

La Poule de Barbezieux, par S. Guéraud de Laharpe,...

Guéraud de Laharpe, S.. Auteur du texte. La Poule de Barbezieux, par S. Guéraud de Laharpe,.... 1909.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

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

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

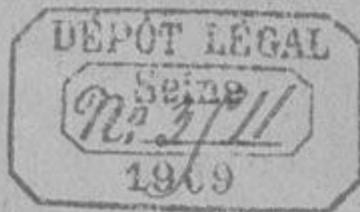
5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter utilisation.commerciale@bnf.fr.

4^e Série
1860

LA



POULE DE BARBEZIEUX

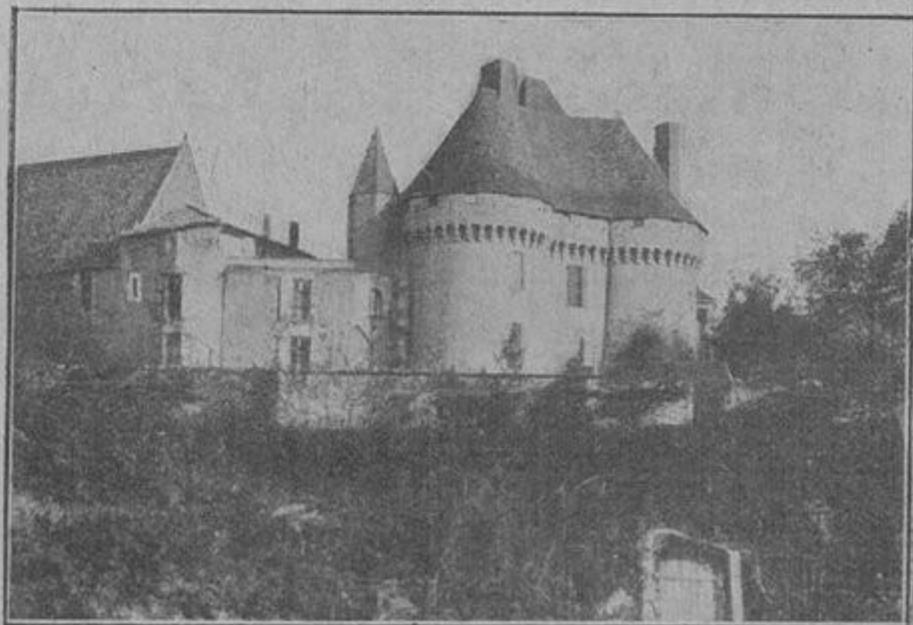


PAR

S. GUÉRAUD DE LAHARPE

Ingénieur-Agronome

Professeur d'Agriculture de l'Arrondissement de Barbezieux



EXTRAIT DE LA *REVUE DE VITICULTURE*

PARIS

BUREAUX DE LA "REVUE DE VITICULTURE"

35, BOULEVARD SAINT-MICHEL, 35

—
1909

DU MÊME AUTEUR :

Les Bovidés. — Un volume avec 43 illustrations dans le texte (Lucien Laveur, Éditeur, 13, rue des Saints-Pères, Paris).

Les Ovidés. — Un volume avec 39 illustrations dans le texte (Lucien Laveur, Éditeur).

Les Marais Charentais et les Bovidés. — Étude parue dans le *Journal d'Agriculture Pratique* (n^{os} des 23 et 30 mai et du 1^{er} août 1895).

Disette Fourragère. — Manuel pratique pour remédier à l'insuffisance des fourrages en année de sécheresse. — 1896.

La Dépopulation des Campagnes, ses causes et ses inconvénients, les remèdes. (Mémoire couronné par la *Société Française d'émulation agricole* en 1908).



LA POULE DE BARBEZIEUX

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES. — Il existe en France deux localités du nom de Barbezieux. Mais, tandis que l'une d'elles n'est qu'une petite commune de l'arrondissement de Lunéville (Meurthe-et-Moselle), l'autre, celle qui nous intéresse ici, est un chef-lieu d'arrondissement du département de la Charente, placé au centre du pays du Cognac.

Barbezieux, avec son vieux château du xv^e siècle, fut autrefois une seigneurie importante de la haute Saintonge et appartient à la maison de La Rochefoucauld, puis à celle de Louvois, avec titre de marquisat. Le marquis de Barbezieux était le fils aîné de Louvois, le célèbre ministre de la Guerre de Louis XIV.

