castillard légèrement amendé qui a eu les honneurs de l'adoption (1), et si le Sénat

(1) Nous donnons ci-après le texte voté par la Chambre ; on pourra le comparer avec celui que nous avons publié dans notre numéro d'avril, p. 88.

Digitized by Google

consent, comme il faut l'espérer, à suivre la Chambre dans cette voie, l'admission temporaire et les acquits-à-caution — ou plutôt les tripotages auxquels ils donnaient lieu, ont vécu.

C'était la seule solution raisonnable, et l'on s'étonne qu'un esprit aussi lucide et aussi net que celui de M. Prevet se soit si longtemps fatigué à la recherche de compromis qui ne satisfaisaient personne, et ne supprimaient les abus qu'en apparence. Nous l'avons dit et répété avec une conviction profonde : ou bien il fallait laisser la spéculation faire tranquillement son petit métier et ruiner la production nationale ; ou bien il fallait lui barrer carrément le chemin sans lui permettre de s'échapper par la tangente. Il semble que l'on se décide pour ce dernier parti. Attendons. La fin est proche.

Une autre criante injustice a subi à la Chambre un assaut qui, un peu soutenu par le Gouvernement, eût emporté la place : je veux parler du privilège des bouilleurs de cru. Et dire que l'on enseigne à nos enfants que tous les privilèges ont disparu dans la nuit fameuse du 4 août 1789, et qu'il ne se trouvera pas un élève pour répondre :

— Pardon, Monsieur, pas tous ; les bouilleurs de cru.....

Il est vrai qu'aussitôt le maître octroierait un joli pensum à cet écolier trop renseigné.

Mais, à la Chambre, où l'on peut tout dire, les bouilleurs de cru ont failli passer un mauvais quart d'heure. Attaqués à droite et à gauche, par M. Georges Berry et par M. Brisson, ils n'ont dû leur salut qu'à la crainte des protestations des Tartarins de Tarascon et autres lieux méridionaux.

Car vous savez que quand le Midi bouge !...

Digitized by Google

Il n'en est pas moins absurde que ni vous ni moi ne puissions cultiver dans notre jardin une demi-douzaine de pieds de tabac, ni fabriquer les allumettes nécessaires à notre consommation, sans nous exposer à un fort procès, et qu'un tas de gens puissent se payer presque pour rien l'alcool que l'on écrase de droits avant de nous le vendre.

La voilà bien l'égalité devant l'impôt !

Évidemment l'idéal serait de pouvoir librement fabriquer ses allumettes et brûler son vin, comme on fait son pain, mais puisque, par la faute des circonstances, qui est bien aussi celle des hommes, l'État a besoin de ressources chaque jour plus immenses, je veux, si l'on fouille dans ma poche, que l'on fouille également dans celle de mon voisin aussi riche que moi. A cette condition seulement, je paierai sans trop me plaindre.

J'ai comme idée que si la question des bouilleurs de cru, au lieu de relever de celui des Finances, relevait du Ministre de l'Agriculture, elle serait bientôt tranchée dans le sens de l'équité. Et ce qui me le fait croire, c'est que M. Jean Dupuy paraît n'avoir plus rien à nous refuser depuis que, seuls dans la presse, nous avons constaté son horreur du socialisme d'Etat.

Ne voilà-t-il pas qui se propose de me donner une satisfaction presque complète au sujet des Warrants agricoles ; vous savez, cette colossale fumisterie législative grâce à laquelle un emprunteur de 100 francs n'avait guère que 17 à 18 francs de frais et d'intérêts pour un an — c'est le document officieux lui-même qui le reconnaît. Encore le tarif promulgué en Août 1898 dût-il être sensiblement réduit le 31 Octobre suivant.

Digitized by Google

Eh bien ! on nous annonce le dépôt à la Chambre d'un projet ministériel « qui modifie sensiblement » la pauvre loi de 1898, en attendant son abrogation pure et simple.

Ce qui stupéfie, c'est qu'il ait fallu trois ans pour s'apercevoir que « comme la rédaction du Warrant et les formalités diverses qui s'attachaient au prêt et à son remboursement exigeaient le concours du greffier de justice de paix, il en résultait à la fois des déplacement et des frais », et qne « l'opération devenait si onéreuse qu'elle était à peu près impossible ».

Ainsi se trouvent justifiées toutes mes critiques, et je n'espérais vraiment pas qu'on me donnerait si tôt et si complètement raison.

Donc on va supprimer le recours au greffier — pourvu, mon Dieu ! qu'on ne le remplace pas par le recours à quelque autre, et l'on va autoriser les syndicats agricoles à recevoir en dépôt les marchandises warrantées.

Cette fois, je fais des vœux sincères pour qu'un essai tenté sur ces bases nouvelles réussisse, et que la petite culture trouve enfin un secours dans ce qui manqua d'être pour elle un instrument de ruine..

Mais je n'ai pas fini.....

Il n'est pas jusqu'à la commission des marchés fictifs qui ne se soit sentie remuée par le zèle manifesté autour d'elle, et qui n'ait déposé son rapport depuis si longtemps attendu. On lira aux *Variétés* ce qu'elle propose à l'égard des susdits marchés. Je ne puis vraiment pas transformer cette chronique en un « feuilleton » de la Chambre.

Eug. THOISON.

Digitized by Google

SÉANCE DU 2 NOVEMBRE 1901

La séance est ouverte à 2 heures 50 sous la présidence de M. H. POUTEAU, Président. Sont présents : MM. Delavierre père et A. Defoix, vice-présidents ; Force, trésorier; Thoison, secrétaire ; Audebert, A. Benoît, Darley, P. Grapperon, Pasquet et Petit.

Après la lecture par le Secrétaire et l'adoption du procès-verbal de la réunion d'octobre, M. le Président dépouille la correspondance. On y remarque :

1° La notification par M. le Ministre de l'Agriculture de l'organisation de l'*Office de renseignements agricoles* créé au mois de mai dernier. — Cette circulaire qui reproduit en partie le rapport en suite duquel le décret de création a été signé, et que nous avons publié dans notre *Bulletin* (p. 124), insiste sur la nécessité pour le bon fonctionnement du nouvel office, de la collaboration des sociétés et comices agricoles qui recevront en retour les renseignements dont ils pourront avoir besoin.

Notre Société n'a jamais refusé de prendre sa part d'une œuvre utile, et notre modeste concours est acquis à M. le Ministre de l'Agriculture.

2° Une lettre de MM. Masson et C^ie^, éditeurs à Paris, accompagnant un exemplaire de l'*Almanach de l'Agriculture* rédigé par M. Henri Sagnier, et offrant une réduction considérable sur le prix de cet Almanach demandé en nombre. — Quoique persuadé de la valeur et de l'intérêt du livre proposé, la réunion ne croit pas devoir souscrire collectivement, et laisse à chacun de nos collègues le soin d'acquérir, si bon lui semble, cette publication que recommande le nom de son auteur.

3° Une circulaire du Comité permanent de la vente du

Digitized by Google

blé, donnant et commentant le texte de la *loi sur l'admission temporaire* votée par la Chambre tout récemment (Voir à la suite du procès-verbal).

4° Un *questionnaire* adressé par M. Cazaux, professeur départemental d'Agriculture, à notre Président. — Ce questionnaire porte sur la statistique de la dernière récolte pour tous les produits agricoles, et sur les prévisions pour la récolte future. M. Pouteau s'efforcera de répondre à celles des questions sur lesquelles il possède des données.

L'ordre du jour appelle l'étude de la *création* dans la région *de dépôts de gadoues* de Paris.

A ce propos, le secrétaire explique que, ayant appris que plusieurs sociétés voisines, et notamment celle de Pithiviers et celle de Montargis, avaient été amenées à s'occuper de la question, et avaient même engagé des pourparlers avec la préfecture de la Seine, il avait pensé que l'arrondissement de Fontainebleau pourrait, lui aussi, trouver profit à cette installation. En conséquence, et d'accord avec M. le Président, il avait mis cette création de dépôts à l'ordre du jour de la présente séance, et avait écrit à M. le Secrétaire du Comice de Montargis afin de savoir où en étaient les choses dans l'arrondissement voisin.

La réponse s'étant trouvée retardée, n'est parvenue qu'au commencement même de la séance. Elle exposait d'ailleurs que, pour des raisons locales particulières, le Comice avait momentanément renoncé à l'installation projetée. Dans ces circonstances, le secrétaire essaiera d'obtenir de la Société d'Agriculture de Pithiviers, et d'autres sources, s'il y a lieu, des renseignements complets qui permettront d'aborder utilement la discussion dans la réunion de décembre.

Mais dès à présent il semble qu'il y ait intérêt à fixer le sens et les limites de l'intervention éventuelle de la Société,

Digitized by Google

M. le Président déclare d'abord qu'à son avis il ne faut pas songer à de véritables dépôts de gadoues, dont l'emplacement serait difficile à trouver, et qui nécessiteraient une surveillance lors de la distribution. La Société pourrait seulement offrir ses bons offices pour grouper les demandes de ses membres et obtenir de la Ville de Paris des conditions de faveur en vue d'importants chargements.

L'assemblée partage unanimement cette manière de penser, et décide, jusqu'à plus ample informé, de borner à ce qui vient d'être dit le rôle de la Société.

