

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE)

N° 21. — MAI 1868

PRÉSIDENTS D'HONNEUR.

M. LÉON CHEVREAU, préfet de l'Oise.

Monseigneur GIGNOUX, évêque de Beauvais, Noyon et Senlis.

M. le marquis d'AURAY, sous-préfet de l'arrondissement de Senlis.

M. HENRY TURQUET, maire de la ville de Senlis.

BUREAU.

Président : M. VATIN.

Vice-présidents : MM. VERNOIS. — DE MARICOURT.

Secrétaire-général : M. THIRION.

Secrétaires : MM. BRUIET. — COSSIN.

Trésorier : M. CABOT.

Présidents des Comités : MM. LETUPPE. — BARRÉ. — CHANTRIER.

— VINET.

Jardinier-professeur de la Société : M. DUBARLE.

SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE DE CH. DURIEZ

RUE NEUVE-DE-PARIS, 5 BIS.



COMITÉ CONSULTATIF.

Canton de Creil : MM. PÉAN (Armand). — PRÉVOST (François).

Canton de Crépy : MM. DELAHAYE. — BORNICHE.

Canton de Nanteuil-le-Haudouin : MM. BOUCARD. — LARDÉ.

Canton de Pont-Sainte-Maxence . MM. PALMÉR. — SERRET.

Canton de Senlis : MM. TASSIN. — DURIEZ.

Bureaux des Sections cantonales.

SECTION DE CREIL.

Président : M. PAUPERT.

Vice-présidents : MM. DORÉ. — CAUCHOIS père.

Secrétaire : M. MARTIN.

Vice-secrétaire : M. BOBLET (Paul).

Trésorier : M. MAST.

SECTION DE CRÉPY.

Président : M. AUDEBERT.

Vice-présidents : MM. DE LA GRANGE. — BLÉRYE.

Secrétaire : M. le docteur BOURGEOIS.

Vice-secrétaire : M. DESJARDINS.

Trésorier : M. TASSART.

SECTION DE NANTEUIL-LE-HAUDOUGIN.

Président : M. LEMAIRE.

Vice-présidents : MM. LAMICHE. — RUDET PÈRE.

Secrétaire : M. JOURDAIN.

Vice-secrétaire : M. CORBIE.

Trésorier : M. PINÇON.

SECTION DE PONT-SAINTE-MAXENCE.

Présidents d'honneur : MM. MARIN. — DE VERNEUIL.

Président titulaire : M. le docteur MORILLION.

Vice-présidents : MM. LESSIEUX. — LECLERC.

Secrétaire : M. PAYEN.

Vice-secrétaire : M. MEUNIER.

Trésorier : M. LAVERGE.

Article 5 du Règlement. — L'article 4 des Statuts fixe le taux de la cotisation annuelle à dix francs. Celle-ci est payable d'avance sur la quittance du Trésorier, et sans frais, quelle que soit l'époque de l'admission.

Art. 6. — Lors du paiement de la cotisation, il est remis, chaque année, une carte nominative donnant le droit d'entrée personnelle au jardin d'expériences, aux expositions, aux séances de la Société, et aux leçons théoriques et pratiques. Elle doit être revêtue de la signature du titulaire.

SHAS



00000003021

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS.

Procès-verbal de la séance du 3 Mai 1868.

PRÉSIDENCE DE M. VATIN.

La séance est ouverte à deux heures et demie. Les objets suivants ont été déposés sur le bureau :

1° Par M. Dubarle, jardinier-professeur, une *Pomme Cœur-de-pigeon* qui est reconnue de qualité inférieure, une *Poire* qui lui a été transmise sous le nom de *l'Amérine*, fruit à cuire très-tardif.

2° Par M. Spère, une corbeille de *Cresson* de Belle-Fontaine.

3° Par M. Leroy (de Barberie), une botte de *Carottes* nouvelles, trois *Poireaux* gros-court de Rouen, trois *Laitues* de la Passion, des *Pommes de terre* quarantaines de pleine terre.

4° Par le même, une *Ratissoire* à pousser évidée.

5° Par M. Barbier (Roger), une corbeille de *Cresson* de Belle-Fontaine.

6° Par M. Cosson, une botte de *Poireaux* demi-longs, deux bottes de *Radis roses* demi-longs, un bouquet de *Persil double*, une botte d'*Ail*, une botte de *Carottes* courtes de châssis, un panier d'*Épinards* ronds de Hollande.