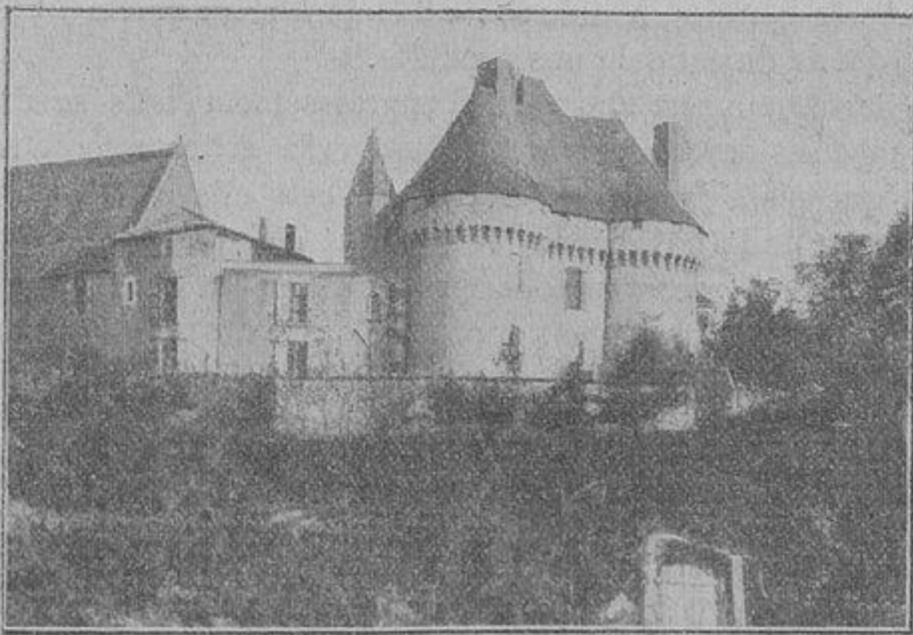


Fig. 1. — Le château de Barbezieux.

Barbezieux est situé au sud du Né (affluent de la Charente), en plein terrain crétacé, dit de *Champagne*, qui produit les fines eaux-de-vie d'universelle renommée.

C'est aussi grâce à sa situation géologique privilégiée que cette région calcaire produit une race de volaille très appréciée. Par une sélection judicieuse poursuivie dans le canton, et surtout dans les communes de Barbezieux, Saint-Hilaire, Montchaude, Vignolles, Saint-Bonnet, la race de Barbezieux a acquis les précieuses qualités qui lui ont fait sa grande réputation parmi les gourmets et lui ont créé le commerce important auquel elle donne lieu.

Les volailles de Barbezieux sont depuis longtemps célèbres dans les fastes de la gastronomie, dit Ardouin-Dumazet, pour qui « une poularde de Barbezieux, bien truffée, est une chose exquise ».

« En de vieux baux seigneuriaux on voit figurer souvent l'obligation, pour le preneur, de remettre au seigneur deux fois par an, à Noël et le dimanche gras, un certain nombre de chapons gras de Barbezieux. » De son côté, Brillat-Savarin, le premier des gourmets français, parlant, dans la *Physiologie du goût*,

409 Geo

1860

d'un de ces fins dîners dont il avait le secret, raconte ainsi l'arrivée sur la table d'un chapon de Barbezieux :

« Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper... Toutes les conversations cessèrent par la plénitude des cœurs; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des prosecteurs; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude. » Le même auteur a décerné à cette race ses grandes lettres de noblesse dans la phrase suivante :

« Je ne connais rien de plus propre à éclaircir un esprit assombri et à déridier un visage morose que la vue et le fumet d'un chapon de Barbezieux bourré de truffes à tout rompre. Soyez certains que cela joue un rôle des plus importants sur les mœurs de la société. »

D'autre part, Rochard, autrefois vétérinaire à Barbezieux, rappelle que dans un concours, à Paris, la finesse et la délicatesse de la chair des volailles barbeziliennes furent très goûtées. A preuve : « C'étaient principalement les membres du haut clergé qui se disputaient nos produits. »

La poule de Barbezieux est une race d'engraissement; elle se distingue des autres races françaises davantage par la finesse et la délicatesse de sa chair que par sa graisse, qui n'est jamais excessive. En cela elle diffère beaucoup des volailles du Mans et de La Flèche, qui sont plutôt des masses grasseuses. Dans la région, les hygiénistes recommandent particulièrement les chapons truffés de Barbezieux aux personnes qui, ayant apprécié la suavité et le parfum de leur chair, tiennent à conserver après le repas un estomac léger, qui accomplit sans peine et sans effort une digestion agréable et réparatrice.

La poule de Barbezieux se présente donc comme une race d'élite parmi les races françaises et, pour confirmer cette renommée, la Société d'Aviculture de France et celle des Aviculteurs du Nord l'ont classée dans la première catégorie pour la chair et la ponte. D'autre part, depuis 1885, elle possède dans les concours une catégorie spéciale.