La question ainsi éclaircie est portée à l'ordre du jour de la prochaine réunion.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du jour du 7 décembre : Les gadoues de Paris ; conditions faites à la Société. — Communications diverses.

LOI SUR L'ADMISSION TEMPORAIRE

TEXTE VOTÉ PAR LA CHAMBRE.

Le texte adopté et sur lequel le Sénat est maintenant appelé à se prononcer, est ainsi conçu :

Art. 1er — Le régime de l'admission temporaire, organisé par les lois des 5 Juillet 1836 et 11 Janvier 1892 et par le décret du 9 Août 1897, est modifié comme suit :

Le montant intégral des droits de douane des blés étrangers présentés à l'admission temporaire devra être acquitté au moment de l'importation.

Il sera délivré au meunier importateur un titre de perception incessible dont le montant lui sera remboursé par la

Digitized by Google

douane lorsqu'il exportera les farines, les semoules et les sons provenant du blé importé.

Faute de réexportation des farines, des semoules et des sons par l'importateur dans les deux mois qui suivront la délivrance du titre de perception, le montant des droits restera acquis au trésor.

La mise en entrepôt des farines, semoules et sons provenant des blés qui auront donné lieu à la délivrance d'un titre de perception ne sera pas considérée comme exportation.

Art. 2. — Le meunier soumissionnaire devra entrer directement les blés importés dans son usine et en sortir directement les produits fabriqués pour les exporter. La douane aura droit de contrôle sur toutes ces opérations, même à l'intérieur des usines.

Art. 3. — La sortie de la farine ne pourra s'effectuer que dans le même bureau de douane où se sera faite l'importation du blé.

Art. 4. — La présente loi est applicable en Algérie.

Art. 5. — Toutes dispositions contraires sont abrogées.

LA VITICULTURE EN GATINAIS

ÉTUDE HISTORIQUE ET STATISTIQUE

(*Suite et fin*). (1)

En somme, je viens d'exposer de nombreuses incertitudes sans offrir aucune solution définitive, et je crains qu'il n'en soit ainsi jusqu'à ce qu'un travail d'ensemble sur les anciennes mesures du Gâtinais ait vu le jour, et ce travail un homme jeune peut seul l'entreprendre, car il sera long et délicat.

(1) Voir le *Bulletin* depuis le mois de Juin 1899.

Digitized by Google

Pour dresser, en attendant, le tableau ci-après, nous nous sommes résigné, toutes les fois qu'une interprétation différente ne s'imposait pas, à compter le muid pour 2 hectol. 68, et le poinçon ou demi-queue, pour 2 hectol. 35. Nous sentons tout ce que ce parti pris a de discutable surtout pour les premières périodes de notre tableau, mais il était à peu près impossible de faire autrement. D'ailleurs un ouvrage deux fois récompensé par l'Académie des Sciences Morales a adopté le même système. — Il est vrai que l'*Histoire économique de la Propriété* n'accorde au Gâtinais que 3 mentions sur 750 concernant les vins (IV, p. 182).

Nous avons emprunté nos chiffres :

1° A quelques sources imprimées sérieuses.

2° Pour l'article *Vin du Gâtinais*, du XVI^e^ siècle au XVIII^e^, aux mercuriales du marché de Montereau conservées dans les archives de cette petite ville, série HH, liasses 1 à 12. — Il venait certainement sur ce marché autant de vins de la rive droite de la Seine (Brie) que de la rive gauche (Gâtinais), mais le départ est impossible, chaque mercuriale ne donnant le plus souvent qu'un seul prix. On a néanmoins, durant deux siècles, une idée des fluctuations des cours, ordinairement supérieurs à ceux pratiqués ou estimés à l'amiable.

3° A tous les documents manuscrits que nous avons pu consulter, et particulièrement à de très nombreux inventaires après décès. En général les estimations de ces inventaires sont au-dessous de la réalité et toujours à peu près dans la même proportion ; aussi les avons-nous légèrement majorés.

4° De 1852 à 1897, aux statistiques agricoles communales. Nous ne donnons pas les moyennes départementales officielles, mais nous avons comparé les nôtres avec celles-ci : elles concordent, à très peu de chose près, avec les moyennes des nombres du Loiret et de Seine-et-Marne.

Notre tableau donne les prix en francs à l'hectolitre.

Digitized by Google

NOMS DES CRUS	XIII• SIÈCLE	XIV• SIÈCLE	XV• SIÈCLE	XVI• SIÈCLE	1601 à 1625	1626 à 1650	1651 à 1675
	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
Vin du Gâtinais.....	5 »	10 38	6 23	18 59	17 24	17 »	16 11
Auxy.....	» »	» »	» »	12 40	» »	» »	9 71
Beaumont.....	» »	» »	» »	» »	» »	11 37	» »
Beaune.....	» »	» »	» »	13 50	» »	» »	12 31
Boesses.....	» »	» »	» »	» »	» »	» »	14 80
Bromeilles.....	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
Burcy.....	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
Chapelle-la-Reine (la)....	5 »	» »	4 20	» »	» »	11 »	» »
Château-Landon.....	» »	» »	» »	» »	8 40	10 40	» »
Esmans.....	» »	9 70	» »	» »	» »	» »	9 »
Lorrez-le-Bocage.....	» »	» »	» »	» »	6 29	12 35	» »
Moret.....	9 40	10 »	» »	14 38	9 25	14 »	» »
Nemours.....	» »	» »	5 90	13 70	8 90	12 »	12 04
Puiseaux.....	» »	» »	» »	» »	» »	13 »	» »
Samois.....	5 27	» »	» »	» »	» »	» »	» »
Villiers-sous-Grez.....	» »	» »	» »	» »	» »	» »	8 54
Moyennes.....	6 17	10 03	5 44	14 51	10 »	12 62	11 78

Digitized by Google

1676 à 1700	1701 à 1725	1725 à 1750	1751 à 1775	1776 à 1800	1801 à 1852	1853 à 1862	1863 à 1872	1873 à 1882	1883 à 1892	1893 à 1897
fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.	fr.
16 60	16 »	» »	18 »	» »	20 »	» »	» »	» »	» »	» »
13 35	» »	» »	15 »	16 92	25 »	30 »	32 »	40 »	36 »	35 »
11 10	12 03	» »	14 »	15 82	20 »	25 »	30 »	37 »	35 »	28 »
13 05	10 90	6 29	17 10	17 50	20 »	38 »	34 »	36 »	41 »	32 »
» »	15 50	» »	18 »	18 72	27 »	40 »	38 »	35 »	40 »	40 »
» »	10 62	6 06	8 65	14 65	25 »	45 »	38 »	40 »	50 »	45 »
» »	8 »	» »	7 90	12 90	20 »	20 »	22 »	33 »	26 »	42 »
12 »	» »	10 »	10 42	17 04	17 »	22 »	25 »	30 »	35 »	32 »
» »	9 05	» »	8 92	12 90	15 »	24 »	22 »	37 »	36 »	33 »
» »	11 93	6 36	10 »	14 »	18 »	28 »	35 »	39 »	43 »	40 »
8 39	9 34	» »	» »	13 09	16 »	25 »	23 »	36 »	40 »	40 »
11 83	14 10	13 12	15 »	18 »	25 »	40 »	40 »	41 »	47 »	46 »
10 70	13 50	8 02	8 42	13 34	15 »	36 »	30 »	32 »	40 »	36 »
» »	11 80	10 75	9 20	14 »	22 »	38 »	30 »	40 »	38 »	40 »
12 »	» »	» »	8 95	13 67	23 »	35 »	30 »	37 »	34 »	35 »
» »	» »	7 80	8 45	12 94	20 »	27 »	30 »	33 »	38 »	35 »
12 11	11 90	8 55	11 86	15 30	20 50	31 50	30 60	36 32	38 60	37 26

Digitized by Google

Que déduire, au point de vue économique, du tableau que l'on vient de lire ? — Il semble qu'une seule conclusion générale s'impose, à savoir que, étant donné l'abaissement du pouvoir de l'argent, le vin n'a pas augmenté de prix chez nous, de la fin du XVI^e^ siècle à 1897. En effet la moyenne la plus élevée atteinte en Gâtinais, celle de 1883-1892, est à la moyenne des cours du XVI^e^ siècle dans la proportion de 2,714 à 1. Or, si modéré que l'on soit dans le calcul du cœfficient de l'abaissement du pouvoir des espèces, il est difficile de le fixer à moins de 3. Pour que le vin eût seulement maintenu son prix, il faudrait donc qu'il valût aujourd'hui 43 fr. 50 l'hectolitre, et non 38 fr. 40. Les causes de ce phénomène résident presque entièrement dans la facilité des communications ; la preuve en a été fournie maintes fois ; nous la fournissons une fois de plus : si nous considérons les 100 dernières années nous constaterons bien une hausse sur les prix de 1801, mais cette hausse est très inférieure à celle dont ont bénéficié certains autres objets de consommation, comme la viande, et surtout à celles des salaires et des loyers d'habitation pendant la même période.

