

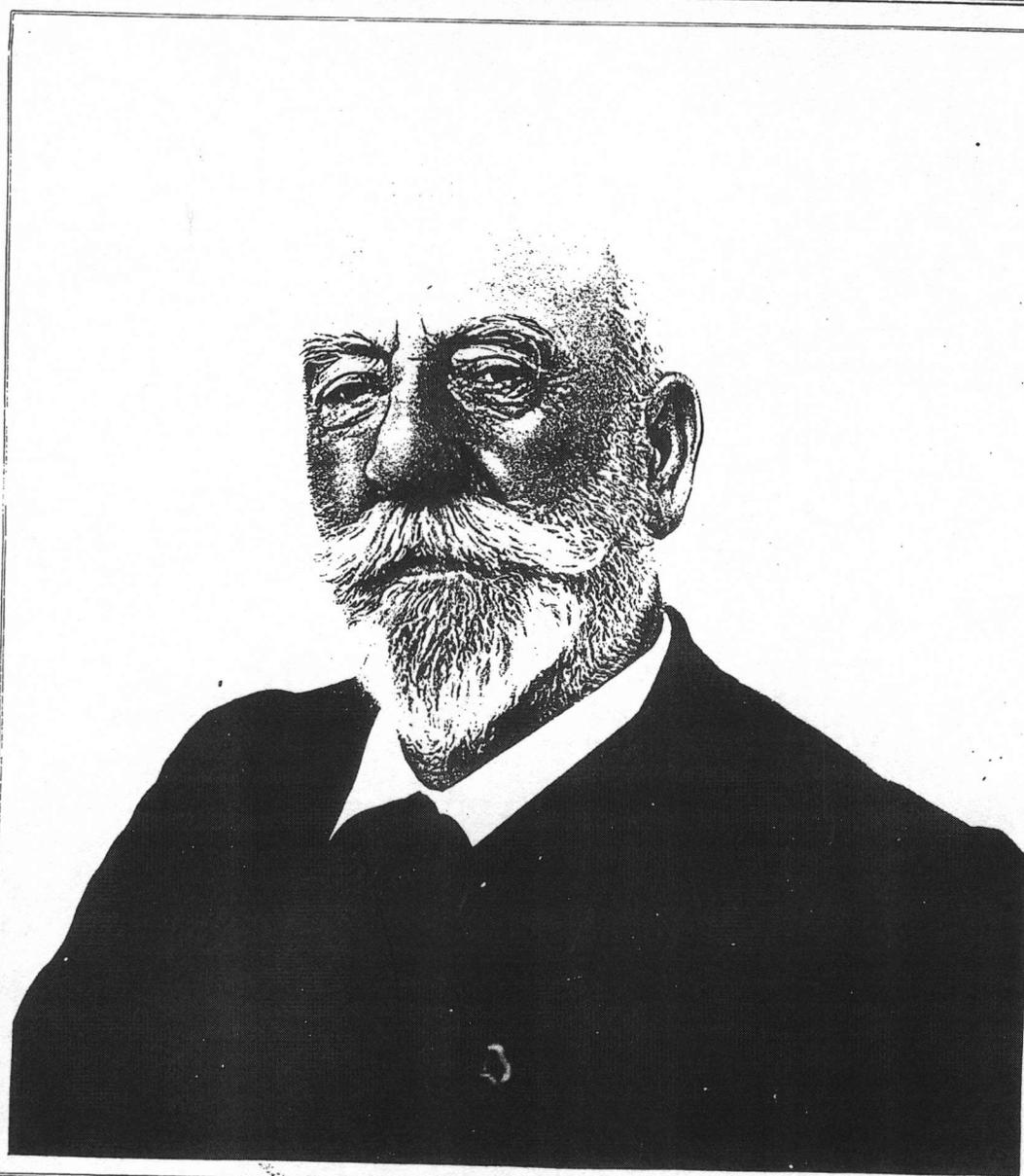
# LA VIE À LA CAMPAGNE

REVUE PRATIQUE AVANT TOUT, PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION DE M. ALBERT MAUMENÉ

TRAVAUX

PRODUITS

PLAISIRS



**M. JULES LABITTE**, né à Clermont (Oise), le 29 Juin 1830, Membre fondateur de la Société des Agriculteurs de France, Membre de la Société d'Horticulture de France et de la Société Pomologique, Président d'Honneur de la Société d'Agriculture de Clermont et Président de la Section des parents. Il fut plus tard Directeur des Colonies agricoles de Fitz James et de Villiers. Pendant cette période, il obtint de nombreuses récompenses tant dans les Expositions universelles que dans les Concours régionaux, entre autres à l'Exposition Universelle de 1867, où il obtint la grande Médaille d'Or, comme Champion du Labourage avec les Bœufs. En 1885-1886, il crée la Ferme fruitière de la Nouvelle-Normandie, ce qui lui vaut, en 1892, la Médaille d'Or de la Société des Agriculteurs de France, et en 1898, celle de la Société d'Horticulture de France. En 1902, il crée une deuxième Ferme fruitière dite du « Chalet de la Pomme », pour la culture des Pommiers à haute tige. Au Concours régional de Beauvais de 1902, il remporte la Médaille d'Or, la plus haute récompense comme prix de spécialité, et la même année il se voit décerner le Prix agronomique des Agriculteurs de France pour ses Fermes fruitières et ses Fruits de table. Enfin M. Jules Labitte a remporté un Prix d'Honneur au dernier Concours de *La Vie à la Campagne*. Sa Ferme fruitière est tout un enseignement, qu'il met très obligeamment à la portée des visiteurs. (Cl. *La Vie à la Campagne*.)

## CULTURE DE RAPPORT DU CASSISSIER

PRODUIRE DES CASSIS PARTOUT OU L'ON PEUT CRÉER UN CENTRE DE VENTE OU D'EXPORTATION. = INTERCALER LES PLANTATIONS DANS LES VERGERS D'ARBRES A HAUTES TIGES, QUI FORMENT UN EXCELLENT ABRI POUR LES CASSISSIERS. = 3 000 KILOGRAMMES DE CASSIS A L'HECTARE PAYÉS DE 40 A 45 FRANCS LES 100 KILOGRAMMES.

CLERMONT, la pittoresque sous-préfecture du Département de l'Oise, est le centre d'une culture intéressante de Cassissiers, qui paraît se développer de plus en plus, et il s'y est créé un marché très important de Cassis. Les fruits de cette contrée, dont on parle moins que ceux de la Bourgogne, ont cependant une renommée en Angleterre; la presque totalité des récoltes annuelles y sont régulièrement exportées pour la préparation des confitures et liqueurs et aussi pour la vente à l'état frais au détail.

Ce genre d'exploitation fruitière présente d'autant plus d'intérêt qu'il ne comporte pas de débours très importants, que la période des récoltes ne se fait pas trop attendre, enfin que ce fruit est toujours demandé et qu'il n'apparaît pas du tout qu'il y ait de sitôt surproduction.

## CASSISSIERS POUR L'EXPORTATION DES FRUITS.

L'exemple de ce qui est fait à Clermont et aux environs est donc à

prendre en considération là où l'installation de plantations suffisantes attirerait les acheteurs et où l'on pourrait, par conséquent, créer un marché de ce fruit, ou assurer la vente des récoltes à l'avance. Cela est à la portée du petit comme du grand propriétaire, du petit comme du grand cultivateur. Le Cassissier n'est pas difficile sur la nature du sol, mais il croît surtout vigoureusement dans les terres fertiles et assez consistantes.

Dans la région clermontoise, la culture du Cassis est en effet menée par des cultivateurs et par des propriétaires de toutes conditions; les uns y affectent quelques ares, les autres lui consacrent plusieurs hectares. Elle est faite aussi d'une façon différente, mais la récolte est en rapport avec les soins qui sont donnés aux arbustes.

Les carrés de Cassissiers des enclos et terrains de la ferme fruitière clermontoise, à M. Jules Labitte, sont parmi ceux qu'il faut prendre comme type en raison de leur parfaite tenue et de leur importance, puisqu'ils forment un total de 12 000 pieds, sur lesquels, lorsque ceux des dernières plantations se seront développés, on récoltera de 6 000 à 8 000 kilogrammes de fruits annuellement. La constitution, la façon pratique et économique dont ces plantations sont conduites les font considérer comme modèles dans la contrée, et c'est à ce titre que nous les présentons.