MONOGRAPHIE DE LA RACE. — Dans la classification de Cornevin, la race de Barbezieux fait partie des races *uropygidées* (pourvues de vertèbres coccygiennes), *tétradactyles* (à quatre doigts), à *crête simple et dentelée*, à *tarses nus, non cravatées*, et porte le nom de *Gallus bankiva melanotarsus*.

On a beaucoup discuté sur l'origine de la race de Barbezieux. Pour M. A. Gobin, elle ne serait qu'une variété de la race de Bresse. « C'est une Bresse noire vue au travers d'une loupe », dit M. Ch. Voitellier. Pour M. Lemoine, elle provient *probablement* d'un croisement entre la race gasconne de Caussade et la race espagnole. D'après M. H. Voitellier, les fondateurs de la dynastie ne sauraient être que les produits directs d'un coq espagnol avec des poules de Langshan.

Au contraire, d'après M. Baron, l'éminent professeur de l'École d'Alfort, la Barbezieux est une race *hypermétrique médioligne*, c'est-à-dire de grande dimension avec des proportions moyennes, tandis que la Bresse noire (variété de Louhans) est une race *eumétrique médioligne*, c'est-à-dire de dimension et de proportions simplement moyennes. Sous ce rapport il ne peut donc y avoir de confusion possible entre ces deux races.

Pour ce qui est des prétendus croisements originels de la race de Barbezieux,

nous sommes en droit de dire que l'expérience a montré maintes fois que le croisement direct du Langshan et de l'Espagnol a toujours donné des sujets *absolument* différents des Barbezieux. Le résultat est le même avec tous les autres croisements qui ont été entrepris.

Il est vrai que, par des croisements industriels pratiqués dans un but commercial avec la race de La Flèche, pour obtenir des sujets d'une ossature plus forte, et avec l'Andalouse, pour avoir un plus grand développement des oreillons, il est vrai que certains éleveurs ont pu ainsi altérer la pureté de la race, mais ils ne l'ont pas détruite; une sélection attentive finit toujours par la faire reparaître et par affirmer ses caractères, comme on peut le remarquer dans les basses-cours bien conduites et composées de sujets purs.

C'est ainsi que les coqs obtenus par le croisement avec l'Espagnol ont une crête plus grande que celle des Barbezieux, ce qui la fait se renverser le plus souvent, alors que chez ceux-ci elle est toujours dressée. L'oreillon est également plus développé; il a une forme plutôt pendante qu'arrondie; il se confond avec la face, tend à l'envahir à mesure que le sujet avance en âge et il se révèle dès l'âge de six mois par sa bordure bleuâtre qui gagne la face en vieillissant. La patte est plutôt gris-clair qu'ardoisée chez le Barbezieux.

Chez les sujets qui possèdent du sang chinois (Langshan), la crête est d'un rouge pâle, très peu développée et mal dentelée. L'oreillon est petit et teinté de rouge. Le bec est gris, tandis que celui du Barbezieux est noir, et le plumage est d'un noir sale, sans reflets. La patte est peu écaillée, quelquefois ornée de plumes et l'ergot est gros et difforme. La chair est jaune et filandreuse et les œufs sont d'une couleur blanc jaunâtre.

Les caractères de la race de La Flèche sont moins faciles à reconnaître dans les produits de croisement avec celle de Barbezieux, car sa similitude avec celle-ci est plus grande. Cependant, ils se manifestent par la grosseur exagérée de la charpente osseuse relativement à la hauteur de l'animal, par des pattes souvent ergotées chez la poule et par des dents souvent doubles à la partie arrière de la crête, tandis que la crête du Barbezieux est toujours simple et la poule de cette race est toujours dépourvue d'ergots.

Frappé par cette variation désordonnée des volailles du pays, un aviculteur habile de Barbezieux, M. Fernand Giet, entreprit de sélectionner les types purs jusqu'à élimination complète des sangs étrangers. Il a pleinement réussi dans son œuvre et, depuis 1884, il a pu exposer dans les concours de Paris, de province et de l'étranger, des sujets d'une homogénéité parfaite qui lui ont valu les plus hautes récompenses. M. Giet a ainsi donné l'exemple de ce que peut la persévérance dans l'amélioration d'une race locale par la sélection des meilleurs types. Son exemple a été suivi et, aujourd'hui, les éleveurs de la race pure de Barbezieux sont nombreux.

Quelle que soit l'origine de la race de Barbezieux, on peut donc considérer son type actuel comme parfaitement fixé, soit sous le rapport des caractères zoologiques, soit sous celui des caractères zootechniques.