Nous ne sommes parti que du XVI^e^ siècle, parce que le nombre de nos observations est, pour les époques antérieures, très restreint, et ne saurait servir de base à une comparaison sérieuse. Nous ne pouvons donc ni confirmer ni infirmer la remarque de M. d'Avenel *(Histoire économique de la Propriété)* que, au contraire du blé et de toutes les denrées en général, le vin a plutôt décru de valeur depuis le moyen âge jusqu'à la fin du XVI^e^ siècle. Nos chiffres sembleraient donner tort à cette théorie, mais le hasard nous a fait tomber, pour le XV^e^ siècle, sur des prix extrêmement bas : ainsi, en 1403, le vin du Gâtinais est à 2 francs (17 fr. 80) la queue (1) de 4 hectol. 70, ou 3 fr. 78 l'hectolitre, et ce

(1) Arch. nat., X 1A 4786, f° 79.

Digitized by Google

cours se retrouve en 1475 (1). En 1438, on vend, à Larchant, 1 muid de vin pour 12 sous par. (5 fr. 14), c'est-à-dire 1 fr. 91 l'hectolitre (2). Au mois de mai 1444, le vin est à peu près pour rien (3). Nous connaissons bien, par les chroniqueurs, des années de cherté; elles ne sont pas rares; mais nous n'avons justement pas les cours de ces années-là; ils auraient augmenté nos moyennes que nous ne savons de combien majorer.

Jusque très près de nous, les vins sortaient peu de leur province d'origine, sauf pour aller approvisionner Paris; en conséquence ils ne craignaient guère chez eux la concurrence des vins éloignés, mais les marchés locaux étaient très étroits et d'autant plus sensibles à une année d'abondance ou à une année de disette. En voici deux exemples au milieu de beaucoup d'autres: en 1535, influencés par une pluie continuelle, les cours passèrent de 50 sous ts. à 12 livres (11 fr. 60 à 55 fr. 68) le muid (4). Le 18 octobre 1608, le vin atteint, sur le marché de Montereau, un des cours les plus élevés que nous ayons rencontrés: 69 livres le poinçon ou 70 fr. 15 l'hectolitre, pour tomber brusquement à 36 livres, le 8 novembre, aussitôt le vin nouveau fait.

Il est impossible d'ailleurs qu'un tableau synoptique reproduise toutes ces fluctuations; nous allons donc compléter le nôtre par quelques détails particuliers.

En 1692, à Fontainebleau, « le vin fut jusqu'à 50 écus (222 fr.) la pièce (5) ou près de 100 fr. l'hectolitre. Il est clair que la richesse ou la misère générales doivent influer gravement sur les cours, et le curé de la Chapelle-la-Reine, en notant sur son registre les prix du vin pratiqués en 1750, a

(1-2) Arch. nat., S. 306, nos 3 et 1.
(3) *Journal Parisien de Jean Maupoint*, éd. G. Fagniez, § 29.
(4) *Cronique du Roy François premier*, éd. G. Guiffrey, p. 140.
(5) E. Thoison, *Journal d'un enfant de Fontainebleau*.

Digitized by Google

raison de remarquer qu'ils se sont tenus peu élevés, « malgré la rareté de la récolte, à cause du manque d'argent ». 1769 fut une année chère; les vins les plus médiocres sont cotés à hauts prix: le vin d'Orville qui se vend ordinairement de 12 à 14 francs le poinçon, est estimé, encore dans la cuve, à 50 livres; à Montargis, on trouve preneur de 80 à 120 livres le poinçon pour le vin de l'année; les vins vieux se payent, aux environs de Pithiviers, 200 à 250 livres le tonneau d'Orléans (4 hectol. 70). En 1785, au contraire, « le vin ne s'enlevait point du tout, et à l'étape de Fontainebleau, il s'en est trouvé à 15 et 18 livres la pièce » (1).

Il est assez difficile d'évaluer les prix durant la période révolutionnaire, tant à cause des lois économiques qui faussèrent le libre jeu de l'offre et de la demande, qu'à cause surtout de la crise des assignats: quand on voit, par exemple, le vin de Villiers-sous-Grez coté, au maximum il est vrai, 90 livres le poinçon, on ne sait si la somme est payable en espèces ou en papier déprécié.

Enfin les cours les plus bas dont nos contemporains aient gardé le souvenir, sont ceux de 1847 : on prétend qu'aucun vin blanc de Beaumont ne s'est vendu, cette année-là, plus de 3 francs la pièce.

III. — Production et Prix du Chasselas.

Ne pouvant ni comprendre les chiffres de la production et du prix de vente du Chasselas dans ceux relatifs au vin, ni les omettre tout à fait, nous leur consacrons un court paragraphe spécial.

Quoique la culture de ce raisin de table se soit singulière-

(1) Reg. paroiss. de la Chapelle-la-Reine.

Digitized by Google

ment étendue, c'est encore à la gare de Thomery que se centralisent les plus importantes expéditions, et c'est dans cette commune privilégiée que nous a paru devoir être faite notre enquête (1).

Antérieurement à 1892, la moyenne annuelle des expéditions de raisins de Thomery était évaluée à :

1° Envois aux Halles de Paris.....	836.400 kilog.
2° — en province et à l'étranger....	10.000 »
Ensemble.....	846.400 kilog.

Mais on constate, en 1897, une baisse notable :

1° Halles de Paris.....	687.000 kilog.
2° Province et étranger.....	10.000 »
Ensemble.....	697.000 kilog.

Forte reprise, en 1898, sur le premier article :

1° Halles de Paris.....	896.500 kilog.
2° Province et étranger.....	11.000 »
Ensemble.....	907.500 kilog.

La campagne en cours (1899-1900) sera vraisemblablement moins favorable que la précédente ; on n'espère pas qu'elle dépasse 800.000 kilos vendus à Paris, mais les envois à l'étranger atteindront sans doute 12.000 kilos.

Dans des proportions certainement très réduites, la récolte de la Treille du Roi (2), à Fontainebleau, est un des

(1) Nous devons les renseignements ci-dessous à notre confrère en histoire gâtinaise, M. A.-F. Huet, instituteur à Thomery. Qu'il reçoive ici l'expression de notre reconnaissance.

(2) Au moment où nous corrigeons les épreuves de ces pages, nous trouvons, dans les registres paroissiaux de Fontainebleau, à l'année 1681, le nom de Nicolas Varin, « architecte, entrepreneur des bâtiments du Roi et gouverneur des espaliers de Sa Majesté ». Il est vraisemblable que parmi ces espaliers figurait au moins une treille ; serait-ce l'aïeule de celle d'à présent ?

Digitized by Google

facteurs de la production du Chasselas, et la valeur de ses raisins, un des régulateurs du marché. Voici donc les résultats des dix dernières années, d'après les procès-verbaux des ventes aux enchères (1) :

1890.....	2.621 k.	1895.....	2.425 k.
1891.....	2.150 »	1896.....	2.550 »
1892.....	1.628 »	1897.....	3.425 »
1893.....	2.543 »	1898.....	3.260 »
1894.....	2.705 »	1899.....	1.340 »

On voit que, ici encore, l'année 1899 est plutôt mauvaise comme production.

Quant aux prix, voici ceux obtenus à Fontainebleau et à Thomery, en francs au kilog.

ANNÉES	FONTAINEBLEAU	THOMERY	
		Paris	Étranger
1890 à 1892.....	1 60	1 50	4 50
1893.....	0 60	» »	» »
1894 à 1896.....	0 78	» »	» »
1897.....	1 »	1 50	4 50
1898.....	1 40	1 40	4 50
1899.....	1 70	1 25	6 »

IV. — Prix du Matériel vinicole.

Les anciens attribuaient aux Gaulois établis près du Pô l'invention de vaisseaux en bois cerclés propres à transpor-

(1) Nous les empruntons à l'*Abeille de Fontainebleau*, du 29 septembre 1899.

Digitized by Google

ter et à conserver le vin (1) ; c'est dire que les tonneaux ont plus de 20 siècles d'existence ; avant de les avoir empruntés aux Gaulois, on se servait à Rome, et l'on continua à se servir après les avoir connus, de vases de terre *(amphora, dolium),* de verre ou de cuir. Les Romains nommaient *cupa* ce que nous appelons barrique ou futaille ; la cupa différait à peine comme forme, du tonneau moderne ; à en juger pourtant par les représentations de la colonne trajane, elle aurait été un peu plus longue que notre pièce.

Les Romains avaient des cuves et aussi des paniers en osier pour placer sous la canelle ; durant bien longtemps, on a peu innové en matière de vinification.

Au moyen âge, les *tonneliers* formaient une corporation distincte de celle des *barilliers* qui seuls avaient le droit d'employer des cercles de fer. Les tonneliers de Paris, comme « ouvriers de trenchant », marchaient avec les charpentiers, les charrons, etc. sous la bannière de Saint-Marc. Ils ne pouvaient travailler de nuit que pour le Roi ou ses enfants, la Reine ou l'Évêque, sous peine d'amende. Je ne sais rien des tonneliers de Nemours, sinon qu'ils affirmaient au XVIII^e^ siècle, n'avoir jamais eu de maîtrise (2). En beaucoup de lieux, les tonneliers, dont l'industrie, à certaines époques de l'année, était indispensable, jouissaient de quelques privilèges, dont se souvinrent sans doute ceux de Beaune-en-Gâtinais qui, le 8 fructidor an VI (25 août 1798), demandent à l'administration municipale la permission de travailler pendant deux mois, les décadis et jours de fêtes, à la préparation des cuves (3).

Les règlements des tonneliers fixaient la qualité des bois

(1) Rollin, *Histoire ancienne.*

(2) Arch. de Seine-et-Marne, Série C, partie non inventoriée.