7° Par M. Lépine, une *Laitue* d'automne, deux *Choux d'Yorck* de la variété dite Impériale, une botte de *Carottes hâtives* de châssis.

8° Par M. Rayon, une assiettée de *Fraises* forcées, une botte d'*Asperges* de Hollande, un lot de *Pommes de terre* quarantaines de pleine terre, un lot de *Haricots verts*.

9° Par M. Battavoine fils, deux bottes de *Carottes* courtes de châssis, une botte de *Radis roses*, une *Laitue* de la Passion, une *Laitue* Georges, deux *Laitues* palatines, deux *Laitues* Crêpe, deux *Romaines* blondes de pleine terre, une *Romaine* blonde hâtée sous cloche, deux *Choux Cabbage*, et un *Chou d'Yorck*.

10° Par M. Thirion, un panier d'*Épinards* à feuille de laitue.

11° Par M. Tassin, une collection de *Pensées anglaises* en fleurs coupées.

12° Par M. Deslandes, vingt variétés de *Calcéolaires* en fleurs coupées, et un *Aspidistra variegata* en pot.

13° Par M. Berry (Auguste), onze variétés de *Calcéolaires*.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté; M. Cabot demande si cette lecture, presque toujours longue, est bien nécessaire, le Bulletin qui contient le procès-verbal de la précédente séance étant toujours entre les mains des Sociétaires plusieurs jours avant la séance suivante; dans son opinion, il suffirait,

avant de proposer l'adoption du procès-verbal, de demander à l'Assemblée si quelqu'un a des observations à présenter sur sa rédaction. M. le Président trouve la proposition trop grave pour être résolue immédiatement, et demande le renvoi au Comité consultatif, ce que l'Assemblée approuve par acclamation.

Douze Sociétaires et une Dame patronnesse présentés dans la dernière séance sont admis par un vote unanime.

La correspondance contient les pièces suivantes :

1° Une lettre de M. Bouchard-Huzard, secrétaire-général de la Société impériale et centrale d'horticulture de France, annonçant que M. le docteur Pigeaux est désigné pour remplir les fonctions de juré à notre Exposition du 4 juin.

2° Une lettre de M. Aubrelieque, président de la Société d'horticulture de Compiègne, promettant l'envoi d'un juré pour la même époque.

3° Une lettre de M. Flamand, jardinier-chef au château de Chaâlis, protestant contre les procédés de taille indiqués par M. le docteur Pigeaux dans la dernière séance, et les déclarant inapplicables tout au moins aux Pêchers.

4° Une lettre de M. le docteur Morillion, président de la Section cantonale de Pont-Sainte-Maxence, demandant des renseignements sur la manière d'organiser la *chasse aux hannetons*, et à laquelle le Secrétaire-général annonce avoir répondu en citant pour exemple les mesures prises par l'administration municipale de la ville de Senlis. — M. Minguet, adjoint au maire de Senlis, présent à la séance, annonce que l'installation faite à l'abattoir de la ville de Senlis fonctionne parfaitement, et que déjà plus de quarante hectolitres de hannetons ont été détruits.

5° Plusieurs lettres contenant des demandes de visite qui seront transmises à la Commission spéciale.

6° Une lettre de M. Coutard, jardinier chez M. Brochon, à Montlévêque, contenant l'indication d'un préservatif qu'il emploie contre l'*altise des choux*; il le compose de : un litre de chaux en poudre, un demi-litre de suie, et un quart de fleur de soufre; ces poudres, bien mélangées, sont répandues à plusieurs reprises sur les choux, le matin à la rosée.

7° Une lettre par laquelle M. Bruiet, secrétaire de la Société, annonce qu'il va visiter l'Exposition du Palais de l'Industrie, dont il propose de faire un compte-rendu. Il ajoute qu'il est prié de faire savoir que M. Launay, surveillant à la gare de Creil, fournirait du *sable de rivière* à 2 fr. 25 sur berge ou 3 fr. 50 sur wagon.

8° Une note de M. Battavoine père, qui, en sa qualité de concessionnaire des débris de l'abattoir, met du *sang de boucherie* à la disposition des membres de la Société qui désireront s'en procurer pour leurs arbres.