Mais, en présence des diverses appréciations qui se sont manifestées à plusieurs reprises dans les différents concours où la race de Barbezieux a été exposée, et pour éviter à l'avenir des méprises ou des confusions préjudiciables aux éleveurs, il est indispensable d'arriver à s'entendre sur les signes qui caractérisent cette race et en font un type spécial, parfaitement distinct de celles dont on l'a quelquefois accusée d'être issue.

Les caractères monographiques du *coq* de race pure de Barbezieux nous donnent un portrait qui montre bien la différence caractéristique qui existe entre elle et les races avec lesquelles on a voulu voir une confusion :

La *tête* et le *bec* sont moyens, celui-ci de couleur corne foncée; l'*œil* est brillant, roux foncé, grand et bordé de paupières brunes; la *crête* est droite, simple, bien et régulièrement dentelée, ferme et d'un beau rouge; les *oreillons* sont blancs, larges et longs, de forme assez arrondie, nettement détachés de la face et passant brusquement du blanc pur au rouge vif; les *barbillons* sont longs et rouges; le *cou* est assez allongé, avec un *camail* court et des plumes effilées; les *ailerons* sont fortes et serrées; la *poitrine* est saillante; les *reins* sont longs et larges; les *cuisse*s sont longues et fortes; les *tarses* sont longs, bien écaillés, de couleur ardoisée et armés d'*ergots* bien conformés; les *doigts* sont longs et au nombre de quatre; la *queue* est fragile, peu fournie et portée à demi relevée;

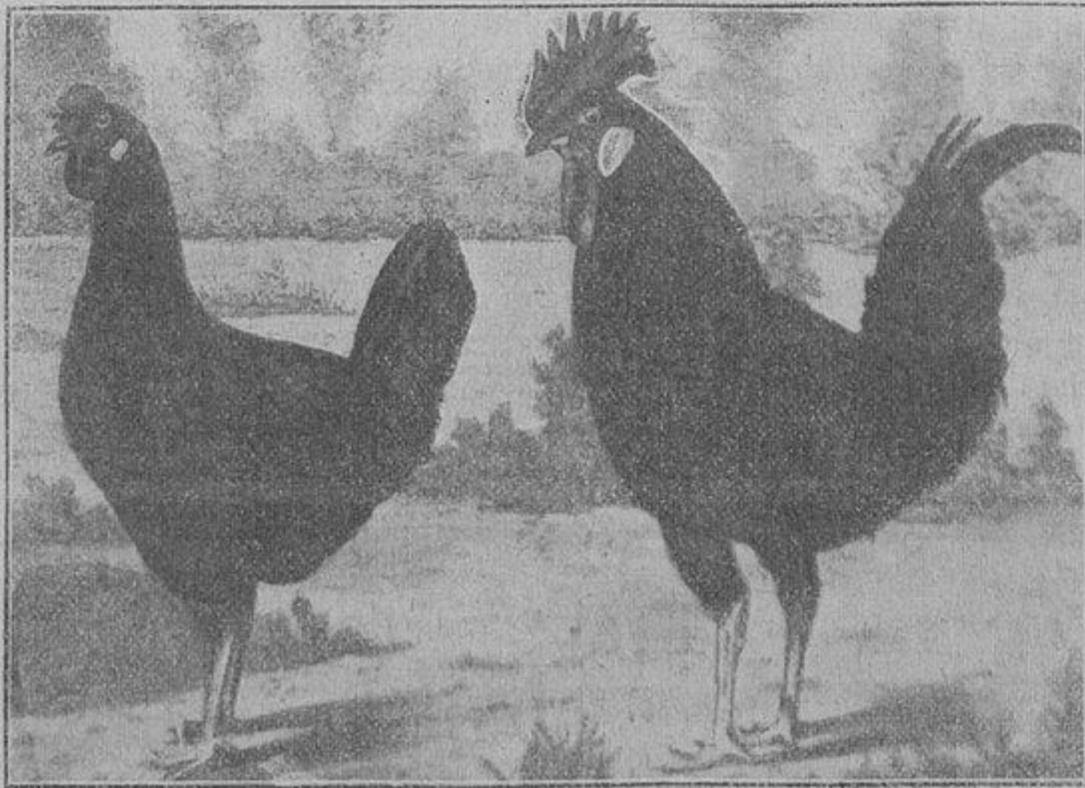


Fig. 2. — Coq et poule de la race de Barbezieux (appartenant à M. Giot).

