

Exposition Universelle de Paris 1889 et 1900 : MÉDAILLES D'OR

Saint-Louis (E.U.) 1904 : GRAND PRIX. — Marseille 1906 : GRAND PRIX

Hors Concours, Membres des Jurys, etc.

# Bouillie Bordelaise Schloësing

Poudre unique

Dissolution instantanée

Sans dépôt



La plus efficace

La plus adhérente

La moins chère

*Détruit le Mildiou, Black-rot, Rot-brun, Pourriture grise de la vigne ; Alternaria solani, Phytophthora infestans ou Peronospora de la pomme de terre ; Mildiou des tomates, betteraves, légumes ; Cloque du pêcher, Tavelure des poires, etc.*

La Bouillie Bordelaise Schloësing est aujourd'hui trop répandue dans les vignobles de France et du monde entier pour qu'il soit utile de rappeler en détail sa supériorité incomparable si souvent attestée par l'élite des viticulteurs et des praticiens.

Nous signalerons simplement quelques-unes de ses remarquables propriétés qui l'ont placée en tête des autres préparations.

**Très riche** en sels de cuivre, la Bouillie Bordelaise Schloësing contient encore des **produits complémentaires extrêmement actifs** qui fixent solidement une partie du cuivre sur les plantes et laissent l'autre partie en liberté pour attaquer vigoureusement les maladies.

Son action anticryptogamique est ainsi **décuplée, très régulière et très prolongée**. Les **sulfatages** sont **réduits au minimum** ; il n'y a **pas de frais de main-d'œuvre supplémentaires** comme avec de nombreuses préparations du même genre. Etant **instantanément soluble** dans l'eau et **immédiatement active**, elle **détruit radicalement** les **invasions les plus soudaines**. Elle **marque nettement** les feuilles ; elle est la seule qui se **dissolve entièrement**, sans former **aucun dépôt** ; elle **n'engorge jamais** les pulvérisateurs. A toutes doses, elle ne **brûle jamais** les feuilles.

Elle se **conserve indéfiniment**.

C'est la Bouillie **préventive et curative** par excellence.



**Maladies.** — La Bouillie bordelaise Schlœsing prévient ou arrête instantanément les invasions de mildiou des feuilles ou de la grappe, la pourriture grise, le black-rot et le rot-brun ; l'alternaria solani et le phytophthora infestans ou peronospora de la pomme de terre ; la maladie (mildiou) de la tomate ; l'anthracnose du pois, du haricot ; le mildiou de la betterave et des légumes ; la cloque du pêcher, la tavelure des poires, etc.

On l'utilise également avec succès pour désinfecter les logements d'animaux, assainir les semences, etc.

**Préparation.** — La préparation de cette bouillie est facile. On verse petit à petit 1 kil. 500 (premier traitement) à 2 kil. (traitements suivants) de la poudre, par 100 litres d'eau, en agitant avec un bâton ; on obtient aussitôt une solution très homogène, très fluide, sans grumeaux, d'une belle couleur bleue.

**Traitements.** — Nous rappellerons avec les Professeurs d'agriculture et les Viticulteurs expérimentés que les traitements cupriques, comme les soufrages, sont d'autant plus efficaces qu'ils sont appliqués préventivement. Si les plantes sont déjà attaquées, la lutte est plus difficile et beaucoup de bouillies restent sans effet. Dans ces cas extrêmes, la Bouillie bordelaise Schlœsing peut seule sauver la récolte, grâce à son action curative, tant que les sarments ou les grappes n'ont pas entièrement succombé.

Pour la vigne, on recommande d'appliquer le premier traitement lorsque les bourgeons ont 10 à 15 centimètres ; le deuxième un peu avant la floraison ; le troisième lorsque les grains sont formés, mais encore verts (véraison).

Pour les autres plantes, traiter une première fois dès que les bourgeons sont suffisamment développés ; les autres sulfatages se font tous les 15 ou 20 jours suivant l'intensité de la maladie.

Le sulfatage des pommes de terre atteintes de phytophthora ou d'alternaria doit être plus copieux que pour la vigne ; il faut atteindre tout le feuillage et sulfater de bas en haut et de haut en bas. En traitant de bonne heure et régulièrement le succès est certain.

**Emballages.** — Les bouillies cupriques ne conservent leurs qualités que si elles sont entièrement à l'abri de l'humidité de l'air. C'est pour cela qu'on recommande aux Viticulteurs de les tenir dans un local frais et sec. Cette précaution ne suffit pas, comme l'ont constaté à leurs dépens nombre de praticiens. Pour se conserver intactes une ou plusieurs années, les bouillies doivent être enfermées dans des emballages hermétiques comme ceux de la Bouillie bordelaise Schlœsing ; une bouillie mal emballée est suspecte aux yeux des viticulteurs expérimentés qui la refusent avec raison. La Bouillie bordelaise Schlœsing se conserve plusieurs années sans le moindre inconvénient ; son efficacité reste entière.

Au gré de l'acheteur, cette bouillie est livrée en caisses bois et fer de 50 kilos, en cylindres en fer de 50 et 25 kilos ; en jolis seaux métalliques à vendange de 25, 20 et 10 kilos et en caisses contenant chacune 25 boîtes hermétiques de 2 kilos chaque.

*25 boîtes, 2 kg. = 50 kg.*

*2500 kg. de bouillie.*

**Les traitements alternatifs à la Bouillie Bordelaise Schlœsing et aux Soufres précipités Schlœsing, exclusivement fabriqués par les Usines Schlœsing de Marseille, constituent le procédé le plus simple et le moins coûteux pour assurer aux cultures santé parfaite et abondante production.**

*1260*  
*100*  
*60150*  
Pour éviter les contrefaçons inefficaces, exiger la marque **SCHLÆSING**

Les produits SCHLÆSING se trouvent dans toutes les bonnes épiceries, graineteries, drogueries, quincailleries, etc.