9° Plusieurs envois de M. de Maricourt, vice-président, contenant la suite de ses *Entretiens sur la Physiologie végétale*, que le Secrétaire-général regrette de ne pas pouvoir faire figurer dans chaque numéro du Bulletin.

10° Une note de M. le docteur Pigeaux, dans laquelle il donne en détail, sui-

vant l'invitation de M. le Président, les principes d'arboriculture fruitière qu'il a développés dans la séance du 5 avril.

11° Les procès-verbaux des dernières séances des Sections cantonales de Creil, Pont-Sainte-Maxence et Crépy.

12° Le Bulletin d'Avril de la Société d'horticulture de Compiègne. — On y remarque un passage relatant les bons effets des *engrais artificiels* sur les plantes cultivées, avec cette particularité que leur emploi fait disparaître les rayures et panachures de celles qui sont distinguées par cette sorte d'ornement, d'où le Secrétaire-général croit pouvoir déduire un argument en faveur de ceux qui attribuent la panachure à un affaiblissement.

13° Le Bulletin de Mars de la Société d'horticulture et de botanique de Beauvais.

14° Le Bulletin de Janvier de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir, contenant un moyen de destruction des *mulots* et *musaraignes*, qui consiste à les empoisonner au moyen de grains de raisin dans lesquels on a introduit le bout d'une allumette chimique. — Plusieurs membres font observer que le phosphore est bien connu comme propre à la destruction de ces rongeurs, qui ne s'en défient jamais, et que son acquisition serait moins coûteuse que l'emploi des allumettes.

15° Le Bulletin d'Avril de la Société d'horticulture de Clermont.

16° Le Bulletin de Mars de la Société impériale d'acclimatation, où l'on doit remarquer l'annonce de deux prix de 600 fr. et de 400 fr., à décerner en 1869, pour l'amélioration de la culture de l'*Igname de la Chine*, dont l'arrachage doit être rendu moins dispendieux.

17° Le Bulletin n° 94 de la Société d'agriculture de Senlis, contenant le programme du *Concours agricole*, dont les conditions particulières forceront de n'ouvrir qu'à trois heures de l'après-midi la séance solennelle du 7 juin, où se distribueront les médailles des deux Sociétés.

18° Le numéro de Février du Journal de la Société impériale et centrale d'horticulture de France, dont plusieurs passages méritent d'être signalés. — Dans l'un, M. Louesse fait remarquer l'avantage qu'il y a à repiquer, en pépinière, le jeune plant d'*Asperges*, dès le mois de mai de l'année du semis. Le Secrétaire-général confirme cette assertion, ajoutant qu'à une récente séance de la Société centrale, il a vu deux griffes d'un an, dont l'une, traitée par cette méthode, avait sensiblement le double de force. — L'autre a trait à la destruction du *kermès* du Poirier, dont on peut se débarrasser en badigeonnant l'arbre d'une couche de colle forte délayée; pris sous cette couche, qui durcit promptement à l'air, tous les kermès périssent; plus tard, la colle tombe, et l'écorce de l'arbre reste à découvert. — Dans le suivant, M. Vavin rappelle, et plusieurs membres présents approuvent le procédé qu'il a déjà indiqué précédemment pour hâter et fortifier la floraison des *Jacinthes* élevées sur l'eau; quand leurs racines sont déjà bien développées, il suffit de les couper à une longueur de 4 ou 5 centimètres, ce qui arrête le développement des feuilles, et toute la sève passe dans la hampe florale. — Dans son rapport sur les travaux du Comité de culture potagère,