## CHAMPS ENTIERS ET PLANTATIONS INTERCALAIRES.

Lorsqu'en 1885 M. Jules Labitte, le lauréat d'un prix d'honneur de notre grand Concours-Visites

de Jardins en 1907, créa sa ferme fruitière (1), il prévint des plantations secondaires pour occuper l'espace libre entre les arbres à hautes tiges et le dessous de ceux-ci. Parmi ces plantations celles en Cassissiers tiennent la plus large place.

En dehors de ces plantations intercalaires dans les clos de la « Nouvelle Normandie » et dans celui, plus récent, du « Chalet de la Pomme », une grande pièce de terre a été affectée exclusivement à ces arbustes.

Les Cassissiers ne nuisent pas aux arbres, car des fumures annuelles restituent à ceux-ci les matières nutritives qu'ils puisent dans le sol. L'ombrage des Pommiers à fruits de table, au lieu d'être défavorable à la production des Cassissiers, paraît leur assurer une fructification plus régulière, surtout lors des années au Printemps défavorable, comme le fut celui de 1908. C'est ainsi que, cette année, la récolte est normale dans les carrés de Pommiers, tandis qu'elle est nulle dans la grande plantation découverte. Les gelées tardives, les brouillards ont provoqué la coulure de tous les fruits des sujets de cette pièce exposée directement à l'Est. Aussi

(1) Nous consacrerons prochainement une monographie complète à cette fort intéressante ferme fruitière. A. M.

M. Labitte se propose de planter un rideau de Peupliers d'Italie au Levant pour protéger les arbustes des funestes effets des premiers rayons solaires de chaque jour.

## PRÉPARATION DU SOL.

Les méthodes de culture sont assez variables pour que nous ne les examinons pas toutes et que nous nous tenions exclusivement à celles que M. Labitte met en œuvre et qui lui donnent des résultats satisfaisants.

Les terres affectées aux Cassissiers, seuls ou en plantations intercalaires dans les vergers d'arbres à hautes tiges, sont défoncées à la profondeur de deux fers de bêche, soit environ 40 centimètres de profondeur. Les engrais adaptés à la nature du terrain sont répandus et enfouis sur le sol pour constituer une première fumure. M. Labitte emploie surtout comme fumure fondamentale, la première fois et aux cours des années suivantes, des fumiers de tourbe provenant des écuries de Paris, des gadoues de Clermont, des composts (faits des ramassis des binages, des débris de toutes sortes, qu'il mélange de chaux, auxquels il ajoute les cendres des écorces d'arbres et de tout ce qu'il brûle). Il les complète par des engrais dont la composition et le dosage varient avec la nature du sol : sang desséché, kaïnite, scories de déphosphoration, etc.

## PLANTATIONS EN LIGNES.

En terrain libre et dans les vergers seulement constitués d'arbres à haute tige, M. Labitte conseille d'espacer les lignes de Cassissiers de 2 mètres dans les bons sols et de 1 m. 50 à 1 m. 75 dans les terres moyennes, et de les planter les pieds en quinconce en les distançant de 1 m. 25 à 1 m. 50 sur les lignes. 1 hectare comporte donc de 3 300 à 5 000 pieds de Cassissiers. Il faut compter, avec le chemin à ménager pour le service, les petites pertes de place, sur 3 000 à 4 500 pieds. Le résultat à la récolte est sensiblement le même dans le premier que dans le second cas; chaque Cassissier, prenant plus d'envergure, produit proportionnellement plus que chaque sujet des plantations plus serrées. Nous baserons donc les évaluations que nous donnerons plus loin sur 3 000 pieds aussi bien pour la plantation que pour la récolte.

Il ne faut pas planter plus serré dans les bonnes terres. C'est ainsi que M. Labitte, qui avait espacé les sujets d'une plantation de Cassissiers de 1 m. 25 entre les rangs et de 1 m. 25 sur les rangs, a dû enlever un rang sur deux après cinq ans, car les rameaux des deux lignes s'entre-croisaient, et il ne restait aucun espace ni pour les façons culturales, ni pour opérer commodément la récolte.

Les variétés cultivées sont le *Champion* et le *Dijon*, qui donnent de belles grappes, de très beaux grains, dans les bons sols; le Cassissier *commun*, aux grains plus petits, convient mieux aux sols plus secs, tels ceux du clos du Chalet de la Pomme. Les plants sont constitués par des boutures faites au Printemps précédent avec les jeunes pousses provenant des tailles; mais les premières plantations ont nécessité l'achat de plants chez les pépiniéristes. A ce sujet, j'ajouterai qu'il est préférable de payer ces plants un peu plus cher et de se fournir exclusivement dans une maison sérieuse, qui livrera exactement les variétés demandées.

La plantation des jeunes Cassissiers enracinés est effectuée de bonne heure, en Novembre-Décembre de préférence, à la bêche, en enfouissant chaque sujet de 5 ou 6 centimètres au-dessus de ses premières racines, afin d'en faire développer d'autres.

## TAILLE ET SOINS DE CULTURE.

La première année de la plantation, M. Labitte occupe l'entre-deux des lignes par des cultures sacrées : Pommes de terre, Haricots, Betteraves, Carottes, etc., qui

ne laissent pas le sol improductif. Les façons culturales sont d'ailleurs peu dispendieuses les années suivantes; M. Labitte fait donner trois binages la première année, l'un au Printemps, les deux autres au cours de l'Été.

Pendant les années suivantes, les façons culturales sont : un labour très superficiel à la fourche américaine à dents plates, qui consiste surtout à retourner le dessus du sol sur 5 à 6 centimètres et à enfouir les engrais, en présentant l'outil en biais et en le couchant; ce labour doit être pratiqué de bonne heure en Hiver autant que possible, après que les Cassissiers sont taillés. Cette façon est très favorable, àère et « hiverne » mieux la terre.

Deux à trois binages sont donnés au cours de l'Été, généralement à l'aide d'une petite bineuse traînée par un âne entre les lignes, ce qui s'opère assez rapidement; on complète le travail par un binage à la main entre les pieds.

La taille et les pincements sont très simples. Les sujets sont formés en touffes sans les évider au centre, M. Labitte estimant que, les branches ayant une tendance naturelle à s'infléchir, l'aération s'établit très bien entre elles. Il les laisse se développer en hauteur, selon leur vigueur, généralement jusqu'à 1 m. 25 à 1 m. 50. La taille d'Hiver consiste surtout à supprimer au sécateur les branches âgées, qui ne végètent plus guère, et que les jeunes rameaux plus vigoureux partant du pied remplacent tout naturellement au fur et à mesure, ainsi que les jeunes ramifications qui s'entre-croisent et formeraient confusion. Ces dernières servent fréquemment à constituer de jeunes boutures; mais tous les autres bois de la taille sont brûlés dehors pour que les insectes ou les œufs qu'ils pourraient abriter dans les écorces se trouvent détruits.

Il serait trop long de faire des pincements de bourgeons à la main, bien que l'extrémité des pousses puisse être taillée au cours de la récolte. Ce travail est effectué en une seule fois, dans les premiers jours de Juin, avec un croissant dont on se sert pour tondre les haies, et cela d'une façon parfaite et avec une grande rapidité, pas l'habile jardinier de M. Labitte, qui le seconde avec zèle et intelligence dans tous ses travaux. Cette forme de suppression des extrémités de bourgeons donne le même résultat que si elle était faite à l'ongle, comme on y procède généralement.

Le puceron noir attaque fréquemment le Cassissier. Il s'attaque aux extrémités des jeunes pousses, dont les extrémités s'enroulent en en arrêtant la végétation. Les pulvérisations à la nicotine, au savon noir ou à l'une des marques d'insecticides, tels le Foudroyant ou l'Insecticide Truffaut, en ont raison, surtout si on a soin d'appliquer la première au début de l'apparition des insectes; on renouvellera l'opération une ou deux fois en cas de récurrence.