(3) Arch. mun. de Beaune, 1^er^ reg. des délibérations.

Digitized by Google

et des osiers, les mesures des fûts, etc. Ainsi le poinçon d'Orléans et du Gâtinais devait avoir 2 pieds et demi « de Roi » (0 m. 81) de longueur y compris les jables, et 7 pieds (2 m. 27) de grosseur à l'endroit du bondon.

Avant de quitter les tonneliers, notons qu'ils étaient tenus de fournir des futailles de bon goût, sous peine d'être obligés de les reprendre à leurs risques et périls, mais cette obligation cessait à la Saint-Martin de l'année de la vente (J. Boullay).

Le prix des *tonneaux,* comme celui de tous les objets manufacturés, a beaucoup varié avec le temps; de plus, à chaque époque, il variait avec l'abondance de la récolte. Voici quelques prix à titre d'indications.

En 1539, les muids neufs destinés à loger le vin du clos royal de Samoreau étaient payés 10 sous tourn. (2 fr. 32), et les « vieux d'un vin », 7 sous (1 fr. 62) la pièce (1).

Nous avons un marché de futailles ayant servi déjà, demi-muids et poinçons, passé à Moret, le 18 novembre 1604 (2); elles sont vendues 23 sous le muid (2 fr. 75), deux demi-muids comptant pour un muid, et deux poinçons pour un demi-muid (3).

En 1612, 61 poinçons neufs valent, à Beaune-en-Gâtinais, 98 livres 15 sous, ou 3 fr. 86 l'un. En 1655, les poinçons neufs montent, au même lieu, à 5 fr. 87 la pièce. On pourrait presqu'en déduire de bonnes vendanges.

En 1721, toujours à Beaune, 4 poinçons et 3 quarts trouvés dans un inventaire après décès sont estimés, avec un entonnoir, 22 livres (26 fr. 84) le tout, somme assez élevée.

(1) Arch. nat., J. 962, plaq. 16.

(2) Min. de S. Gabriel, not. à Moret. — Tous les renseignements qui vont suivre sont extraits des minutes des notaires locaux.

(3) Il semblerait résulter de cette convention que le muid de Moret avait conservé, sous Henri IV, son ancienne capacité.

Digitized by Google

En 1785, 10 poinçons et 2 quarts ne sont plus estimés que 20 livres (19 francs). Ils devaient être en bien mauvais état, car, en 1786, un tonnelier de Desmont compte ses poinçons, jauge d'Orléans, à raison de 4 livres (3 fr. 80) l'un, et un de ses confrères de Puiseaux vend les siens 5 livres (4 fr. 75), le tout à prendre en magasin. L'année suivante, un ouvrier tonnelier s'engage à fournir au marchand de Desmont 100 poinçons non reliés moyennant 275 livres, ou 2 fr. 61 la pièce. En 1619, on estimait, en Gâtinais, la façon seule d'un tonneau 7 sous 2 deniers environ (0 fr. 75).

Si des poinçons nous passons aux *cuves*, nous trouvons les mêmes variations de prix, sous cette réserve que nous n'avons ici que des estimations de cuves en place, et plus ou moins usées.

Une cuve tirant 6 à 7 muids est estimée, à Esmans, en 1656, 20 livres ou 32 fr. 60. A Beaune, la même année, deux cuves tenant 30 pièces avec le marc sont cotées 80 livres (130 fr. 40), ce qui s'éloigne peu du prix précédent. En 1720, au même lieu, une cuve tirant 15 poinçons est estimée avec un « jaslot » (petit cuvier) et un déchargeoir, 45 livres (54 fr. 90). L'année suivante, une cuve de 14 poinçons monte à 80 livres (97 fr. 60), mais en 1722, une de 12 poinçons tombe à 30 livres (36 fr. 60), pas beaucoup plus qu'une cuve de 6 pièces, en 1737.

C'est encore à Beaune qu'en 1787, nous trouvons 4 cuves tirant ensemble 58 pièces, inventoriées au prix de 150 livres (142 fr. 50); un petit cuvier pour mettre sous la canelle, vaut 30 sous.

Le 2 vendémiaire an III (23 septembre 1794), je constate à Nemours la location d'une cuve de 6 pièces moyennant 3 livres pour le temps de faire le vin.

Je n'achèverai pas ce travail sans réparer une omission :

Digitized by Google

je ne crois pas avoir dit que l'on connaît aujourd'hui à Beaune une cuve tirant 60 pièces.

Nous avons vu un *pressoir à roue* estimé, en 1773, 800 livres (760 francs).

Enfin les *pompes à soutirer,* en fer blanc, étaient en usage à Puiseaux et à Beaune au milieu du siècle dernier ; on les comptait de 30 à 40 sous.

EUGÈNE THOISON.

VALEUR

du Billet de Banque français en monnaies étrangères

Aux cours des changes du jeudi 17 octobre 1901, **100 francs** en Billets de Banque français valent :

En *Allemagne*	100,24
En *Angleterre*	100,41
En *Autriche-Hongrie*	100,09
En *Belgique*	100,19
En *Espagne*	142,85
En *Grèce*	168,60
En *Hollande*	100,24
En *Italie*	102,56
En *Portugal*	140 »
En *Russie*	100,58
En *Suisse*	100,31
Aux *États-Unis*	100,77
Au *Mexique*	219,83
En *République-Argentine*	230,80
Au *Chili*	113,85
Au **Brésil**	**232,78**

Digitized by Google

Aux *Indes*	100 »
Au *Japon*	95,55
En *Chine*	228,43

La comparaison de ce tableau avec celui publié dans notre *Bulletin* (XIII, 1899, p. 87) prêterait à d'intéressantes constatations ; nous n'en relèverons qu'une, c'est l'élévation du change en *Angleterre*, où notre Billet fait aujourd'hui prime.

VARIÉTÉS

Les Marchés fictifs.

La suppression des marchés à terme, pour les blés, farines et laines peignées a été décidée, le 25 octobre, par la commission relative aux marchés fictifs.

La commission a décidé de laisser au gouvernement la faculté de créer ou de supprimer par voie de décret les marchés publics sur les produits commerciaux. Ces marchés seraient, en outre, soumis aux mêmes règles que les marchés de valeurs. Ils ne pourraient avoir lieu que dans les Bourses de commerce. Les transactions faites en dehors seraient nulles de plein droit.

Lorsqu'un marché conclu ne s'effectuera pas, la partie défaillante sera considérée comme faillie et punie comme telle.

La commission a ensuite adopté sur la même question la proposition de M. Castelin, dont la Chambre a déjà voté l'urgence, et qui est ainsi conçue :

« Tout vendeur qui, au moment de l'exécution d'un contrat, ne sera pas en mesure de livrer sera considéré comme

Digitized by Google

ayant employé un des moyens frauduleux énumérés à l'article 449 du code pénal et passible des peines édictées dans ledit article. »

***

La Population agricole et la Population industrielle.

Sait-on comment se répartissent en France la population agricole et la population industrielle ?

On compte, d'après le dernier recensement, sur 12.061.000 travailleurs du sexe masculin, 5.675.000 agriculteurs, soit 47 0/0. Mais ce n'est là qu'une moyenne. Selon qu'on examine tel ou tel groupe de départements, ce chiffre est dépassé ou bien au contraire n'est pas atteint.

La région viticole du Midi offre un très nombreux contingent de ruraux. L'Aude donne 64 0/0, le Lot-et-Garonne 63 0/0, l'Hérault 51 0/0. De même la zone adossée à la chaîne pyrénéenne est en général adonnée à la culture et à l'élevage. Le Gers accuse 71 0/0 de population agricole. Ce taux est presque courant aussi dans l'Ouest breton, où les Côtes-du-Nord s'inscrivent pour 70 0/0, le Morbihan pour 63 0/0, le Finistère pour 60 0/0.

Par contre, les régions où l'industrie et le commerce se sont développés laissent tomber assez bas le pourcentage agricole : Ardennes 32 /00, Loire 35 0/0, Meurthe-et-Moselle 31 0/0, Nord, 18 0/0, Seine-Inférieure 27 0/0. Il est inutile de dire que la Seine, à cet égard, vient au dernier rang, avec moins de 2 0/0 de ruraux.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 11 Novembre 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	24 30
Seigle,	—	—	16 50
Avoine,	—	—	15 »
Veaux vendus 103, prix moyen, le kilo.....			2 »

MONTEREAU. — 9 Novembre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	16 65
Seigle,	—	—	11 30
Avoine,	—	—	10 »

6 Novembre 1901

Veaux vendus	121,	prix moyen, le kilo.....		1 95
Porcs —	49,	—	—	1 35
Moutons —	44,	—	—	1 75

NEMOURS. — 9 Novembre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	» »
Seigle,	—	—	» »
Avoine,	—	—	» »
Veaux vendus	95,	prix moyen, le kilo.....	2 05
Porcs —	31,	—	—	1 40
Moutons —	55,	—	—	1 60

PARIS. — 13 Novembre 1901

Blé indigène roux : 20 50 à 21 25 ; — blanc : 21 » à 21 50

Seigle, 14 75 à 15 25.