M. Louesse s'élève contre la fausse qualité de *remontante* donnée à la Fraise *Ananas perpétuelle*. M. le Président se rallie à cette opinion, il rappelle à la Société que, l'année dernière, il cultivait déjà un certain nombre de pieds de cette Fraise, qui, à la vérité, lui ont donné une seconde floraison, mais sans fructifier. — Dans le dernier, enfin, on trouve le détail des proportions dans lesquelles la *naphthaline* a été employée avec succès pour détruire les *vers blancs* par M. Marsaux, à Versailles : 250 grammes mêlés de 500 grammes de sable, le tout par mètre carré; le prix de revient, qui serait de 500 francs par hectare, n'aurait rien d'effrayant en culture jardinière. M. Tassin demande alors la parole, et explique à l'Assemblée qu'il a opéré avec cette substance, sous la direction de feu M. le baron de Navry, tout à fait dans les proportions qui viennent d'être indiquées, et qu'à la vérité il a vu disparaître les *vers blancs*, mais que des Fraisiers, plantés à différentes reprises dans le sol ainsi préparé, sont tous morts. Le Secrétaire-général explique cette apparente contradiction par la différence qu'il y a entre une plante en pleine végétation, qui peut se défendre pourvu qu'il lui reste une racine, et celle que l'on met en place, et qui a besoin de toutes ses ressources pour passer ce moment critique, et il se demande si, appliquée autour de vieux Fraisiers, la *naphthaline* les aurait fait mourir. M. Tassin dit qu'il lui reste encore de la *naphthaline*, et qu'il pourra essayer de cette manière. MM. Flaman, Hubert (Julien) et Berry confirment l'action destructive de la *naphthaline* sur les plantes avec lesquelles elle se trouve en contact.

19° Les numéros des 5 et 20 avril du Journal de l'Agriculture. — Le Secrétaire-général y fait remarquer un procédé de culture des *Fuschias* qui semble très économique; on les rabat sur terre au commencement de l'hiver, qu'ils passent sous une couverture, et au printemps ils repoussent parfaitement. M. Berry, à ce propos, raconte qu'il y a une vingtaine d'années, il en cultivait un massif de cette façon, et s'en trouvait très satisfait; les repousses du printemps se montrent en général très vigoureuses et florifères; mais il faut les garantir non-seulement de la gelée, mais encore et principalement de la pourriture. Le Secrétaire général rappelle alors que, dans une précédente séance, il a été question de l'emploi des *scories de houille*, qui rempliraient très bien ce but. — On y trouve encore un passage où la nécessité pour les agriculteurs de devenir maraichers et arboriculteurs est logiquement démontrée, et auquel le Secrétaire-général ajoute que, suivant lui, le rôle d'une Société d'horticulture est de répandre les connaissances horticoles d'une façon assez complète pour parvenir à transformer la culture des terres avoisinant les villes, toujours plus chères que les autres, et où la culture en grand des légumes est appelée à s'étendre de jour en jour davantage.

20° Le catalogue de la librairie de jardinage de Rothschild.

21° Une brochure de M. Goux, traitant de la préparation et de l'emploi de l'*engrais humain*. Le Secrétaire-général annonce en avoir communiqué un exemplaire à M. Vernois, vice-président, qui promet d'en rendre compte à la Société.

Les Comités demandent : celui d'arboriculture, des remerciements pour M. Du-

barle. — Celui des cultures potagères, une *mention simple* pour MM. Spère, Barbier (Roger) et Leroy (de Barberie); une *mention honorable* pour MM. Cosson, Lépine et Battavoine fils; une *mention très honorable* pour MM. Rayon et Thirion. — Le Comité des plantes d'ornement, une *mention honorable* pour MM. Tassin et Deslandes; une *mention simple* pour M. Berry (Auguste). — Celui des arts horticoles, des *remerciements* pour M. Leroy.