## RÉCOLTE ET EMBALLAGE DES CASSIS.

La cueillette des Cassis destinés à l'exportation sur les marchés et à l'exportation a lieu dans les premiers jours de Juillet, lorsque les fruits sont mûrs à point sans être trop avancés; de cette façon, ils voyagent bien et parviennent à destination dans de bonnes conditions de fraîcheur. Ce travail doit être complètement terminé dans un délai de cinq à six jours, sans quoi les derniers cueillis n'offriraient pas toujours la même résistance, et surtout pour permettre de grouper des envois plus importants, même en wagons entiers, dans le but de réaliser des économies sur le transport. Cette période peut être légèrement allongée si les plantations sont faites à des expositions différentes. C'est ainsi qu'à la ferme fruitière de Clermont la cueillette est d'abord faite dans le clos du Chalet de la Pomme plus découvert, et dont l'exposition ensoleillée, le sol plus sec et plus chaude, avance la maturité de trois à quatre jours.

luctif. Les façons  
eu dispendieuses  
bitte fait donner  
ée, l'un au Prin-  
rs de l'Été.

ntes, les façons  
s superficiel à la  
ates, qui consiste  
du sol sur 5 à  
s engrais, en pré-  
le couchant ; ce  
bonne heure en  
rés que les Cassis-  
st très favorable,  
erre.

onnés au cours de  
ne petite bineuse  
es, ce qui s'opère  
te le travail par  
pieds.

ont très simples.  
s sans les évider  
que, les branches  
s'infléchir, l'aéra-  
lles. Il les laisse  
on leur vigueur,  
1 m. 50. La taille  
imer au sécateur  
ent plus guère,  
goureux partant  
ellement au fur  
es ramifications  
aient confusion.  
nent à constituer  
es autres bois de  
que les insectes  
abriter dans les

s pincements de  
l'extrémité des  
urs de la récolte.  
seule fois, dans  
ec un croissant  
s haies, et cela  
grande rapidité,  
Labitte, qui le  
ce dans tous ses  
ssion des extré-  
ême résultat que  
e on y procède

équemment le  
extrémités des  
ités s'enroulent  
s pulvérisations  
ou à l'une des  
Foudroyant ou  
aison, surtout si  
re au début de  
ouvellera l'opé-  
de récidive.

La cueillette  
des Cassis des-  
tinés à l'expé-  
diation a lieu  
illet, lorsque les  
être trop avan-  
nt bien et par-  
bonnes condi-  
nit être complé-  
cinq à six jours,  
offriraient pas  
surtout pour  
is plus impor-  
dans le but de  
ransport. Cette  
allongée si les  
positions diffé-  
ne fruitière de  
d faite dans le  
lus découvert,  
sol plus sec et  
rité de trois à

CULTURES DE RAPPORT

RÉCOLTE DU CASSIS



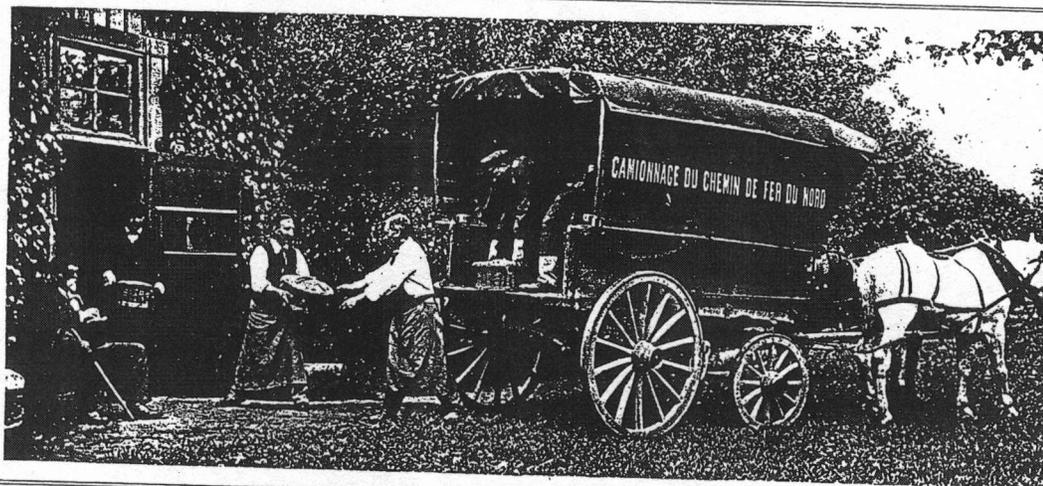
**E**MPLISSAGE DES PANIERS D'EMBALLAGE. — Au fur et à mesure que les Cassis sont cueillis et pesés, ils sont directement versés dans les paniers ronds en osier nommés *sièves*, dans lesquels ils sont expédiés. On les emplit très largement de telle façon que les Cassis forment une petite éminence. Tous les travaux d'emballages sont effectués par le jardinier-chef de la ferme fruitière.



**L**A POSE DU COUVERCLE EN CARTON. — Un couvercle mobile en carton solide et souple, percé de trous, est posé et bien appliqué sur les Cassis. Il ne reste plus qu'à le fixer solidement.

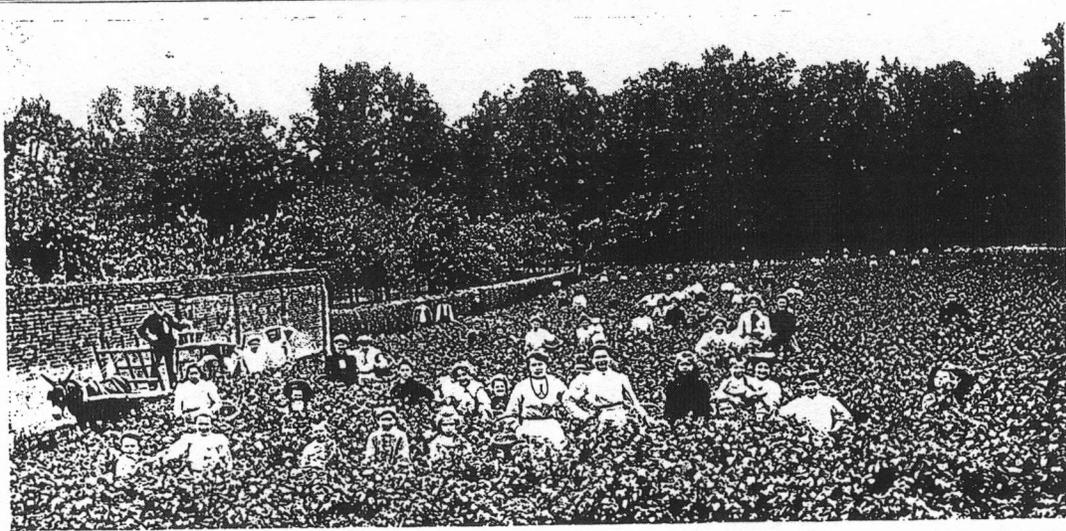


**P**OUR MAINTENIR LE COUVERCLE. — Deux petites lattes de bois de châtaignier, coupées de longueur appropriée et amincies aux extrémités, sont enfoncées par chaque bout dans le rebord du panier et posées en croix.



**C**HARGEMENT POUR LE TRANSPORT. — Chaque soir, les paniers préparés sont transportés au chemin de fer, d'où ils partent la nuit même par grande vitesse, à destination de Boulogne-sur-Mer, puis de l'Angleterre, en bénéficiant des tarifs spéciaux pour l'exportation.

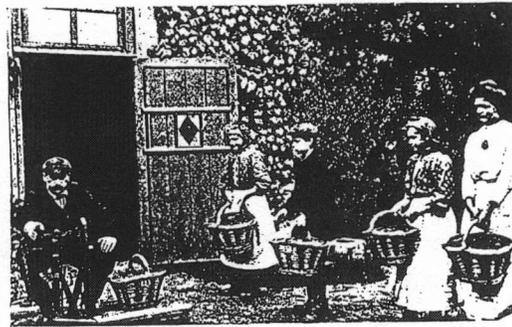
(Cl. Pie à la Campagne)



**LA CUEILLETTE DES CASSIS.** — Un personnel nombreux est réparti dans le champ de Cassissiers dès neuf heures du matin, car il importe que la cueillette soit faite rapidement. Les paniers portant le numéro affecté à chaque personne sont, au fur et à mesure, chargés dans la voiture et apportés à la ferme fruitière proche, pour être pesés.