Avoines : noire ordinaire, 21 » à 21 75 ; blanche, 20 25 à 20 50. — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 70 à 75 les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, 52 à 55 les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	22 10	22 65	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	29 50	29 50	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 50	21 50	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 00	23 00	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	45 50	45 50	
Superphos phate min.	l'unité.	Nord	» 37	» 37	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 42	» 42	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 95	1 95	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 35	4 35	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 60	3 60	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	3 15	3 15	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	5 60	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE.

Digitized by Google

18e Année Tome XV. N° 12. Décembre 1901.

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE
ET DU
SYNDICAT AGRICOLE
DE
L'ARRONDISSEMENT DE FONTAINEBLEAU

SOMMAIRE :

	Pages
Chronique	273
Séance du 7 Décembre 1901	278
Nouvelle expérience sur l'emploi des superphosphates	281
Essais de graines de Betteraves	284-285
Utilisation des Pommes de terre gelées	286
Variétés	290
Mercuriales	293
Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture	294
Table des Matières	295

CHRONIQUE

La crise traversée par les Viticulteurs du Midi est trop sérieuse et trop pénible pour que l'on puisse songer à en chercher les causes dans le seul but d'accabler ceux qui en souffrent.

Mais cette recherche est permise et utile, si l'on n'a en vue, en s'y livrant, que le bien général, car la triste expérience que font aujourd'hui nos compatriotes du Midi doit être une leçon pour les autres régions de la France.

La crise viticole, disons-le donc tout de suite bien haut, n'a qu'une seule et unique cause : la surproduction, et cette surproduction que l'on eût dû prévoir, résulte elle-

Digitized by Google

même des faux calculs et de l'emballement mal dirigé des viticulteurs.

Lorsqu'après les ravages du phylloxéra les vignerons du Gard, de l'Hérault, etc. entreprirent, avec un courage, une énergie, un héroïsme dignes de vaincre la mauvaise fortune, de refaire leurs vignes dévastées, ils commirent deux fautes capitales contre lesquelles personne n'eut la force et l'autorité de les prémunir.

Ils plantèrent trop, et des plants trop productifs.

Toutes les terres cultivables se couvrirent de vignes, et de vignes à grands rendements. On vit des hectares produire jusqu'à 200 hectolitres de vin, et l'on nagea dans la joie.

Si quelqu'un fût venu alors dire à nos braves Languedociens, à nos excellents Gascons :

— Prenez garde ! Du train dont vont les choses, les Français ne pourront bientôt plus, malgré leur bonne volonté, consommer tout le vin que vous récolterez. Vous n'empêcherez jamais les Normands de boire du cidre et les Flamands, de la bière. Prenez garde !

Cet oiseau de mauvais augure eût été reconduit avec des huées pour le moins.

Et cependant la statistique et l'arithmétique lui donnaient raison.

Tout d'abord, il put sembler avoir tort : les vignes étant détruites à peu près partout, le Midi se crut définitivement le grand, l'unique fournisseur de vin de toute la France. On alla même jusqu'à le débarrasser généreusement des raisins avariés dont il ne savait que faire, et que nous avions la naïveté de lui payer pour bons.

Mais peu à peu, le mouvement de replantation du Midi

Digitized by Google

gagna le Nord ; j'ai raconté cette histoire dans mon travail sur *la Viticulture en Gâtinais,* et peu à peu les pays tributaires de l'Hérault et de l'Aude se firent de moins en moins nombreux. Il fallut en rabattre, et l'on commença à garder pour soi ses raisins inférieurs que l'on expédiait si volontiers autrefois.

Si je regarde autour de moi, je vois le temps proche où les gens de Larchant récolteront les trois quarts des vins qui s'y boivent, et ce que je dis de Larchant, beaucoup de mes lecteurs pourraient le dire des communes qu'ils connaissent.

Voilà donc les vignes du Midi en pleine production, et les débouchés, à peine suffisants à l'origine, qui se ferment l'un après l'autre. La loi de l'offre et de la demande rend fatal le résultat : une crise commerciale par surabondance de la marchandise à vendre, une crise amenant non seulement l'avilissement des prix, mais encore la formation inévitable d'un stock à écouler.

Une mauvaise année viendrait pour un temps rétablir l'équilibre, et cette mauvaise année on la souhaiterait, on la désirerait, on la fêterait si.... si le vin d'aujourd'hui pouvait se conserver jusqu'à demain. Mais on a si bien tout sacrifié à la quantité qu'à peine la moitié des vins sont capables de supporter cette conservation.

Je crois sincèrement qu'en s'acclimatant les vignes s'amélioreront et leurs produits avec elles, seulement c'est l'œuvre du temps, et si l'avenir peut faire espérer d'heureux jours, le présent est lamentable.

Aussi se lamente-t-on, et après des menaces que l'on regrette sans doute aujourd'hui, s'est-on adressé aux pouvoirs

Digitized by Google

publics, comme s'ils avaient celui — le pouvoir — de pousser quand même à la vente. Car ce qui rend la situation particulièrement grave, c'est que personne n'y trouve de remède.

La Chambre vient de consacrer à en chercher un, je ne sais combien de séances; les banquettes ont entendu je ne sais combien de discours et, en fin de compte, c'est un aveu d'impuissance qui est sorti de tout cela : elle a décidé de nommer une commission pour étudier et, si possible, enterrer l'affaire.

De remède, il n'y en a pas; ou plutôt, il n'y en a qu'un, mais qui aura la franchise de l'indiquer?

On avait escompté les bienfaisants effets de la loi de 1900 sur les boissons; or cette fameuse loi — on l'a déclaré à la Chambre — n'a pas sauvé le Midi, mais a ruiné les Charentes et appauvri le Trésor; tandis que l'utopique suppression des octrois bouleversait les finances municipales des grandes villes.

Va-t-on maintenant décréter la « soulographie » obligatoire, et d'ailleurs pas gratuite? Non, l'on voudrait simplement que le Ministre de la Guerre versât tous les jours un litre de vin — du Midi — dans le bidon de chacun de nos soldats. Parfait, mais qui paiera les 25 à 30 millions que coûtera, chaque année, ce petit supplément à l'ordinaire? — Qui paiera? Vous le demandez : vous, moi, qui n'en bénéficierons pas d'un sou.

Oui, oui, je sais ce que l'on va me dire : Vous oubliez que les producteurs de blé ne cessent de demander des droits protecteurs pour empêcher les cours de baisser et faire payer *le pain cher*!

Digitized by Google

Ça, c'est la vieille plaisanterie qui a servi autrefois contre M. Méline, mais, fût-il démontré que le droit de 7 francs augmente le pain de cinq centimes le kilo — et ce n'est pas sûr du tout — il fait aussi rentrer dans les caisses publiques quelques millions toujours bien accueillis ; à ce point que notre aimable Ministre des Finances est tout près de considérer une pleine récolte comme une calamité. Donc, nous engraissons le budget, et tout ce que l'on demande pour le vin ne grossit que les dépenses.

Un député, M. Doumergue, avait cependant touché du doigt une solution, ou plutôt, on la lui avait suggérée : pourquoi les viticulteurs du Midi ont-ils abandonné toutes les autres cultures, et s'adonnent-ils exclusivement à celle de la vigne ?

A cela, M. Doumergue répond : Le blé ne vient pas chez eux, leur terre est trop sèche.....

C'est bien vite dit ; seulement si l'on ouvre les statistiques agricoles, on y voit que, en 1892, les cinq départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault, du Lot-et-Garonne et des Pyrénées-Orientales récoltèrent :

Blé et méteil.....	4.726.190	hectolitres.
Vin.....	14.540.759	—

En 1899, ces nombres sont devenus :

Blé et méteil.....	2.930.890	hectolitres.
Vin.....	24 922.140	—

Et comme on aurait le droit de soutenir que la même année peut être à la fois défavorable au grain et favorable à la vigne, comparons un peu les surfaces cultivées :

	1892	1899
en Blé et Méteil.....	273.262 h.	258.660 h.
en Vigne.....	426.795 h.	509.076 h.

Digitized by Google

Par conséquent, de 1892 à 1899, la vigne s'est étendue sur 82.281 hectares enlevés pour 14.602 au froment et au méteil, et pour 67.679 aux autres cultures et à quelques friches. Là est l'imprudence, car on prétendra difficilement que la terre se soit desséchée de 1892 à 1899.

Voilà ce que l'on eût pu répondre à M. Doumergue, si nos députés lisaient quelquefois les publications du Ministère de l'Agriculture.

Je n'ai pas fini, mais comme ce que j'ai à dire encore m'entraînerait trop loin pour ce mois-ci, je me promets de revenir prochainement sur ce sujet que je crois intéressant.

Concluons cependant aujourd'hui en conseillant de toutes nos forces à nos paysans du Gâtinais de se garder de la faute commise par leurs confrères méridionaux, et, s'ils plantent des vignes, de chercher à faire plutôt du vin passable que beaucoup de vin.

Eug. THOISON.

SÉANCE DU 7 DÉCEMBRE 1901

La séance est ouverte à 2 heures 45 sous la présidence de M. H. POUTEAU, Président. Sont présents MM. Defoix et Delavierre, vice-Présidents ; Force, trésorier; Thoison, secrétaire; Audebert, A. Benoist, Farnault et Pasquet.

Le secrétaire lit le procès verbal de la dernière réunion, qui est adopté sans modifications.

