

## L'Agriculture en tableaux. Du pommier à cidre (rosacées).

**Numéro d'inventaire** : 1978.02702.30

**Auteur(s)** : A. Herlin

**Type de document** : planche didactique

**Éditeur** : Picard (A.) et Kaan (11, rue Soufflot Paris)

**Période de création** : 4e quart 19e siècle

**Date de création** : 1895 (restituée)

**Collection** : Agriculture (L') en tableaux ; n°46

**Description** : Carton imprimé N&B et illustré en couleurs, avec oeillet de suspension, abîmé, taché;

**Mesures** : hauteur : 510 mm ; largeur : 378 mm

**Notes** : Auteur : Directeur d'école à Saint Martin-Boulogne (Pas-de-Calais). Tableau faisant partie d'une série incomplète conservée au MNE, présenté en 2 parties. Médaille d'or à l'exposition de Bordeaux en 1895.

**Mots-clés** : Enseignement de l'agriculture (y compris les métiers de la pêche)

Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

**Filière** : École primaire élémentaire

**Niveau** : Élémentaire

**Autres descriptions** : Langue : Français

ill.

ill. en coul.

# N° 46 L'AGRICULTURE EN TABLEAUX N° 46

Par A. HERLIN, Directeur d'École à SAINT-MARTIN-BOULOGNE (Pas-de-Calais)

## DU POMMIER A CIDRE (ROSACÉES)



Cette terre est remise au niveau au sol A.

Cette terre doit être placée dans le fond du trou et sous les racines B.



Les pommes ne doivent jamais être laissées à la pluie ou à l'humidité; elles perdraient de leur suc et fourniraient un cidre moins abondant et moins alcoolique.



Plantation des arbres

Arbre armé

Pommes à cidre

Pour planter un pommier, on fait un trou rond ou carré d'un mètre de largeur sur 0<sup>m</sup>80 environ de profondeur; on creuse ce trou dès le mois de septembre, afin que la terre enlevée, qu'on rajoute aux racines de l'arbre, soit ameublie par l'aération, les pluies, la gelée, le soleil. On choisit ensuite les racines les plus vigoureuses et vigoureux, non trop développés; on enlève leurs branches inutiles et on rhabille les racines en coupant celles qui auraient souffert lors de l'arrachage de l'arbre. On commence par jeter au fond de la fosse la meilleure terre, celle sur laquelle reposeront les racines, après l'avoir mélangée à un égal volume d'engrais de toutes sortes, mais pulvérisés: balles de grain, fumier court, cendres, etc. Lorsque le trou est à moitié rempli, on place l'arbre et on continue de jeter avec précaution la bonne terre qu'on tasse avec les mains entre les racines sans les endommager. La mauvaise terre provenant du sous-sol sera placée à la partie supérieure du terrain.

Il est bon ensuite de munir le jeune arbre d'un tuteur qui l'appuiera contre les vents et qu'on enfoncera obliquement afin de ne pas endommager les racines. Le tuteur sera en outre garni d'un coussin destiné à protéger l'arbre des coups trop rudes qui blesseraient l'écorce du jeune sujet. Enfin, une bonne armure défendra l'arbre contre l'application des produits trop rudes qui blesseraient l'écorce du jeune sujet.

Si l'on veut obtenir plus tard de beaux fruits, il faut débarrasser les arbres de la mousse et des plantes parasites qui les recouvrent, les écheniller, couper le bois mort, diriger les branches, de façon à ce que la cime soit toujours bien aérée, piocher autour du pied et y déposer des engrais: les superphosphates et le chlorure de potassium sont excellents pour les pommiers.

## FABRICATION DU CIDRE



150 à 300 fr.



Moulin à pommes; 115 à 150 fr. Presse à mouvement vertical; Cuve; 5 à 15 fr. Tonneau; 6 à 10 fr. (228 litres)

Le concasseur ou moulin à pommes est un appareil destiné à broyer les fruits avant de les soumettre au pressoir. Le moulin à pommes concasse offre de très grands avantages au point de vue de la facilité de transport et de la commodité.

Les pressoirs à mouvement vertical occupent très peu de place et permettent d'obtenir le maximum de rendement; de plus, dans ce genre de pressoir, le poids de l'homme se joint à la force musculaire et l'effort produit fatigue moins l'appareil que dans le mouvement horizontal.

Pour obtenir de bon cidre, il faut des soins minutieux de propreté; le local à ce destiné subira un nettoyage complet avant l'opération, ainsi que tous les vases employés à la fabrication. On emploiera une eau claire et non une eau sale ou rousse, comme on le fait en ce trop souvent.

Les hommes eux-mêmes veilleront à une grande propreté des vêtements, des chaussures, etc. Les tonneaux seront lavés à l'eau sulfatée, puis soufrés, et enfin rincés à l'eau froide, mais bien claire.