**LA REPRISE DU TRAVAIL.** — Le personnel disponible : femmes, jeunes filles, jeunes gens, enfants, repart à une heure et demie pour la cueillette par groupes de dix. Un banc est remis à chaque femme ou jeune fille pour effectuer assise une partie de la cueillette.



**APRÈS LE TRAVAIL DE LA JOURNÉE.** — A sept heures, cueilleurs et cueilleuses apportent eux-mêmes leur panier, dont le contenu est pesé, ce qui permet d'établir de suite le compte de chacun d'eux.



**RÉCEPTION ET PESAGE DES CASSIS.** — Au fur et à mesure qu'un panier est plein, au cours du travail de la matinée ou de l'après-midi, des ouvriers apportent les paniers des cueilleurs ; le contenu en est pesé et noté sur la feuille d'un livre à souche spéciale. Chaque panier est retourné à son possesseur avec le bon mentionnant le poids des Cassis récoltés. (Cl. Vie à la Campagne.)

Il s  
perso  
A Cle  
femm  
lemar  
soixat  
Que  
comm  
de ca  
le ma  
comm  
ayant  
vaqué  
se soit  
ils rej  
en le  
Ouv  
mière  
payés  
durée  
cun d  
feuille  
leur n  
un pe  
panier  
mière  
une é  
au be  
on des  
sissiers  
des fr  
ouvrier  
d'arbu  
lette  
l'autre  
de cel  
non c  
Cha  
sur le  
les Ca  
relevé  
et à r  
soigné  
temps  
proxi  
ou da  
clos d  
de ce  
Mai  
pour  
ou tr  
prenn  
sont p  
Chaque  
il est  
d'em  
titula  
Ces  
Chaque  
avec  
comp  
l'ouvr  
numé  
chiffre  
forma  
feuille  
PC  
D  
exéc  
éleve  
LA M  
DES  
rassis  
retire  
pain  
suffis  
douce  
ne s'é  
verse  
une p  
La  
assiet  
trein  
NUM

Il importe donc de disposer, au jour dit, du personnel nécessaire pour effectuer ce travail. A Clermont, M. Labitte confie ce travail à des femmes, jeunes filles et jeunes gens principalement, qu'il emploie jusqu'au nombre de soixante.

Quelques jours avant la date fixée pour commencer la récolte, il le fait annoncer au son de caisse. Ouvriers et ouvrières se présentent le matin vers neuf heures, car la cueillette ne commence pas avant cette heure, le propriétaire ayant le souci que les femmes aient d'abord vaqué aux soins de leur ménage et que la rosée se soit évaporée. A Midi, ils partent déjeuner, et ils reprennent le travail à une heure et demie en le continuant jusqu'à sept heures du soir.

Ouvriers et ouvrières ne sont admis la première fois que par groupes de dix. Comme ils sont payés aux pièces, le comptable, engagé pour la durée de la récolte, attribue un numéro à chacun d'eux, prend leur nom et l'inscrit sur le feuillet d'un livre à souche correspondant à leur numéro. On leur remet en même temps un petit banc pour les ouvrières et un panier, — dont on fait la tare lors de la première pesée, — portant le même numéro sur une étiquette en zinc solidement fixée au bas d'un côté de l'anse de celui-ci, et on désigne à chacun d'eux la ligne de Cassisiers dont ils doivent effectuer la récolte des fruits. Généralement deux ouvriers et ouvrières sont désignés par chaque ligne d'arbustes, dont ils commencent la cueillette l'un à une extrémité, le second à l'autre, de façon à se rencontrer au milieu de celle-ci et de ne laisser ainsi aucun pied non cueilli.

Chaque femme (soit accroupie, soit assise sur le petit banc) cueille généralement les Cassis qu'elle verse dans son tablier relevé, et dont elle dépose le contenu au fur et à mesure dans son panier, en passant soigneusement branche à branche. Pendant ce temps, un atelier de pesage est organisé à proximité, près du fruitier, dans le grand clos, ou dans l'abri construit spécialement dans le clos du Chalet de la Pomme pour les plantations de ce dernier.

Mais les ouvrières n'ont pas à se déranger pour porter le produit de leur cueillette. Deux ou trois hommes passent dans les rangs, prennent les paniers au fur et à mesure qu'ils sont pleins et les portent à l'atelier de pesage. Chaque panier est pesé, sa tare est déduite, et il est vidé soit directement dans des paniers d'emballage, soit dans d'autres, et reporté à son titulaire, qui n'a pas interrompu son travail.

C'est là que le carnet à souche, joue son rôle. Chaque feuillet, dont le numéro correspond avec le numéro du panier, est individuel. Il se compose du talon mentionnant le nom de l'ouvrière, et, au bas, d'un tableau de 9 cases numérotées de 1 à 9 et d'une colonne pour les chiffres sur la droite. Les mêmes numéros, formant autant de bons, sont reproduits sur la feuille à détacher. L'ouvrier qui pèse annonce

le numéro du panier en même temps que son poids brut, puis sa tare. Le comptable inscrit aussitôt le poids net dans la case du premier numéro du talon et dans celle du numéro correspondant de la feuille. Il détache ce dernier que le peseur met dans le panier du cueilleur ou de la cueilleuse, pour lequel il constitue un bon et ainsi de suite pour chaque panier cueilli et rempli. Une demi-heure avant le déjeuner et avant la cessation du travail, le soir, les ouvriers et ouvrières sont arrêtés par groupe de dix, dans l'ordre où ils ont commencé et le contenu de leur panier pesé. En procédant ainsi, le propriétaire s'évite toute réclamation : le groupe de dix qui a cueilli le premier arrête aussi le premier ; chaque personne sait ce qu'elle a produit au fur et à mesure, et toutes peuvent être payées par chaque journée, si elles le désirent, leur compte s'établissant de suite.

Les cueilleuses surtout ne manquent pas, car, tout en ne négligeant pas leur ménage, elles

Malgré les offres qui lui sont annuellement faites d'Angleterre, il préfère, pour de multiples raisons, traiter avec l'un des principaux commissionnaires de Boulogne-sur-Mer, en fixant un prix d'après les prévisions de la récolte. Il évite ainsi d'avoir à traiter les questions de contentieux éventuelles avec des maisons étrangères. J'ajouterais, de suite, que les prix fixés pour sa récolte de Cassis sont toujours très raisonnables, car les commissionnaires savent que les Cassis de la ferme fruitière de Clermont sont toujours beaux, de première qualité, et que la cueillette, l'emballage, etc., sont faits avec tous les soins désirables.

Au fur et à mesure de leur cueillette, les Cassis sont donc transvasés dans des paniers ronds en osier nommés *sièves*, fournis par le commissionnaire, de 40 centimètres de diamètre et de 20 centimètres de profondeur intérieure, qui contiennent, selon la demande, 10 ou 11 kilogrammes de Cassis. Remplis largement en formant un petit monticule au-dessus, et légèrement tassés pour éviter le ballonnement, ces paniers sont clos par un couvercle mobile en carton percé de trous et solidement fixé par deux petites lattes plates de châtaigner aux extrémités amincies. Elles sont posées en croix, chaque extrémité étant solidement enfoncée dans les joints d'osier du rebord.

Chaque fois, ces paniers sont portés à la gare, d'où ils partent presque aussitôt par grand vitesse, au tarif spécial d'exportation, pour Boulogne-sur-Mer, où ils arrivent au port d'embarquement dans la nuit ou le lendemain matin.

Ils sont alors chargés sur bateau, à destination des principaux marchés ou des acheteurs anglais, par les soins du commissionnaire acheteur, au risque duquel ils voyagent depuis Clermont.