Le Secrétaire-général rend compte de la séance du Comité consultatif qui a eu lieu dans la matinée de ce jour. Le Comité communique à l'Assemblée deux résolutions qu'il a prises, par l'une desquelles il fixe à deux heures la durée de chaque leçon à donner par M. Dubarle dans les cantons, se fondant sur l'accroissement continu de la Société, qui entraîne l'augmentation du nombre de ces leçons, et sur la nécessité qu'il y a que le Jardinier-Professeur arrive exactement à l'heure dite dans chacune des communes désignées sur la couverture du Bulletin; l'autre a trait à la rentrée des cotisations, pour laquelle le Comité a pris des mesures qui seront communiquées à MM. les Trésoriers; à cet égard, le Secrétaire-général expose à l'Assemblée que 1,350 fr. seulement ont été recouvrés jusqu'à présent, lesquels ont immédiatement été employés; que cependant la Société a encore des dettes courantes exigibles, et que l'approche de l'Exposition va augmenter dans une proportion considérable; il croit savoir que la mention portée au Bulletin d'avril a pu froisser quelques membres, et veut donner quelques explications à ce sujet : si la rentrée de la cotisation s'est exécutée trop tardivement en 1867, il ne faut pas oublier qu'aux termes de l'art. 5 du Règlement, elle est *payable d'avance*, et qu'après tout cet argent qui est réclamé de MM. les Sociétaires est destiné à payer, pour la plus grande partie, le salaire des ouvriers que la Société emploie pour ses travaux; c'est pourquoi il espère que partout on fera bon accueil aux porteurs de quittances. — Deux autres résolutions du Comité consultatif doivent être soumises à l'approbation de l'Assemblée : la Commission de l'Exposition, unie à celle du Jardin, a entamé des négociations avec la Compagnie des Eaux de Senlis, au sujet d'un abonnement que la Société désirait contracter; après plusieurs démarches successives, où M. le Président ne s'est pas épargné, il a été décidé que l'on ferait l'acquisition d'un *compteur* dont le modèle a fonctionné devant plusieurs membres des Commissions, coûtant environ 70 fr., et dont l'emploi éviterait l'établissement d'un réservoir devant coûter plus de 500 fr., si l'on prenait de l'eau à robinet de jauge; comme d'un autre côté la Compagnie des Eaux, pour donner à la Société de l'eau à robinet libre, demande 150 fr. par an, plus 5 fr. par jour pendant l'Exposition, sans compter un surplus à débattre si l'on voulait installer un jet d'eau, le Comité propose l'acquisition de ce compteur, l'eau devant être fournie à raison de 15 fr. par an pour un hectolitre par jour, chaque hectolitre au-delà de cinq ne coûtant plus que 10 fr. M. le Président ajoute quelques explications, ensuite desquelles la Société, par un vote unanime, autorise le bureau à traiter sur ces bases avec la Compagnie des Eaux. L'autre proposition du Comité a trait à une visite de

jardin demandée par M. Péan, et à laquelle la Commission spéciale n'a pas voulu consentir sans y être autorisée, attendu que le jardin à visiter était situé hors de l'arrondissement de Senlis. Le Comité croit que, en principe, l'action de la Société ne doit pas s'étendre hors de l'arrondissement, mais qu'il y a lieu, cette fois, et sans engager en rien l'avenir, de proposer à l'Assemblée de faire une exception en faveur de M. Péan, exception fondée sur ce que la visite, au moyen du chemin de fer de Soissons, pourra se faire le même jour qu'une autre qui est demandée pour Vauciennes, et qu'elle aurait lieu, non-seulement à la requête d'un membre dévoué à la Société, mais encore pour une catégorie de travaux qui a jusqu'à présent été peu récompensée, celle des arts et industries horticoles. M. Brochon réclame l'application du principe admis que nulle visite ne doit se faire hors de l'arrondissement; MM. Minguet et Margry (Amédée) soutiennent cette proposition; le Secrétaire-général, de son côté, fait valoir les raisons qu'a eues le Comité consultatif de proposer cette exception; M. Brochon propose que, hors de l'arrondissement, les frais de la Commission des Visites soient à la charge du membre qui l'a demandée; le Secrétaire-général repousse cette proposition, dont l'application entraînerait la Commission des Visites au-delà des bornes d'un dévouement ordinaire; M. Margry demande que la Société soit consultée sur la question de savoir si une visite doit se faire hors de l'arrondissement, et la question ainsi posée par M. le Président est résolue négativement à l'unanimité, moins trois voix.

Après avoir demandé si quelque membre présent a une proposition ou communication à faire, M. le Président donne la parole à M. Thirion, secrétaire-général, qui lit les noms de neuf personnes présentées pour faire partie de la Société, et la séance est levée à quatre heures quarante-cinq minutes.

Membres admis dans la séance du 3 Mai 1868.

- MM. MEUNIER, propriétaire à Vineuil, présenté par MM. Vatin et E. Dupuis.
BESCHER, graveur de la Société, à Paris, par MM. Thirion et Bruiet.
LEBÈGUE (Victor), restaurateur à Nanteuil, par MM. Lardé et Dubarle.
BOURGEOIS (Nicolas), jardinier chez M. Fassy, à Plailly, par MM. Royer et Carpentier.
MARGRY (Amédée), propriétaire à Senlis, par MM. A. Corbie et Ch. Margry.
BARBIER, propriétaire, place Saint-Maurice, à Senlis, par MM. Letuppe et Compiègne (Emile).
DERÉMY (Auguste), jardinier chez M. Yon, à Senlis, par MM. Barré et Bruiet.
LEFÈVRE, jardinier à l'Hôtel-Dieu des Marais, par MM. Cabot et Bruiet.
LEFORT (Hippolyte), cressonnier à Senlis, par MM. Barbier (Roger) et Barré.
BELLARD (Victor), jardinier à Borest, chez M. Roussel, par MM. Launé et Lardé.