La *taille* est moyenne, 0 m. 70; elle atteint 0 m. 80 dans l'attitude fière et redressée; le *poids* moyen d'un reproducteur de cette taille est d'environ 4 kilogrammes; l'*attitude* générale du corps est élancée. La caractéristique du coq de Barbezieux, au premier abord, est la suivante: beau sujet de haute et fière allure, à pattes longues et à *plumage entièrement noir à reflets métalliques*.

La *poule* est plus grande et plus élégante que toutes ses congénères des autres races. Elle présente les caractères suivants: La *tête* est fine et surmontée d'une *crête* assez mince, dentelée, repliée d'un côté et renversée sur l'autre (caractère distinctif de la poule de Barbezieux); l'*œil* est grand et roux foncé; les *oreillons* sont blancs et de grandeur moyenne; les *tarses* sont longs et dépourvus d'*ergot*; la *queue* est bien fournie et plus résistante que celle du coq; l'*attitude* générale est plus horizontale que celle du coq et le *plumage est d'un noir luisant*.

Le *poids* moyen de la poule est d'environ 3 kil. 500. Elle pond de gros *œufs* blancs au nombre de 150 à 180 par an et du poids moyen de 72 grammes; on en

trouve souvent de 80 grammes. La poule de Barbezieux est donc une bonne pondreuse, qui donne de gros œufs.

Mais, pour être juste, nous devons dire qu'elle est une couveuse médiocre et une mère maladroite; elle écrase souvent ses œufs et ses poussins avec ses longues pattes, qui lui sont alors un embarras; c'est pourquoi on doit lui disposer des nids assez spacieux. Mais, si la poule de Barbezieux est maladroite, elle n'en est pas moins une bonne mère très attentionnée pour ses petits.



Fig. 3. — Basse-cour de M. Giet. — Coin d'un parquet.

PRODUCTION ET ÉLEVAGE. — Les coqs et les poules reproducteurs sont *sélectionnés* avec beaucoup de soin par les éleveurs habiles, d'après les caractères que nous venons d'indiquer. On ne choisit pour l'incubation que les œufs gros et de couleur parfaitement blanche.

Les poussins naissent couverts d'un duvet noir sur le dos et gris sur les parties inférieures. Ils ne prennent leurs premières plumes aux ailes et à la tête qu'un mois après l'éclosion; le reste des plumes ne pousse que beaucoup plus tard. Les poulettes, dont l'emplumage est précoce, pondent plus tôt et

davantage; mais leur développement définitif laisse à désirer. Les coquelets dont l'emplumage est tardif représentent mieux, une fois adultes, les caractères de la race pure et ils atteignent un plus grand développement.

Les sujets à plumage blanc, qui naissent quelquefois, mais très rarement, ne sont qu'un simple fait d'albinisme accidentel sans aucune importance pour la pureté de la race. Les volailles de Barbezieux ont donc, et c'est là leur seul défaut, un développement un peu lent, surtout dans les débuts; elles sont, par suite, un peu délicates dans le premier âge.

Comme dans toutes les races animales, en effet, le grand développement des os longs entraîne toujours un manque de précocité, et celui-ci s'accroît encore dans les régions dépourvues de l'élément minéral nécessaire à la formation de la charpente osseuse.

Aussi bien, la race de Barbezieux est-elle une race essentiellement adaptée aux pays calcaires. Le calcaire est indispensable à sa bonne venue. Toutes les fois qu'elle sera introduite dans une région qui en est dépourvue on devra avoir soin d'en apporter dans la basse-cour, sous forme de sable calcaire par exemple.

Pour maintenir les jeunes poulets en bonne chair et pour leur permettre d'atteindre plus rapidement leur développement, on les nourrit copieusement dès le début avec du millet, du blé cassé, du sarrasin.

Le voisinage des bois et des prés plaît beaucoup aux jeunes, qui trouvent là des insectes et des vers de toutes sortes, lesquels constituent une nourriture animalisée très favorable contre la maladie du *picage*, toujours à redouter dans les basses-cours. Les volailles de Barbezieux aiment le parcours. C'est pourquoi les parquets restreints conviennent peu pour l'élevage des poulets; ils se développent beaucoup mieux en liberté, dans de vastes espaces à sol calcaire.

CHAPONNAGE. — Le chaponnage est une opération qui a pour but d'activer l'engraissement et de donner à la chair un plus grand développement et une saveur plus fine. La chair du chapon et de la poularde est plus tassée que celle des poulets vierges; les fibres sont plus fines et la graisse s'y est mieux infiltrée et est plus répandue.

« Les chapons n'acquiescent leur plus grande valeur qu'autant que leur engraissement a tout d'abord été relativement lent et que leur chair a eu le temps de se former et de s'affermir. Ils n'ont du reste toute leur ampleur que quatre ou cinq mois après la castration, et ce n'est qu'à partir de ce moment que leur gavage forcé peut être avantageux. Plus tôt il n'y a pas compensation entre les pertes résultant du chaponnage et la plus-value qu'il procure. » (Ch. Voitellier.)