M. le Président signale dans la correspondance un article intéressant du *Bulletin du Comité permanent pour la vente du blé,* qui fait ressortir, par des chiffres, les avantages pour les producteurs du régime protectionniste. Le secrétaire en donne lecture.

Digitized by Google

Il communique ensuite le texte de la lettre qu'il a reçue de M. le Secrétaire adjoint de la Société d'Agriculture de l'arrondissement de Pithiviers, à propos de la question des *gadoues de Paris*. Il résulte de cette lettre que la Société de Pithiviers a été consultée par le Sous-Préfet de son arrondissement sur l'opportunité de l'établissement de dépôts de gadoues. Elle a émis un avis favorable, mais ignore si des négociations ont été engagées à ce sujet, et où elles en sont.

Ces renseignements ne pouvant servir de base à une discussion utile, il a été écrit à M. le Préfet de la Seine pour lui demander si la Ville de Paris serait disposée à prendre à sa charge une partie des frais de transport trop lourds pour que, dans les conditions actuelles, l'emploi des gadoues soit possible. Aucune réponse n'est encore parvenue et conséquemment la question ne peut qu'être ajournée.

Revenant à la correspondance, M. le Président donne connaissance à la réunion d'un article de M. Brandin, dans le *Bulletin de la Société d'Agriculture de Melun*, sur les résultats d'expériences conseillées par M. Schlœsing. Il s'agissait de savoir, après plusieurs essais peu concluants, quelle est l'action des superphosphates sur la production des betteraves. Or ces résultats sont tout à fait inattendus : les superphosphates ont bien produit un certain supplément de poids, 3.000 kilos environ à l'hectare, mais au détriment de la richesse en sucre et de la pureté du jus.

M. Delavierre et plusieurs autres membres estiment qu'il ne faut pas généraliser ces conclusions, et que les effets des superphosphates varient avec les terrains.

Dans tous les cas, cet article est fort intéressant; l'insertion dans notre *Bulletin* en est décidée, et nous le donnons à la suite du procès verbal.

M. le Président demande à MM. Farnault et Force s'ils

Digitized by Google

ont pu se former une opinion sur l'efficacité du *remède contre la fièvre aphteuse* préconisé par un *ministre italien?* — Nos collègues répondent que l'occasion leur en a manqué, la fièvre aphteuse ayant, pour le moment, complètement disparu.

A ce propos, M. Farnault voudrait que la Société insistât auprès de M. le Préfet de Seine-Marne pour obtenir le *retrait des arrêtés relatifs à la fièvre aphteuse* dont aucun cas n'a été signalé dans la région depuis quelque temps. — Il sera écrit dans ce sens à M. le Préfet.

Un membre demande à protester contre la façon dont sont réglées, en ce moment, les indemnités accordées par la loi aux propriétaires de bestiaux abattus pour tuberculose. Ces indemnités, qui ne dépassent presque jamais 50 francs par tête de vache, représentent à peine les frais et démarches imposés aux propriétaires ; et cette manière de faire offre un réel danger pour la santé publique, en décourageant les éleveurs et les propriétaires de faire les déclarations requises. Une pareille sévérité dans les estimations, va certainement à l'encontre des intentions de la loi. — La réunion partage unanimement les sentiments du protestataire, mais elle ne croit pas pouvoir faire plus que d'insérer la protestation au procès-verbal; cependant si un cas particulier de déni de justice lui était signalé, elle s'empresserait d'intervenir auprès de qui de droit, pour essayer d'obtenir un traitement plus équitable.

A une question de M. le Président sur la *valeur* nutritive *des mélasses* introduites *dans l'alimentation des animaux*, M. Delavierre veut bien promettre de répondre, par un travail détaillé, dans la prochaine séance.

M. Farnault croit devoir, puisque l'on parle de l'alimentation des animaux de ferme, s'élever énergiquement *contre l'usage* qui s'établit *de nourrir les chevaux avec des*

Digitized by Google

betteraves hachées et des menues pailles. Il explique que l'estomac du cheval est trop petit pour qu'on lui donne à digérer des aliments aussi volumineux et plutôt débilitants. Tout au plus peut-on tolérer quelques betteraves ou quelques carottes, données comme supplément aux rations ordinaires.

M. Delavierre dépose sur le bureau le *tableau des analyses de betteraves* provenant du champ d'expériences, analyses exécutées au laboratoire de la sucrerie de Souppes, et reçoit les remerciements de l'Assemblée pour cette importante communication qui sera publiée dans le *Bulletin* (voir ci-après). Comme les années précédentes, les graines sont désignées par des numéros, et non par leur nom d'origine.

M. *A. Benoist,* quittant prochainement Lorrez-le Boccage et l'arrondissement de Fontainebleau, donne sa *démission* de membre de la Société. Celle-ci perd en lui un de ses associés les plus assidus aux réunions, et ne peut que regretter sincèrement son départ.

La séance est levée à 4 heures.

Ordre du Jour du 4 Janvier 1902. — Discussion de la proposition du secrétaire sur les moyens d'encourager l'enseignement agricole. — Communications diverses.

NOUVELLE EXPÉRIENCE
SUR L'EMPLOI DES SUPERPHOSPHATES
A LA FERME DE GALANDE

Les terres de M. Brandin ont fait l'objet de nombreuses analyses dont il ressort que leur teneur en acide phosphorique est bien inférieure à 1/1.000 et que, par conséquent, l'emploi des engrais phosphatés devrait y être avantageux.

Digitized by Google

Les expériences sur la fumure minérale des récoltes effectuées chaque année à Mauny et à Galande, depuis 1892, sur le plan et avec le concours de M. Vivier, directeur de la Station agronomique, n'ont cependant pu encore mettre en évidence l'efficacité des engrais phosphatés, et si parfois, quelques augmentations de rendements ont été constatées, elles n'ont jamais été assez fortes pour donner un résultat économique.

M. Schlœsing, à qui ce fait singulier a été signalé, a donné à M. Brandin le conseil d'employer le superphosphate en mélange direct avec le fumier de ferme, pensant que l'acide phosphorique saisi par la matière organique du fumier, s'engagerait moins facilement dans des combinaisons insolubles avec certains éléments que l'on rencontre dans les terres, et resterait ainsi dans un état plus assimilable à la disposition des plantes.

En conséquence, en janvier dernier, deux tas de fumier de bergerie, devant fumer chacun 33 ares, à raison de 30.000 kilogr. à l'hectare, ont été préparés.

Pour obtenir une masse aussi homogène que possible, le fumier a été divisé à la fourche pendant la confection des tas. Au cours de l'opération, on a semé dans l'un d'eux, entre chaque lit de fumier, 333 kilogr. de superphosphate minéral.

A la fin de janvier, ces fumiers étaient conduits aux places assignées et enterrés immédiatement, de sorte qu'il se trouvait une parcelle de 33 ares ayant reçu 1.000 kilogr. de superphosphate à l'hectare et à coté une parcelle de même contenance sans superphosphate.

Les deux parcelles ont reçu, lors du semage des betteraves, la même quantité de nitrate de soude et de sulfate d'ammoniaque.

Digitized by Google

La betterave semée était la blanche à collet vert pour distillerie.

La plantation a été régulière et identique dans les deux parcelles et la récolte n'a pas eu à souffrir des ravages des larves ni des insectes.

Après l'arrachage. les betteraves qui étaient fort terreuses, ont été grattées, et chaque parcelle a été entièrement pesée.

Voici les résultats obtenus :

Parcelle phosphatée, 56.140 kilogr. à l'hectare.

Parcelle non phosphatée, 52,970 kilogr. à l'hectare.

1.000 kilogr. de superphosphate ont donc produit 3.170 kilogr. de betterave

Il faudrait que la betterave de distillerie valût 25 francs la tonne, pour balancer la valeur d'une tonne de superphosphate à 75 francs.

L'analyse des betteraves exécutée par M. Vivier, a donné les résultats suivants :

	Densité à 15°.	Sucre 0/0 de jus.	Quotient de pureté.
	—	—	—
Avec superphosphate. . .	6.73	13 gr. 17	0.738
Sans superphosphate. . .	6.75	14 79	0.827

Relativement au poids, le résultat est de même ordre que ceux obtenus dans les expériences antérieures ; mais relativement à la richesse de la betterave, il est stupéfiant.

L'acide phosphorique n'avait pas, il est vrai, dans les expériences précédentes, augmenté sensiblement la richesse de la betterave, mais il n'avait pas du moins, eu l'action déprimante qui ressortirait de cette expérience nouvelle ! !

(Bulletin de la Société d'Agriculture de Melun).

Digitized by Google

CHAMP D'EXPÉRIENCES

ESSAIS DE GRAINES

CAMPAGNE

DÉSIGNATION	GRAINE N° 1		GRAINE N° 2	
	ENGRAIS N° 1	ENGRAIS N° 2	ENGRAIS N° 1	ENGRAIS N° 2
	Azote nitrique 6. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote ammoniacal 3. Azote nitrique 3. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote nitrique 6. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote ammoniacal 3. Azote nitrique 3. Acide phosphorique 8. Potasse 2.
Poids moyen en k^{os}, par parcelles égales. .	5.090	5.155	4.803	5.040
Densité	7°, 0	7°, 3	7°, 3	7°, 4
Matières dissoutes	18, 54	19, 34	19, 34	19, 60
Sucre °/₀ cc. de jus.	14, 80	16, 25	16, 22	16, 40
Pureté.	79, 83	84, 02	84, 01	83, 67
Sucre °/₀ gr. de jus..	13, 83	15, 14	15, 12	15, 27
Sucre °/₀ gr. de betterave	13, 13	14, 38	14, 36	14, 50
Valeur proportionnelle	11, 81	13, 65	13, 62	13, 72
Non sucre °/₀ cc. de jus..	3, 74	3, 09	3, 12	3, 20

Digitized by Google

DE SOUPPES (S.-ET-M.)