BAUDET (Urbain-Isidore), charcutier à Senlis, par MM. Deshais père et fils
VINCENT (Pierre-Jules), pharmacien à Senlis, par les mêmes.

Dame patronnesse.

M^{me} FRÉMONT, propriétaire à Senlis, par MM. Vatin et Odent.

Section de Creil.

SÉANCE DU 22 MARS 1868. — PRÉSIDENTE DE M. CAUCHOIS PÈRE.

La séance est ouverte à deux heures. — Le procès-verbal est adopté. — M. Roger présente un magnifique *Yucca gloriosa* de quatorze à quinze ans prêt à fleurir. Une intéressante discussion s'élève sur la culture de ces belles plantes, que M. Dubarle engage les amateurs à mettre en place dans du sable de rivière. Un membre nouveau est admis, et trois sont présentés.

Membre admis dans la séance du 22 Mars.

M. PRAQUIN, marchand grainier à Liencourt, présenté par MM. Boblet et Pré-vost (de Creil).

Section de Crépy-en-Valois.

SÉANCE DU 19 AVRIL 1868. — PRÉSIDENTE DE M. THIRION, SECRÉTAIRE-GÉNÉRAL.

La séance est ouverte à deux heures. — Le procès-verbal est lu et adopté. — Six membres nouveaux sont admis.—Les objets suivants figurent sur le bureau :

1° Par M. Bérard, des *Pois nains* de Hollande en fleurs, des *Haricots flagolets* en fleurs, deux pieds d'*Épinards* de Flandres, une botte de *Carottes* courtes de Hollande, une botte de *Radis* blancs d'Augsbourg, deux *Chicorées* d'Italie.

2° Par M. Menessier, deux pieds de *Haricots* en fleurs et en cosses, deux *Romaines* blondes maraichères, une botte de *Carottes* courtes de Hollande.

3° Par M. Belloy, un *Camélia rouge* en fleurs, deux *Laitues* de Versailles non forcées, une *Laitue* palatine.

4° Par M. Gaudefroy, deux *Poires* de Catillac, une botte de *Carottes* de Hollande, deux *Romaines* blondes maraichères, une touffe de *Pommes de terre* de pleine terre, des *Épinards* d'Angleterre et de Flandres.

5° Par M. Aug. Godard, un *Pelargonium* en boutons, un bouquet de *Roses* Gloire de Dijon, une botte de *Carottes* courtes, deux bottes de *Radis*, un bottillon d'*Asperges*, une *Laitue* de la Passion, deux *Choux d'Yorck*.

6° Par M. Pottier fils, quatre *Gloxinias* en fleurs, deux *Azalées* fleuries, un *Rosier thé* David Pradel, un *Rosier thé* Hamon.

7° Par M. Parmentier, deux *Chicorées* fines d'Italie, deux *Laitues* de Versailles, deux *Laitues* bien pommées mais inconnues, une botte de *Carottes* demi-longues de pleine terre, une botte de *Carottes* courtes de Hollande.

M. Thirion félicite la Section sur le nombre et la beauté de ses apports, puis il entretient l'Assemblée du désir qui lui a été exprimé par l'intermédiaire de son Secrétaire, M. le docteur Bourgeois, de créer un jardin spécial pour donner les leçons du Jardinier-Professeur à Crépy; il dit que le Comité consultatif a seul le pouvoir de décider quelque chose à ce sujet, et qu'il promet de lui transmettre le désir de la Section cantonale; seulement il croit pouvoir affirmer par avance que, se fondant sur ce que la ville de Senlis a fait pour le jardin de la Société toute entière, le Comité consultatif demandera d'abord que des démarches soient faites auprès de l'administration municipale de la ville de Crépy, pour en obtenir la concession gratuite d'un terrain et une subvention pour l'entretien du jardin. L'Assemblée délègue ses pouvoirs au Bureau pour solliciter ces concessions.