Le chaponnage est fait au début de l'automne, sur des jeunes coqs âgés de quatre à cinq mois, quand les fonctions sexuelles sont bien nettes et de la manière suivante :

Une fois les ailes attachées ensemble, l'aide tient l'animal presque debout, légèrement incliné sur le côté, l'une des pattes placées sous le ventre et l'autre étendue en arrière, il présente le croupion à l'opérateur. Celui-ci, qui doit être très expert, enlève les plumes en arrière et près de la dernière côte, puis il fait une incision de trois à quatre centimètres de longueur dans la paroi abdominale, au milieu du flanc, le long et dans le sens de la dernière côte. Il introduit le doigt médian dans cette incision pour chercher les testicules situés dans la région sous-lombaire, près de la colonne vertébrale; il les détache et les ramène un à un au dehors. Après avoir enlevé les deux testicules on fait une suture à la plaie,

en soulevant la peau pour ne pas toucher l'intestin; on coupe la crête et les barbillons et on empêche le coq de se percher pendant les premiers jours.

Pour réduire le choc produit par le chaponnage, on conseille de faire absorber aux sujets, une demi-heure avant l'opération, un peu de vin chaud et sucré. Après on les tient enfermés quelques jours et on leur donne une nourriture substantielle. Lorsque la castration a été faite par un opérateur adroit, la mortalité est presque nulle.

ENGRAISSEMENT. — Ce n'est que vers sept à huit mois que commence la période d'engraissement. On donne alors aux volailles une nourriture abondante en vue de la production de la viande, tout en leur laissant encore une certaine liberté. On donne aux chapons deux fois par jour, à heures régulières, des pâtées composées de pommes de terre cuites et de farine de maïs.

Après quelques jours de ce régime, on enferme les volailles dans des cages à demi obscures, et on augmente encore leur ration journalière en y ajoutant du maïs. Dans l'engraissement intensif on les gave avec des pâtons composés de farine de maïs pétrie avec du lait et de la grosseur d'un gland allongé; on leur en donne d'abord sept ou huit à chaque repas, et on augmente progressivement jusqu'à trente par jour.

Les chapons et les poulardes de Barbezieux bien engraisés peuvent atteindre le poids de 5 kilogrammes. La blancheur et la délicatesse de leur chair sont sans rivales.

PAREMENT DE LA VOLAILLE. — La volaille morte, vendue à cet état sur les marchés, est *parée*, comme disent les ménagères, afin de lui donner une forme plus agréable à l'œil et qui fait mieux ressortir ses qualités. Pour cela, la bête est saignée au-dessous de l'oreillon en tenant le cou replié. Puis, une fois plumée, on la vide entièrement par le rectum, en ne laissant à l'intérieur que le gésier et le foie; le vide ainsi fait est rempli avec du papier ou mieux avec des truffes (volailles truffées). En comprimant ensuite le corps avec la main, on fait ressortir la graisse. On rabat les pattes, on retourne les ailerons sur le dos, et on fixe le tout avec une bandelette de toile trempée dans du lait ou dans de l'eau froide; quand la bête est refroidie on remplace la bandelette par une petite ficelle. Après cette opération la volaille a une forme ronde, allongée, avec un prolongement produit par le cou et la tête.

VENTE DES PRODUITS. — IMPORTANCE COMMERCIALE. — C'est dans le courant de janvier que la vente des chapons prend le plus d'importance. Il s'en fait un grand commerce à Barbezieux et sur tous les marchés des environs, où viennent s'approvisionner les intermédiaires qui expédient à Bordeaux et à Paris la volaille morte ou vivante.

Le prix moyen est de 2 fr. 25 le kilogramme, poids vif, pour les chapons pris sur place, et de 2 fr. 50 pour les poulets, dits *de grains*, âgés de trois à quatre mois. Le commerce des œufs se fait de la même manière; le prix moyen est de 0 fr. 80 la douzaine. Les sujets sélectionnés et choisis pour la reproduction se vendent dans les prix moyens de 25 francs le couple adulte; 15 francs le couple de six mois; 6 francs le couple de poussins d'un à deux mois. Les œufs choisis pour l'incubation valent 5 francs la douzaine. Les œufs et les sujets pour la reproduction sont expédiés dans toutes les parties de la France et à l'étranger.

dans des emballages en forme de boîtes à casiers en carton ondulé pour les œufs, et dans des paniers légers et spacieux pour les volailles. Depuis une dizaine d'années, le produit de la vente des volailles et des œufs sur les marchés de la région de Barbezieux a décuplé; il atteint à l'heure actuelle un chiffre très important.