DE BETTERAVES

1901 - 1902

GRAINE N° 3		GRAINE N° 4		GRAINE N° 5		GRAINE N° 6	
ENGRAIS N° 1	ENGRAIS N° 2	ENGRAIS N° 1	ENGRAIS N° 2	ENGRAIS N° 1	ENGRAIS N° 2	ENGRAIS N° 1	ENGRAIS N° 2
Azote nitrique 6. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote ammoniacal 3. Azote nitrique 3. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote nitrique 6. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote ammoniacal 3. Azote nitrique 3. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote nitrique 6. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote ammoniacal 3. Azote nitrique 3. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote nitrique 6. Acide phosphorique 8. Potasse 2.	Azote ammoniacal 3. Azote nitrique 3. Acide phosphorique 8. Potasse 2.
5.000	5.200	4.400	4.505	4.925	5.000	5.005	5.195
6°, 7	7°, 0	6°, 2	6°, 3	6°, 6	6°, 7	7°, 0	7°, 0
17, 75	18, 54	16, 43	16, 70	17, 49	17, 75	18, 54	18, 54
13, 54	15, 06	11, 23	11, 30	13, 95	14, 61	14, 79	16, 28
76, 26	81, 22	68, 35	67, 84	79, 80	82, 25	80, »	87, 81
12, 70	14, 07	10, 57	10, 65	13, 08	13, 68	13, 83	15, 15
11, 93	13, 36	10, 04	10, 11	12, 42	13, »	13, 14	14, 39
10, 325	12, 23	7, 68	7, 68	10, 43	11, 25	11, 07	14, 29
4, 21	3, 48	5, 20	5, 37	3, 54	3, 14	3, 75	2, 26

Digitized by Google

UTILISATION
DES POMMES DE TERRE GELÉES

....., Les tubercules peuvent être légèrement ou fortement atteints.

Dans le premier cas, leur saveur est douce, quelque peu sucrée. Cela tient à ce que les phénomènes d'oxydation n'usent pas le sucre formé par la fermentation. De telles pommes de terre, soumises progressivement à une température de 8 à 10° centigrades, redeviennent normales, parce que les phénomènes respiratoires brûlent le sucre accumulé. Elles peuvent encore servir de semenceaux.

Lorsque le tubercule est fortement atteint, la portion qui a été pénétrée devient molle, et cède sous la pression des doigts aussitôt qu'elle est dégelée. Il en sort un jus d'une odeur vireuse, d'une saveur âcre et repoussante. Sous cet état, la pomme de terre est fréquemment jetée au fumier par le cultivateur.

Elle ne rend en fécule, lorsqu'elle est employée dans l'industrie, que le quart de ce qu'elle aurait donné, si elle avait été saine. D'après M. Payen, la gelée ne diminue pas la proportion de fécule, mais cette substance ne peut être séparée, à cause de la dislocation générale des tissus qui enveloppent les granules farineux.

M. Girardin a obtenu, à l'analyse de tubercules sains et de tubercules congelés et dégelés :

	Eau.	Fécule.
Tubercules sains	72,13 %	16,66 %
Tubercules gelés et durcis . .	73,13	16,66
Tubercules dégelés et pourris .	61,06	22,04

L'odeur vireuse que dégagent les pommes de terre

Digitized by Google

altérées, tient à l'épanchement de sucs de la membrane extérieure.

Quand une gelée soudaine frappe les pommes de terre en cave, il faut, ainsi que le conseille M. Damseaux, enlever immédiatement la couche extérieure du tas, seule atteinte. A plus forte raison, doit-on éviter d'entasser, quelque légèrement que ce soit, les tubercules attaqués : ils se pourriraient presqu'en totalité, humectant les parties voisines, en sorte que la masse se trouverait bientôt complètement altérée.

Les cultivateurs ont généralement l'habitude de jeter au fumier les pommes de terre gelees. Cela constitue une perte sèche, souvent considérable. Voyons ce qu'on pourrait faire pour les utiliser.

Lorqu'on n'a pas l'emploi immédiat des tubercules gelés, il faut prévenir leur dégel subit en recouvrant le tas ou l'ensilage, de fumier lourd. Le dégel se prolongeant, on découvre et on enlève les pommes de terre atteintes.

Boussingault proposait d'étendre les tubercules sur le sol afin que les pluies les lavent et que le soleil les sèche. Ils deviennent alors durs, et peuvent se conserver assez longtemps.

M. Laddinghem a remarqué que les pommes de terre gelées, étendues sur le sol pour y être lavées par les pluies et séchées par le soleil, pouvaient être administrées avantageusement aux animaux de la ferme, lorsqu'on les mélangeait avec de la paille hachée ou des menues-pailles, et qu'on les donnait concurremment avec d'autres aliments plus substantiels, comme le tourteau. Seules, elles produisaient chez les vaches des symptômes d'ivresse qui disparaissaient sans effets fâcheux.

M. Damseaux dit que des tubercules gelés, pour lesquels on n'a pas d'emploi industriel, peuvent être répandus sur un chaume ou sur un gazon ; ils restent utilisables pour le

Digitized by Google

bétail auquel on ne les donne cependant qu'en quantité modérée. Enfin, dans quelques exploitations, on conserve les pommes de terre gelées dans des silos en maçonnerie où on les dépose après une cuisson légère à la vapeur ou à l'eau. On les y accumule bien pressées et on recouvre la masse avec soin.

Par ce procédé, on conserve la pomme de terre assez longtemps, pendant un an et plus.

Tels sont les quelques moyens que nous puissions indiquer pour l'utilisatiou des pommes de terre gelées. Évidemment, il y aura toujours des pertes, et mieux vaudrait prévenir le froid. Mais en culture, malheureusement, tous les déboires ne sont pas exclusivement la résultante de la négligence.

A. Morvillez

***

Monsieur,

A propos de votre article paru dans le « *Progrès Agricole* », sur les pommes de terre gelées, vous plaîrait-il de faire connaître à vos Lecteurs, une petite histoire qui m'est arrivée, il y a quelques années.

En 1892, n'ayant pas couvert assez tôt, un silo contenant 100.000 kilos de betteraves fourragères, je m'aperçus que la gelée avait fait son effet; les 9/10 de mes betteraves étaient gelées. J'étais fort embarrassé, et pas mal mécontent.

Après avoir repassé mes auteurs, après avoir demandé conseil à l'un, à l'autre, je me résolus à hacher ces betteraves gelées. En conséquence, je fis adapter mon coupe-racine aux poulies de ma machine à battre ; je fis nettoyer une fosse à pulpes qui était vide, et en cinq jours, je fis charrier, couper et ensiler ces betteraves, sans aucun mélange ;

Digitized by Google

mais je fis mettre une couverture de terre de 25 centimètres d'épaisseur.

Au bout d'un mois, je fis ouvrir le silo : les betteraves hachées du dessus, sur un mètre de profondeur, étaient dégelées, de belle couleur blanche et en fermentation alcoolique. Au bout de deux mois, toute la masse était dégelée ; la fermentation alcoolique était complète ; j'avais donc sauvé mes betteraves.

On peut arriver au même résultat avec des pommes de terre gelées ; c'est du reste la seule manière d'en tirer parti. Pour m'assurer si la conservation serait longue, je laissai environ 2.000 kilogs de l'ensilage dans la fosse ; au bout d'un an, la conservation était parfaite, la betterave hachée était blanche et d'une bonne odeur alcoolique.

Si vous trouvez que ma petite histoire puisse intéresser vos lecteurs, insérez-la dans le *Progrès Agricole*, et recevez l'assurance de mes meilleurs sentiments.

E. Clouet, laboureur.

* * *

M. Clouet, qui s'intitule modestement « laboureur », et qui est l'un des meilleurs agriculteurs du Valois, ne fait que confirmer les renseignements publiés ici-même dans les derniers numéros.

Ce qu'il faut éviter, c'est d'attendre le dégel. De plus, on doit tasser fortement l'ensilage. Quand on peut procéder graduellement, comme cela a lieu pour l'ensilage des fourrages verts, le tassement se fait plus normalement, plus facilement, en même temps que la fermentation s'établit dans la partie inférieure du silo, pour gagner, peu à peu, la partie supérieure.

Nous connaissons un excellent cultivateur qui ensile chaque année, et depuis plus de quinze ans, toute sa récolte

Digitized by Google

de betteraves hachées. Il prétend être très satisfait de cette pratique.

En attendant que nous puissions étudier la question, au point de vue économique et alimentaire, nous insistons auprès de nos Lecteurs pour qu'ils n'hésitent pas, en cas de gelée, à ensiler les betteraves atteintes : l'expérience citée par M. Clouet est bien de nature à les convaincre, s'il en était besoin, de l'efficacité du procédé recommandé.

A. M.

(Le Progrès agricole).