En effet, M. Labitte traite ses marchés de Cassis emballés par ses soins et livrés en gare sur wagons. Il bénéficie ainsi d'une plus-value moyenne de 5 francs par 100 kilogrammes, dont ne sont pas gratifiés les plus petits producteurs, chez lesquels les acheteurs locaux ou de passage, ou les représentants des commissionnaires, prennent livraison des Cassis qu'ils emballent et expédient eux-mêmes. Cette plus-value balance très largement les frais de manutention supplémentaire dont il se charge : le comptable envoyé pour ce travail (et payé 10 francs par jour) et les ouvriers affectés au transport et à l'emballage des Cassis.

Pour ceux de nos Lecteurs qui s'intéresseraient à la production des Cassis pour la vente, nous donnerons, très prochainement, un bilan d'une belle exportation d'après les chiffres qui nous ont été fournis par le très aimable propriétaire de la Ferme fruitière Clermontoise. Mais, d'ores et déjà, ils peuvent constater que, si cette culture comporte des soins, elle peut être menée par quiconque possède des grandes comme des petites surfaces de terres fertiles.

**FEUILLET INDIVIDUEL  
POUR LA CUEILLETTE DES CASSIS**

Talon du Carnet. Fiches rendues avec, chaque panier vide.

LA  
**NOUVELLE NORMANDE**  
J. LABITTE  
CLERMONT (OISE)

SM. M. Simon. M. M.

Tare du Panier: .....

9	6	3
9,500	8,500	9,000
8	5	2
5,500	9,000	8,500
7	4	1
9,500	7,500	8,500

1	2	3	TOTAL
6,500	5,500	8,500	20,500
4	5	6	20,500
7,500	8,500	9,500	25,500
7	8	9	27,500
9,500	8,500	9,500	27,500
TOTAL.....			76,500

gagnent des journées raisonnables. M. Labitte paie la cueillette des Cassis, qui est faite avec les rafles, 10 centimes le kilogramme. La plupart des ouvrières cueillent de 30 à 35 kilogrammes de Cassis au cours de huit heures de travail journalier et quelques-unes, les plus habiles, arrivent même à 50 kilogrammes, ce qui fait ressortir leur journée à 3, 3 fr. 50 et jusqu'à 5 francs.

#### MARCHÉ DIRECT AVEC LES COMMISSIONNAIRES EXPORTATEURS.

M. Labitte ne porte pas les Cassis au marché. Étant données les quantités qu'il produit et qu'il produira, il estime que ses apports journaliers provoqueraient une perturbation des cours dont se ressentiraient les cultivateurs qui en récoltent en moins grandes quantités. Pour les mêmes raisons, il importe qu'il en ait preneur avant la récolte pour assurer l'écoulement de celle-ci à un prix rémunérateur. En procédant ainsi, il agit à la fois dans sa propre intérêt et dans celui des producteurs de la région.

## POUR BIEN ÉLEVER LA FAUVETTE A TÊTE NOIRE

**D**E TOUTS LES CHANTEURS insectivores, la Fauvette à tête noire est certainement le plus délicieux et parfait exécutant et en même temps le plus facile à élever dès le nid.

**LA MEILLEURE DES PATÉES.** Pour un Oiseau : prendre gros comme une noix de mie de pain blanc très rassis, faire bouillir un demi-verre de lait frais, retirer du feu quelques instants et verser sur le pain laissé en un seul bloc ; quinze minutes suffisent à humecter le pain. Presser ensuite doucement le pain trempé, de façon que le lait ne s'échappe plus ; laisser refroidir. Avant de verser le lait sur le pain, il est bon d'y ajouter une pincée de sucre en poudre.

La soupe étant refroidie, brisez, dans une assiette, à l'aide d'une fourchette, le bloc de pain trempé, et mélangez-y la valeur d'une cuillerée

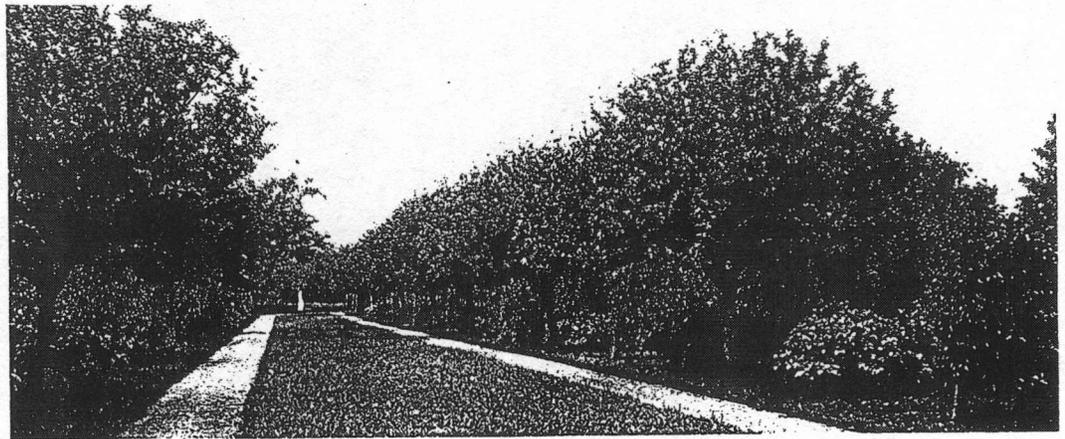
d'œufs de fourmis frais mélangés de quelques vers de farine sectionnés en menus morceaux ; bien écraser et mélanger le tout (soupe, œufs et vers). La pâte terminée, abécquer les jeunes Oiseaux toutes les deux heures, depuis le point du jour jusqu'au coucher du soleil. Cette pâte doit être renouvelée deux fois par jour. Toute nourriture aigre serait la mort certaine des jeunes orphelins. Lorsque les Oiseaux mangeront seuls, diminuez progressivement la ration de vers de farine et d'œufs de fourmis en faisant la balance avec du Chênevis pulvérisé, mais sans en abuser (le chant en souffrirait). Au moment de la mue, suspendez dans la cage groseilles bien mûres et baies de sureau fraîches.

**PRÉCAUTIONS NOCTURNES.** En Septembre (du 20 au 30), à l'époque de l'émigration, dès l'approche de la nuit, couvrir la cage d'une étoffe noire et placer

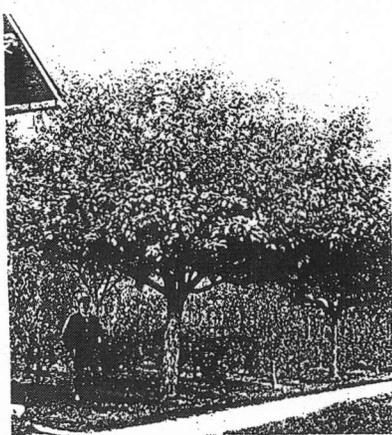
l'Oiseau dans une chambre, loin du bruit, car, à cette époque, ces Oiseaux sont souvent tellement surexcités qu'ils s'assomment en se précipitant contre les parois de leur prison, surtout par les clairs de lune.

Le mâle doit être seul dans une cage ; la meilleure est la suivante : forme rectangulaire, côtés pleins, sauf le devant ; le dessus en forte toile verte : longueur, 0 m. 60 ; largeur, 0 m. 30 ; hauteur, 0 m. 40 ; trois barreaux-perchoirs : un au milieu, à 0 m. 05 du fond ; les deux autres à mi-hauteur, au deux bouts et se faisant face. La Fauvette à tête noire saute toujours en deux bonds.

Les jeunes mâles sont susceptibles d'une éducation musicale et arrivent souvent à être de parfaits artistes. A mon avis, le chant de cet Oiseau est supérieur à celui du Rossignol ; l'essence musicale est plus harmonieuse et la strophe est plus soutenue. Vicomte du THEIL.