*
* *

En résumé, la race de Barbezieux est une race d'élite, pour la production de la viande surtout. Si, avec des soins, elle peut être entretenue dans toute la France, elle est particulièrement bien acclimatée sur les sols calcaires de Barbezieux et de la Charente, qui lui fournissent les matières minérales indispensables à la formation de son squelette de grande taille.

Non loin de Barbezieux, la région de Blanzac (chef-lieu de canton du département de la Charente) possède une Barbezieux plus petite; ses caractères sont les mêmes avec un format réduit.

L'éleveur de la poule de Barbezieux ne doit pas perdre de vue son aptitude spéciale qui est la production de la viande. Produire des volailles grasses est le but vers lequel il doit tendre. D'ailleurs, le véritable commerce de cette race, c'est de vendre pour la consommation, c'est-à-dire de faire et d'engraisser des chapons, des poulardes ou des coqs vierges. Barbezieux s'est ainsi acquis dans toute la région un monopole, que consacrent tous les ans les plus hautes récompenses décernées dans les concours; ce serait une faute que de l'abandonner.

S. GUÉRAUD DE LAHARPE.



PLANCHES EN COULEURS

DONNÉES CHAQUE ANNÉE

EN SUPPLEMENT AUX ABONNÉS

de la REVUE DE VITICULTURE

La Revue de Viticulture donne en prime, à ses Abonnés, de nombreuses et superbes planches en couleur (chromolithographies) sur tous les sujets d'actualité. Ces planches en couleur forment des séries qui suivent chaque année, et qui constituent certainement pour nos Abonnés la plus belle collection de gravures coloriées qui ait jamais été publiée sur la Viticulture, l'Œnologie et l'Agriculture.

Ont paru, à ce jour, 125 planches :

1^{re} SÉRIE. — Cépages américains.

Aramon \times Rupestris Ganzin n° 1; Berlandieri n° 1; Berlandieri n° 2; Berlandieri \times Riparia n° 157-11; Berlandieri \times Rupestris n° 301; Cabernet \times Rupestris n° 33-A; Chasselas \times Berlandieri n° 41 B; Cordifolia \times Riparia \times Rupestris n° 106-8; Hybride Jurie; Mourvèdre \times Rupestris n° 1202; Riparia \times Berlandieri n° 33; Riparia \times Berlandieri n° 34; Riparia \times Berlandieri n° 420-A; Riparia du Colorado; Riparia Gloire; Riparia \times Rupestris n° 3309; Riparia \times Rupestris n° 101-14; Rupestris \times Berlandieri n° 219; Rupestris du Lot; Solonis \times Riparia 1616; V. Monticola (Monticola Salomon).

2^e SÉRIE. — Ampélographie française et étrangère.

Alicante-Bouschet; Bicanne; Chasselas; Corinthe; Cot précoce, Muscat d'Alexandrie; Sauvignon; Sultanina.

3^e SÉRIE. — Maladies de la vigne.

Acariose; Anthracnose (2 planches); Black Rot (3 planches); Broussin; Brunissure; Chlorose; Cladosporium; Court-noué; Cuscute de la vigne; Erinose; Gélivure; Gomme des Raisins; Maladie rouge; Mélanose; Mildiou et Rot brun; Mildiou et Rot Gris; Oïdium; Phthiriose de la vigne (5 planches); Pourriture grise; Rot blanc; Septosporium; Stearophora; Verrues.

4^e SÉRIE. — Insectes de la vigne.

Acarien de la vigne (2 planches); Altise; Cicadelles; Cigarier; Cochyliis et Eudemis (3 planches); Criquets; Ecaille martre de la vigne; Ehippiger Vitium, Gribouri; Lésions phylloxériques; Noctuelles et Ver gris otiorhynques; Phylloxéra; Pyrale; Sphinx, Vesperus Xatarti.

5^e SÉRIE. — Vinification et maladies des vins.

Casse bleue; Intensité colorante des moûts; Microbes divers des vins; Production des vins (8 planches); Vins rouges vinifiés en blanc (2 planches).

6^e SÉRIE. — Agriculture.

Carte calcimétrique de Cognac; Haricots à acide cyanhydrique (variétés du Phaseolus Lunatus); Métis Zébu et Guelma.

7^e SÉRIE. — Gravures artistiques.

Le Christ dans le pressoir.