VARIÉTÉS

Beurre glacé.

On trouve en Angleterre des mottes de beurre d'un aspect particulier qui intrigue fort les personnes non initiées. Ce beurre est brillant à la surface et a exactement le même aspect que s'il était couvert d'une légère couche de glace. On l'a appelé « beurre laqué, beurre verni ou beurre glacé ». Voici le secret de la préparation : On dissout une bonne cuillerée de sucre blanc dans un quart de litre d'eau et on chauffe la solution. Le beurre, placé sur un linge, est enduit rapidement au moyen d'un pinceau très doux, de la solution chaude de sucre. Par ce procédé, une légère couche de beurre est fondue à la surface, grâce à la chaleur de l'enduit, et forme avec celui-ci une sorte de vernis qui rend le beurre glacé et brillant. Naturellement, cette couche imperméable à l'air, contribue à conserver le beurre frais plus longtemps.

(Journal des Champs).

Digitized by Google

Une Exposition Internationale à Lille.

Nous recevons le règlement général de l'Exposition qui aura lieu à Lille (Nord), du 1er mai au 16 septembre 1902.

Le groupe VII est entièrement consacré à l'*Agriculture :* Machines, Produits, etc., et nous tenons un exemplaire de ce règlement à la disposition de ceux de nos confrères qui auraient l'intention de prendre part à cette exposition qui paraît devoir offrir une réelle importance.

***

L'âge des Vaches.

Chacun sait que les marchands de bestiaux ont recours à divers stratagèmes pour rajeunir les vaches qu'ils veulent vendre. Il y a cependant un moyen infaillible de ne pas être trompé.

Après cinq ans, les grosses dents ne *marquent* plus, tandis que les cornes permettent de constater l'âge avec certitude : jusqu'à trois ans les cornes sont parfaitement lisses, mais, dès la quatrième année, il s'y forme une ride, que l'on peut voir et sentir, et chaque année, une nouvelle ride vient s'ajouter à la première. Les marchands cherchent bien à dissimuler ces traces en les limant avec du verre, et en poissant ensuite les cornes, mais il leur est tout à fait impossible de les faire disparaître entièrement, et, en passant la main avec précaution sur la corne, on sent non seulement les rides, mais encore le polissage artificiel qu'elle a subi.

(D'après *La Culture.*)

***

Digitized by Google

La Nocuité des feuilles de Platane.

Les platanes, ces beaux arbres avec lesquels on décore souvent des avenues, ne seraient pas, paraît-il, sans danger à cause de leurs feuilles recouvertes, à leur partie inférieure, d'un duvet très fin, qui peut occasionner des lésions sérieuses des muqueuses en contact desquelles il se trouve; d'où des conjonctivites plus ou moins graves, des granulations de la muqueuse buccale et même des lésions bronchiques avec crachement de sang.

S'il existe, comme on le prétend, une variété de platane dont les feuilles sont dépourvues de ce duvet malfaisant, il importe de la recommander à ceux qui tiennent à leurs yeux et à leur poitrine.

Il y a là, en somme, un intérêt réel au point de vue de l'hygiène publique.

(D'après le doct. REMILLY.)

***

Avis d'Adjudication.

Le Vendredi 27 Décembre 1901, en l'Hôtel de Ville de Fontainebleau, il sera procédé, à deux heures de l'après-midi, à l'adjudication publique, sur soumissions cachetées, d'une fourniture de : 1° 1.000 quintaux metriques de blé tendre indigène à livrer à la Manutention militaire de Fontainebleau ; 2° 700 qnintaux d'avoine française à livrer au magasin militaire de Montereau.

Conditions ordinaires.

Digitized by Google

MERCURIALES

ÉGREVILLE. — 9 Décembre 1901

Blé,	le sac,	prix moyen.....	24 30
Seigle,	—	—	16 75
Avoine,	—	—	15 25

Veaux vendus 94, prix moyen, le kilo..... 2 05

MONTEREAU. — 14 Décembre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....	16 60
Seigle,	—	—	11 35
Avoine,	—	—	10 10

11 Décembre 1901

Veaux vendus	108,	prix moyen,	le kilo.....	1 90
Porcs —	40,	—	—	1 35
Moutons —	50,	—	—	1 75

NEMOURS. — 14 Décembre 1901

Blé, l'hectolitre,		prix moyen.....		» »
Seigle,	—	—		» »
Avoine,	—	—		» »
Veaux vendus	136,	prix moyen,	le kilo.....	2 10
Porcs —	23,	—	—	1 50
Moutons —	14,	—	—	1 60

PARIS. — 11 Décembre 1901

Blé indigène roux : 21 50 à 22 » ; — blanc : 22 » à 22 50

Seigle, 15 75 à » ».

Avoines : noire ordinaire, 21 25 à 21 75 ; blanche, 20 25 à 21 ». — Le tout par 100 kilos.

Pommes de terre hollande du Gâtinais, 75 à 78 les 1.000 kilos.

— — saucisse rouge, 55 » à » » les 1.000 kilos.

Digitized by Google

Cours des Matières fertilisantes pour l'Agriculture.

(*Renseignements communiqués par le Syndicat central des Agriculteurs de France 19, rue Louis-le-Grand.*)

DÉSIGNATION des PRODUITS	DOSAGE	POINT de DÉPART	DISPONIBLE	LIVRABLE	OBSERVATIONS
Nitrate de soude.....	95°	Dunkerque.....	22 25	22 65	Ces prix, sauf ceux cotés à l'unité, s'entendent aux 100 kilos, par wagon complet, et sauf variations.
Sulfate d'ammoniaque.	20/21	Paris.....	29 50	29 75	
Chlorure de potassium	80°	Stassfurt.....	18 05	18 05	
Id.	80°	Paris.....	21 50	21 50	
Sulfate de potasse.	90°	Nord.....	23 00	23 00	
Nitrate de potasse	95°	Nord.....	46 25	46 25	
Id.	95°	Marseille.....	45 50	45 50	
Superphosphate min.	l'unité.	Nord.....	» 37	» 37	
Id.	l'unité.	Paris.....	» 42	» 42	
Id.	l'unité.	Bordeaux.....	» 45	» 45	
Id.	l'unité.	Marseille.....	» 45	» 45	
Sang desséché moulu..	11/13	Paris l'unité...	1 95	1 95	
Corne torréfiée moulue	13/15	Id.	1 60	1 60	
Scories de déphosph ..	18/20	Valenciennes ..	4 35	4 35	
id.	14/19	Le Creusot.....	3 60	3 60	
Kaïnite (p. 10.000 kil.).	23/25	Stassfurt.....	» »	» »	
Sulfate de cuivre.....	98/99	Paris.....	» »	» »	
Id.	98/99	Bordeaux.....	» »	» »	
Id.	98/99	Marseille.....	» »	» »	
Soufre sublimé.....	pur.	Marseille.....	» »	» »	
Id	pur.	Bordeaux.....	» »	» »	
Sulfate de fer pulvérisé	97/99	Paris.....	5 60	5 60	
Id.	97/99	Eurville.....	5 »	5 »	

Pour les articles non signés et par autorisation,
Le Secrétaire : Eug. THOISON

L'Imprimeur-gérant : H. BOULOY. — IMPRIMERIE NEMOURIENNE

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

Admission temporaire et les Acquits-à-Caution (L')... 60
A propos de Viticulture..... 41
Avis aux Sociétaires..... 105, 163

Bibliographie..... 102
— par H. Stein..... 119

Chronique, par Eug. Thoison..... 201, 249, 273
Comice de Chailly-en-Bière (Le)..... 153
Concours de Machines agricoles..... 129
— départemental d'Animaux..... 177
Cours des Matières fertilisantes, 32, 55, 80, 104, 128, 152, 176, 200, 224, 248, 272..... 294
Cours du Blé en 1899 et en 1900..... 26
Culture du Blé (La), par E. Pluchet..... 232

École rurale (L')..... 97 107

Fièvre aphteuse et son traitement (La), par E. Nocard, 156..... 179
Fièvre aphteuse. Sa prophylaxie (La), par H. Farnault..... 228

Jurisprudence rurale, 23, 53, 76, 122, 172..... 242

Liste des Membres de la Société..... 27
Loi sur l'Admission temporaire..... 255
— les Accidents du travail (La), par H. de Lalande 186

Mercuriales, 31, 55, 79, 103, 127, 151, 175, 199, 223, 247, 271..... 278

Digitized by Google

Microorganismes du Lait (Les), d'après H. de Rothschild 21

Notes d'Histoire agricole 121
Nouvelles des Récoltes, par H. Pouteau 105

Porc (Le) 39
Prix de revient du blé, par G. Raquet 138
Procès verbaux des Séances, 6, 35, 57, 81, 154, 205, 225, 253 278
Projets contre le trafic des Acquits-à-Caution 85

Quelques parasites des Pommes de terre, par Feuilleaubois 163

Réunion du Bureau 33
— du Conseil d'Administration 5

Situation financière de la Société 38

Table des Matières 295

Utilisation des ficelles de lieuses, par Ch. Barré 137

Valeur du Billet de banque français 268
Variétés, 24, 53, 77, 100, 123, 150, 173, 197, 220, 243, 269 290
Viticulture en Gâtinais (La), par Eug. Thoison, 10, 42, 66, 89. 110, 140, 165, 188, 208, 237 256

Digitized by Google