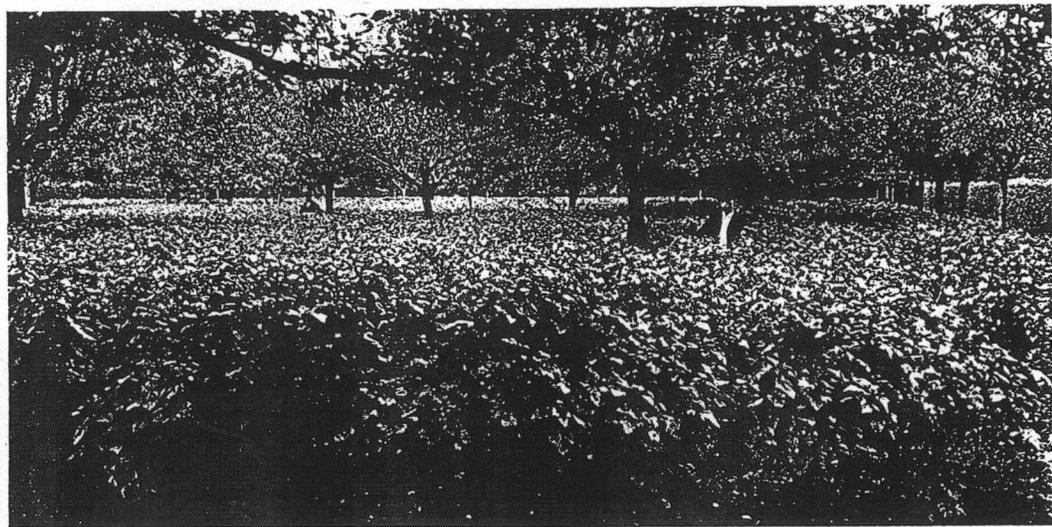
**L**A BANDE GAZONNÉE entre les deux principaux carrés de la Nouvelle-Normandie. A droite, sont les Contre-Espaliers, les Pyramides de Poiriers et les lignes de Cassissiers, qui constituent les plantations intercalaires. A gauche, les Contre-Espaliers sont remplacés par des Gobelets de Poiriers.



**S**UJET DE POMMIER de la variété *Reinette Clermontoise* de vingt-cinq ans environ, normalement constitué.



**P**LANTATION NOUVELLE (de deux ans) de Pommiers et de Cassissiers dans le clos du « Chalet de la Pomme » ; les clôtures servent d'appui à des Poiriers palissés.



**L**E GRAND CARRÉ D'EXTREMITÉ se compose d'une plantation de Pommiers-tiges (principalement des variétés locales *Reinette Jules Lobitte* et *Reinette Clermontoise*), avec lignes intercalaires de Cassissiers. (Cl. l'ère à la campagne)

## FERME POUR LA PRODUCTION DES FRUITS DE TABLE

CULTURES DE RAPPORT

PLANTATIONS ORGANISÉES POUR PERMETTRE D'ATTEINDRE LES GROS RENDEMENTS DES POMMIERS. = VARIÉTÉS LOCALES, AYANT LES QUALITÉS REQUISES DES FRUITS DE COMMERCE, PLANTÉES AVEC LES VARIÉTÉS CLASSIQUES. = COMMENT CE MODÈLE D'INSTALLATION ÉCONOMIQUE ET DE BONNE GESTION DOIT SERVIR D'EXEMPLE A TOUT PROPRIÉTAIRE DE VERGER.

ENCRÉANT LA FERME FRUITIÈRE déjà signalée par *La Vie à la Campagne* (1), M. Jules Labitte a voulu produire des fruits — dont la marque : « Toujours beau, surtout bon » définit bien la qualité — des plus demandés, d'un marché très large et dont les prix se tiennent généralement et « paient » l'arboriculteur. Une exploitation fruitière de ce genre ne nécessite pas les installations que comporte un Jardin fruitier pour la production des fruits de luxe et n'oblige pas à immobiliser un capital trop important pour effectuer la première installation.

M. Labitte a voulu, en même temps, montrer aux cultivateurs de cette région de production fruitière ce que, dans les mêmes conditions — de cette exploitation : modèle d'installation économique — où ils opéraient, c'est-à-dire avec un verger d'arbres à hautes tiges, on pouvait obtenir en donnant aux arbres et aux fruits les soins qu'ils comportent pour assurer la belle végétation des premiers, la bonne venue, la qualité, la grosseur et la finesse des seconds. L'exemple a déjà porté.

C'est pour montrer à quel point il est intéressant que nous avons voulu décrire, aussi minutieusement que possible, les détails de création, de fonctionnement de cette Ferme fruitière : modèle d'installation économique, d'administration avisée et — chose beaucoup plus rare — d'organisation commerciale agricole pour l'écoulement des Fruits. Car, si produire de beaux et bons Fruits est bien, savoir les vendre sûrement et dans de bonnes conditions est infiniment mieux.

Si ceux de nos Lecteurs intéressés à la question veulent bien nous suivre, ils trouveront dans la description de cette exploitation des idées excellentes et à coup sûr profitables.

## COMMENT FUT CRÉÉE LA NOUVELLE-NORMANDIE.

C'est en 1885 que M. Jules Labitte, l'un des meilleurs agriculteurs du département de l'Orne, qui, après avoir dirigé une exploitation de 500 hectares, venait de se retirer, voulut donner à son inépuisable activité une nouvelle source d'expansion. Établir pour son agrément une propriété de rapport, moins lourde à administrer et à surveiller qu'une grande ferme, réagir contre la diminution continue de la valeur des terres dans la contrée, en donnant aux petits cultivateurs peu initiés une leçon de chose qui pût leur être utile, tel était le problème qu'il voulait solutionner. En effet, les terrains plantés en arbres à fruits de table, dont la valeur avait atteint pour quelques-uns jusqu'à 200 francs l'are de 1870 à 1880, avait subi une dépréciation de plus de moitié dans le court espace de cinq années.

La seconde condition est déjà réalisée, puisque des terrains nus de bonne qualité, dont la valeur ne dépassait pas 4 000 francs l'hectare, d'autres payés 7 500 francs, se vendraient ainsi aménagés certainement au-dessus de 15 000 à 18 000 francs l'hectare pour les premiers, de 20 à 22 000 pour les seconds.

Le terrain, d'une contenance de 2 hect. 25, fut acheté par M. Jules Labitte — bien que situé dans les limites même de la petite ville de Clermont — en raison de cette situation et parce qu'à proximité de sa demeure. La Ferme fruitière est donc installée à bonne exposition sur le versant Sud du coteau que domine la ville de Clermont et que les constructions abritent des vents du Nord.

Depuis, d'autres terrains séparés ont été affectés à cette même culture, notamment un autre verger clos, ce qui porte le total de la surface en verger à près de 7 hectares.

(1) *La Vie à la Campagne*, CULTURE DE RAPPORT DU CASSISSIER, Vol. IV, n° 43, p. 6; CE QUE RAPPORTE UNE PLANTATION DE CASSISSIERS, Vol. IV, n° 44, p. 34; ORIENTER LES CULTURES FRUITIÈRES DE RAPPORT, Vol. IV, n° 45, p. 65.

## VERGER D'AVENIR CONÇU AUSSI POUR LE PRÉSENT.

L'aménagement de ce verger fut parfaitement compris à la fois pour le présent et pour l'avenir. Dans l'esprit de son propriétaire, le fond des plantations définitives devait être constitué par des arbres à hautes tiges, en utilisant les espaces libres par des plantations intercalaires. Ces dernières étaient destinées en même temps : à fournir plus rapidement des récoltes permettant d'attendre la production normale des arbres-tiges, à ne pas avoir le capital engagé complètement improductif et surtout à permettre de couvrir progressivement, d'abord partiellement, puis complètement, au fur et à mesure des récoltes croissantes, les frais d'exploitations annuels et de fournir l'intérêt des avances.

Ce programme, appliqué dès 1885 en partie, en 1886 pour le reste, et ponctuellement suivi depuis, a donné les résultats escomptés.

En même temps qu'on procédait aux installations, qu'on faisait les plantations, le premier verger fut clos. Des murs existaient au Nord et à l'Est, le long des Jardins; ils furent utilisés pour l'établissement d'espaliers, et un autre mur fut construit au Nord sur une largeur de 150 mètres pour recevoir la même affectation. Mais il eût été trop coûteux et inutile d'établir des murs au Sud, à l'Est et à l'Ouest; une clôture faite de quatre fils de ronces métalliques fut donc dressée sur la limite du verger, et à l'extérieur une haie d'aubépine fut plantée et dressée pour atteindre 1 m. 50 de hauteur, clôture parfaitement défensive.