Pour paraître prochainement :

Touriga, Berlandieri, Arintho, Diagalves, Maladie de la tourne, Clandestina, Mésanges, Grisette de la vigne, Punaise grise, Hanneton vert de la vigne, Apate sexdentata, Dactylopius vitis, Pulvinaria vitis, Cochenille grise, Cochenille blanche, Cochenille rouge, Opatre des sables, Grisette des bourgeons, Lèthre à grosse tête, Cécidomie de la vigne, Pentodon ponctué, Hanneton commun, Ver blanc, Bupreste de la vigne, Tenthrède de la vigne, Cneorrhine.

N.-B. — A titre de PRIME GRATUITE, nos nouveaux Abonnés recevront, sur leur demande, quelques-unes des chromolithographies parues dans la REVUE d'une valeur individuelle de 0,75. Celles dont les noms sont en italique sont épuisées.

REVUE DE VITICULTURE

ORGANE DE L'AGRICULTURE DES RÉGIONS VITICOLES

PUBLIÉE SOUS LA DIRECTION DE

P. VIALA

Inspecteur Général de la Viticulture,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique,
Membre de la Société Nationale d'Agriculture, Docteur ès sciences.

CONSEIL DE RÉDACTION

- | | |
|--|--|
| Jean Cazelles , Membre du Conseil supérieur de l'Agriculture, Secrétaire gén ^l des Viticulteurs de France, Prop.-Viticulteur (Gard). | H. de Lapparent , Inspecteur Général de l'Agriculture, Propriét.-Viticulteur (Cher). |
| G. Cazeaux-Cazalet , Député, Président du Comice viticole de Cadillac, Propriétaire-Viticulteur (Gironde). | F. Larnaude , Professeur à la Faculté de droit de Paris, Propr.-Viticulteur (Gers). |
| Gaston Chandon de Briailles , Propriétaire-Viticulteur (Champagne). | A. Müntz , Membre de l'Institut, Professeur à l'Institut National agronomique, Propriétaire-Viticulteur (Dordogne). |
| F. Convert , Professeur à l'Institut National agronomique, Propriétaire-Viticulteur (Ain). | P. Pacottet , Chef des travaux à l'Institut agronomique, Maître de conférences à l'École d'Agric. de Grignon, Prop.-Vitic. (Bourgogne). |
| U. Gayon , Correspond ^t de l'Institut, Professeur-Doyen à la Faculté des Sciences de Bordeaux. | J. Roy-Chevrier , correspond. de la Société nation. d'Agric., Prop.-Vitic. (Saône-et-Loire). |
| P. Gervais , Membre de la Soc. N ^l e d'Agriculture, Vice-Présid. des Agriculteurs et des Viticulteurs de France, Prop.-Vitic. (Hérault). | L. Sémichon , D ^r de la Station œnologique de Narbonne, Propr.-viticulteur (Aude). |
| J.-M. Guillon , Inspecteur de la Viticulture, D ^r de la Stat. vitic. de Cognac, Prop.-Vitic. (Charente). | A. Verneuil , Correspondant de la Société nationale d'Agriculture, Lauréat de la Prime d'honneur, Prop.-Vitic. (Charente-Infér ^{re}). |

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL: **Raymond BRUNET**

Ingénieur agronome, Propriétaire-Viticulteur (Gironde)

La *REVUE DE VITICULTURE*, l'organe le plus important et le plus autorisé de la Viticulture française, paraît, à Paris, le Jeudi de chaque semaine. Elle forme, par an, deux magnifiques volumes de 700 à 750 pages chacun, avec planches en couleur et nombreuses gravures. Elle publie :

1° Des *Articles de Fond* sur toutes les questions viticoles, économiques et agricoles intéressant les régions viticoles;

2° Des *Actualités* qui permettent à ses Lecteurs de suivre, dans tous ses détails, le mouvement viticole et agricole;

3° Une *Revue commerciale* pour tous les vignobles français et pour l'Étranger.

La *REVUE DE VITICULTURE* répond **gratuitement** aux demandes de Renseignements de ses Abonnés; ses nombreux Services spéciaux lui permettent de faire, **gracieusement**, pour ses Lecteurs, l'analyse du calcaire des terres, l'examen des vins malades, des maladies de la vigne, de l'authenticité des plants de vignes, etc.

ABONNEMENTS

FRANCE: Un an, 15 fr.; Recouvré à domicile, 15 fr. 50. — UNION POSTALE, 18 fr.
PRIX DU NUMÉRO : 50 centimes.

On peut s'abonner sans frais dans tous les bureaux de poste.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION DE LA "REVUE DE VITICULTURE"
PARIS-5° — 35, Boulevard Saint-Michel, 35 — PARIS-5°
Téléphone N° 810.32

Paris. — Imprimerie Levé, rue Cassette, 17.