## DISPOSITION DU TERRAIN ET DES PLANTATIONS.

La partie la plus large de ce verger a été divisée en deux grandes fractions par une large bande formant clairière gazonnée de 8 mètres de largeur, bordée d'allées latérales, qui se raccorde avec une autre bande perpendiculaire aboutissant à une porte charretière. Cette disposition a été adoptée pour donner à cette partie un peu le caractère d'un Jardin d'agrément et, principalement, pour contribuer à la bonne aération des carrés et faciliter le passage des voitures transportant les fumiers, les fruits, etc. La partie la moins large à l'extrémité a été conservée d'un seul tenant. Enfin l'ensemble des trois fractions est entouré d'allées de 2 mètres de largeur que longent les clôtures. Un emplacement fut ménagé pour un fruitier à l'extrémité et à droite de la clairière gazonnée. En dehors, mais dans le prolongement de ce clos, il en est un deuxième compris de la même façon.

Les plantations ont été faites en lignes perpendiculaires à la longue bande gazonnée centrale; pour établir cette disposition d'équerre, une bande de terre au Nord-Est a reçu des affectations différentes, dont toute la partie gauche en gazon dans l'axe de la porte charretière.

Le fond du verger étant constitué par des arbres à hautes tiges, ceux-ci furent d'abord plantés en lignes dirigées du Nord au Sud ou, plus exactement, légèrement du Nord-Ouest au Sud-Est. Ces lignes furent distancées de 10 mètres et les arbres prévus et plantés également tous les 10 mètres.

Un autre carré fut planté en 1892. Mais, comme le Jury du concours des Fermes fruitières organisé par la Société des agriculteurs de France le lui avait conseillé, M. Jules Labitte prévint ces nouvelles plantations à 7 mètres entre les lignes, en distançant les arbres disposés en quinconces également à 7 mètres sur les lignes.

L'espace interlinéaire entre ces arbres fut occupé : dans l'axe (c'est-à-dire à une distance égale de 5 mètres dans le premier carré, de 3 m. 50 dans le second) par une ligne de Pommiers en gobelets, avec, de chaque côté, à 2 mètres de ces derniers, une ligne de pyramides de Poiriers,

ce qui fait trois lignes d'arbres en formes basses dans chaque bande de terre. Cette disposition fut répétée dans l'autre sens, c'est-à-dire sur les rangs mêmes des Pommiers-tiges. Enfin, en 1890, entre chaque rangée de pyramides, une ligne de Cassissiers fut constituée entre les Pommiers-tiges et les Poiriers en pyramides, dans le but d'augmenter le rendement des plantations intercalaires. Une modification fut apportée dès le début à cette disposition générale pour le carré de droite, par l'intercalation d'une ligne de contre-espaliers doubles entre les deux lignes de Poiriers en pyramides.

Au lieu que le sol soit entièrement découvert, des bandes de gazons sont ménagées entre les lignes d'arbres, ce qui permet d'effectuer en tout temps les travaux que ces arbres nécessitent, et dans le but d'amortir le choc de fruits qui tombent.

Après quelques modifications et quelques mises au point de détail, les plantations définitives se trouvent ainsi constituées :

**Carré de droite :** Pommiers hautes tiges avec contre-espalière doubles et Pyramides de Poiriers et lignes de Cassissiers;

**Carré de gauche :** Pommiers hautes tiges avec gobelets de Pommiers, Pyramides de Poiriers et Cassissiers;

**Carré d'extrémité :** Pommiers hautes tiges avec plantations intercalaires entièrement en Cassissiers. D'autres contre-espaliers ont été installés dans les parties en dehors de ces trois carrés et les murs garnis d'espaliers.

## LES VARIÉTÉS DE FRUITS LOCALES ET COMMERCIALES.

Le but visé par M. Jules Labitte était de faire de cette ferme une propriété en même temps qu'un vaste verger d'expérience, dans lequel il essaierait les bonnes variétés commerciales de fruits, pour se rendre compte de leur façon de se comporter dans cette région, et les autres bonnes variétés susceptibles de trouver plus tard un écoulement. Ce devait donc être aussi un verger de démonstrations à ce point de vue et à celui des traitements appliqués aux arbres, dans lesquels les cultivateurs de cette contrée puisent les excellentes leçons de l'exemple, toujours les plus profitables.

Mais le propriétaire voulut avant tout que ce verger fût en partie constitué des bonnes variétés locales de fruits, afin de les répandre et de les faire apprécier par le commerce.

Rien n'est plus judicieux que cette méthode insuffisamment appliquée. En effet, la plupart des contrées de notre pays possèdent des variétés locales qui prospèrent admirablement, tant elles sont parfaitement adaptées aux conditions du sol, de situation, mais dont les qualités, au point de vue de l'écoulement, ne sont guère appréciées en dehors de leur aire d'extension; on ne les considère pas assez lors de créations de cette nature. On plante les variétés classiques — excellentes et appréciées par les acheteurs, évidemment — mais qui ne s'acclimatent pas toujours comme on le pensait et qui ne donnent pas alors les résultats escomptés. Si on agissait, ainsi que l'a fait très habilement M. Labitte, pour quelques variétés locales de ces fruits maintenant très estimées des acheteurs en gros parisiens, on doublerait le rendement des plantations de ce genre.

Les plantations de Pommiers hautes tiges sont donc constituées avec des variétés locales, parmi lesquelles est une de tout premier mérite pour la région : la *Reinette Clermontoise* (nommée ainsi en 1903 par la Section pomologique de Paris), autrefois désignée sous le nom de *Fausse Reinette du Canada*, en raison de ses affinités avec la *Reinette du Canada*, dont elle possède les qualités de bonne garde, de fraîcheur et de consistance de chair. L'arbre est vigoureux et très productif — adulte à l'âge de vingt à vingt-cinq ans, il peut donner une moyenne

annuelle de 250 kilogrammes de fruits — à condition d'être planté dans une terre franche, argileuse et même légèrement glaiseuse, à sous-sol très épais et presque humide. Mais il ne conserve pas ses qualités de vigueur dans un sol plus sec.

La *Reinette Jules Labitte* (variété également locale nommée autrefois *Duret-Canada*), Pomme également excellente, de meilleure garde encore que la précédente, puisqu'on la peut conserver très fraîche jusqu'en Juin-Juillet. Cette variété, dont les sujets sont très vigoureux, est moins productive, surtout dans les terrains à sous-sols consistants et humides. Par contre, elle convient mieux aux terres plus sèches, dans lesquelles il y a moins à craindre une végétation fougueuse.

Ces deux variétés locales ont été complétées par des plantations en petit nombre des suivantes : *Gros Châtaignier*, le *Cateau d'Ognon* ou *Pomme salée*, le *Cateau* ou *Pomme Dure*.

Parmi les variétés de commerce, non locales, viennent en tête : la *Reinette de Caux*, la *Reinette Parmentier*, et quelques autres variétés pour essais, *Blenheim-Pippin*. Ses premières plantations comportaient des *Reinettes du Canada* ; mais leur non-production à haute

la première plantation fut faite en Novembre 1885 sur la moitié de la surface. La seconde portion, qui n'avait pu être convenablement nettoyée, fut aménagée l'Automne suivant.

M. Jules Labitte fit procéder à un labour général à la charrue et, sans autre défoncement, fit ouvrir des trous de 1 mètre de côté et de 50 centimètres de profondeur pour chaque arbre-tige, de 0m.60 de surface sur 0 m.40 de profondeur pour les pyramides et gobelets.

La végétation plutôt faible des arbres-tiges quelques années après lui fit croire avec juste raison que cette façon était insuffisante ; aussi fit-il défoncer de nouveau à ce moment, sur une surface de 4 mètres et sur une profondeur de 0m.50 (à cause du sous-sol glaiseux) autour de chaque arbre. Dès ce moment, le développement des arbres se fit vigoureusement.

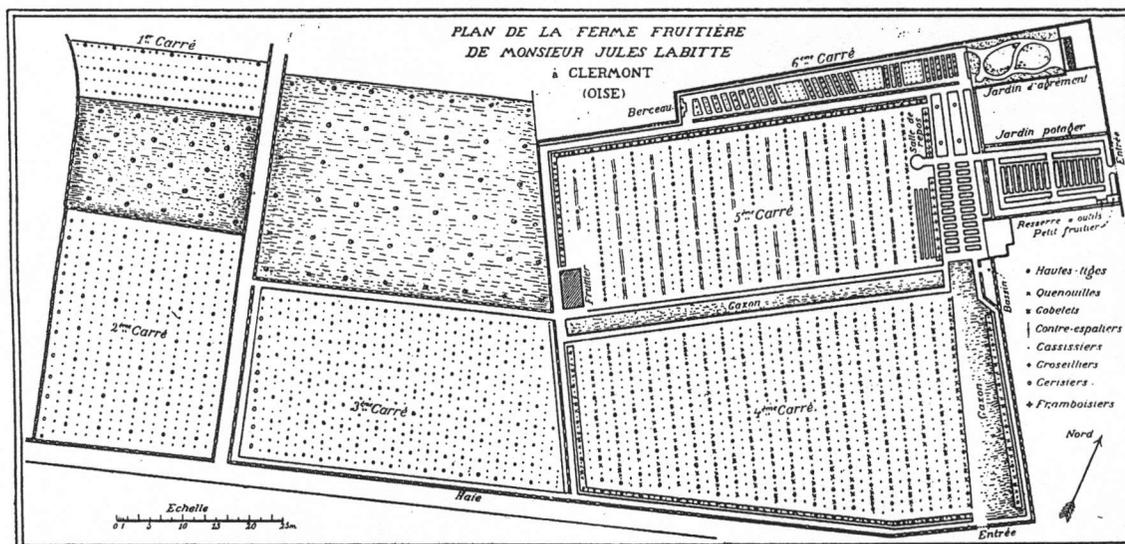
Le sol, comportant 40 centimètres d'épaisseur de terre arable, est de nature silico-argileuse à sous-sol glaiseux. Comme l'analyse chimique fit ressortir sa faible teneur en chaux (1,494 p. 100, alors que la proportion normale de cet élément dans une bonne terre arable doit comprendre 5 p. 100), des apports annuels de chaux alternant avec des additions de scories de déphosphoration et de sulfate de chaux (plâtre), furent faits pour l'améliorer.

est épandu alternativement du fumier de cheval (de préférence du fumier de tourbe), des gadoues, enfin des scories de déphosphoration, des superphosphates, de la kaïnite et du sang desséché (à raison de 5 kilogrammes l'are). Par cette rotation, une fumure différente est donc donnée annuellement à chacune des quatre fractions du Verger.

Des additions de sulfate de fer sont faites plus spécialement pour ceux des arbres à tendance à devenir chlorotiques, à la dose d'environ 5 kilogrammes à l'are.

Ces engrais sont répandus après la récolte des fruits et lorsque les feuilles sont tombées, ou au cours de l'Hiver, et enfouis par un labour superficiel fait à la fourche plate à quatre dents.

Ébourgeonnements et pincements, qui constituent la base de toute fructification, sont faits en Été sur tous les arbres palissés ou en forme basse et complétés par la taille et les palissages classiques d'Hiver. La formation des arbres à haute tige a été conduite dès la seconde année de plantation, en évitant légèrement le centre, pour que toute la ramure soit aérée. Chaque année, les rameaux inutiles sont élagués. Ils sont donc impeccablement dressés, et, à distance, ils donnent l'illusion de très gros Orangers.



tige les a fait abandonner. M. Labitte procède au surgreffage des sujets avec la *Reinette Clermontoise*, la Reine de ce verger.

Les Pommiers dressés en gobelets (greffés sur *Doucins*) appartiennent surtout aux variétés *Reinette de Caux*, *Reinette du Canada* et *Calville blanc*. Les sujets peu productifs de cette dernière variété ont été depuis surgreffés avec la *Reinette du Canada*.

Les Poiriers en Pyramides et en contre-espaliers, greffés sur *Coignassier*, appartiennent aux bonnes variétés de commerce : *Villiam*, *Louise Bonne*, *Duchesse*, *Beurré Diel*, *Doyenné du Comice*, *Charles-Ernest*, *Beurré Clairgeau*, *le Lectier*, *Passe-Crassane*, *Doyenné d'Alençon*, *Doyenné Goubault*, *Bergamote Esperen*, *Colmar d'Arenberg* et d'autres variétés d'essai.

Les murs ont été principalement affectés aux variétés : *Doyenné d'hiver* et *Passe-Crassane* et aux *Pêchers* greffés sur *Prunier*. Des Pommiers *Calville blanc* greffés sur *Doucins* sont aussi formés en cordon et en losange.

Enfin quelques Poiriers à haute tige ont été plantés appartenant aux variétés : *Louise Bonne*, *Beurré d'Amanlis*, *Bergamote Esperen*, *Beurré Hardy*, *Curé*.

Le total des arbres de ce verger, non compris les Cassissiers, s'élève à 2 500.

**DÉFONCEMENT ET MISE EN CULTURE.** Le sol du verger ayant été occupé jusqu'à cette nouvelle affectation par du Sainfoin et des Céréales,

En général, les sols argileux, surtout à sous-sol glaiseux, sont froids, humides, peu convenables pour la culture fruitière, surtout pour celle des arbres fruitiers à noyaux. Mais, à la Ferme fruitière, la proportion apportée de sable est suffisante pour permettre aux Pêchers de croître et aux Pommiers de se développer d'une façon remarquable.

**SOINS DE CULTURE** Il est inévitable que, dans un terrain de cette nature, le sol

se fendille lors des grandes sécheresses, et ces fissures sont très préjudiciables à la bonne végétation des arbres. Aussi est-il nécessaire de le biner deux ou trois fois au cours de la belle saison, pour éviter que l'action de la capillarité ne se produise jusqu'à la surface par cette partie ainsi divisée et remuée ; de cette façon, le sol reste frais au-dessous, et ce mauvais effet de la sécheresse ne se fait sentir que sur les bandes gazonnées.

Alors que beaucoup de personnes accordent une importance très grande aux soins de taille, elles considèrent comme secondaires les fumures.

Un apport d'engrais est fait sur un quart de la surface chaque année par l'épandage d'un compost constitué avec tous les détritiques : herbes de binages, extrémités de pousses provenant des pincements, cendres des écorces, rameaux, etc., incinérés, au fur et à mesure que l'on mélange de chaux. Dans les autres fractions, il

Les Poiriers ont été taillés aussitôt la plantation. La formation de ceux à pyramide a été conduite par étages de cinq branches, séparés entre eux de 40 centimètres, ce qui facilite la pénétration de la lumière. Les espaliers et contre-espaliers sont formés en U ou en palmettes à branches verticales (de quatre, six et huit branches).

Si le propriétaire entend produire de bons fruits, il les veut également beaux ; aussi il ne néglige pas les procédés qui lui permettent d'obtenir ce résultat et, principalement, l'éclaircie, l'ensachage des Poires et des Pommiers sur les arbres en forme basse (espaliers, contre-espaliers, gobelets, etc.). Nous n'entrerons pas dans le détail de chaque opération, ces sujets ayant déjà été traités dans *La Vie à la Campagne*, et on s'y reportera utilement (1).

La besogne n'est pas terminée après ces travaux. La récolte, la rentrée des fruits au fruitier, la vente de ceux-ci sont l'objet de tous les soins du propriétaire. Nous vous dirons prochainement comment tout cela est conduit et quel en est le résultat. Mais, d'ores et déjà, vous êtes au courant du fonctionnement de cette exploitation au point de vue cultural, dont l'exemple est susceptible d'inspirer tant de propriétaires.

(1) *La Vie à la Campagne* : ASSURER LA RÉCOLTE DE BEAUX FRUITS, Vol. I, n° 16, p. 490 ; FRUITS EXQUIS ET FINS PAR L'ENSACHAGE, Vol. I, n° 17, p. 538 ; BIEN RÉCOLTER LES FRUITS D'HIVER, Vol. II, n° 25, p. 202 ; LES RÉSULTATS DE L'ENSACHAGE DES FRUITS, Vol. II, n° 19, p. 30 ; SOINS A DONNER AUX FRUITS APRÈS LA RÉCOLTE, Vol. II, n° 26, p. 229.