La Commission permanente demande une *mention très honorable* pour M. Pottier fils, une *mention honorable* pour MM. Menessier, Belloy et Godard (Auguste), une *mention simple* pour MM. Bérard et Gaudefroy. Sur l'observation de M. Bérard qu'une mention simple ne lui paraît pas correspondre à la valeur de son lot, M. Pottier père, au nom de la Commission, expose qu'elle n'a pas cru devoir égaler des plantes potagères en fleurs à celles dont les fruits étaient déjà noués, et un vote de l'Assemblée confirme cette détermination. — Six membres sont présentés. — La séance est levée à quatre heures quarante-cinq minutes.

Membres admis dans la séance du 19 Avril.

MM. LÉGUILLON (Ernest), peintre-décorateur à Crépy, présenté par MM. Poirier et docteur Bourgeois.

ROUSSELLE (Charles), bottier à Crépy, par les mêmes.

LECLERC, chef de l'Institution de St-Arnould, à Crépy, par MM. Audebert et docteur Bourgeois.

BENOIT-DESTOUCHES, propriétaire à Crépy, par MM. Masson et Guille.

NOEL, jardinier chez M. Moreau de Collioles, par MM. Dumetz et docteur Bourgeois.

CHOMBOURG, instituteur à Duvy, par MM. Leroy fils et docteur Bourgeois.

Section de Pont-Sainte-Maxence.

SÉANCE DU 30 AVRIL 1868. — PRÉSIDENTIE DE M. LE DOCTEUR MORILLON.

La séance est ouverte à deux heures. Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Gallois, de Saint-Gervais, une *Giroflée* panachée et un Bouquet de Fleurs variées.

2° Par M. Bergeron, jardinier chez M. Lecerf, une botte d'*Asperges*, trois *Pommes* de Bondy, deux pieds de *Céleri* conservé, deux *Romaines* vertes, deux *Laitues* palatines, deux *Laitues* de la Passion et une botte de *Carottes* courtes.

3° Par M. Maupas, grainier-horticulteur à Moru, un lot de *Pommes de terre* pousse-debout améliorées, six pieds de *Pensées*, et un *Croc* à dents plates pour travailler au pied des arbres.

M. Morillion, en prenant possession de la présidence, prononce une allocution destinée à encourager ses collègues à faire progresser l'horticulture dans toutes ses branches, sans oublier la floriculture, en apparence moins utile, mais qui porte avec elle l'idée de propreté et de bonheur tranquille, les fleurs étant, dit-il, la source de jouissances pures et de délassements paisibles et doux.

Quatre-vingt-dix membres, présentés dans la dernière séance, sont admis par un vote unanime.

La Commission permanente est complétée par la nomination, au scrutin, des huit membres suivants : MM. GAGET aîné, — DAUMALLE, — BERGERON, — BASQUIN, — TANTOT, — LANGLOIS, — MELLOIS, — TREZEL. Aussitôt constituée, la Commission procède à l'examen des apports, et, après délibération, propose : une *mention honorable* pour M. Gallois, une *mention très honorable* pour M. Bergeron, une *mention simple* pour M. Maupas.

Six membres nouveaux sont présentés, et la séance est levée à quatre heures et demie.

Membres admis dans la séance du 30 Avril.

DAMES PATRONNESSES.

- M^{mes} LECERF (Charles), propriétaire à Pont, présentée par MM. Palmer et Marin.
MORILLION, propriétaire à Pont, par les mêmes.
RENAUT, propriétaire à Pont, par les mêmes.
MARGUERITE, propriétaire à l'Évêché (Pont), par les mêmes.
M^{lle} MORILLION (Marie), propriétaire à Pont, par les mêmes.

SOCIÉTAIRES.

- MM. BIGOT, juge de paix, conseiller général à Pont, présenté par les mêmes.
PAYEN, notaire, conseiller d'arrondissement à Pont, par les mêmes.
RICHARD, notaire à Pont, par les mêmes.
MEUNIER, adjoint au maire de Pont, par les mêmes.
DE ROBERVAL, maire de Roberval, par les mêmes.
HARLÉ D'OPHORE, propriétaire à Chevières, par les mêmes.
MORILLION, docteur en médecine à Pont, par les mêmes.
FOUCART, docteur en médecine à Pont, par les mêmes.
PALIN, banquier à Pont, par les mêmes.
CARTIER, banquier à Pont, par les mêmes.
LANGLOIS, curé doyen de Pont, par les mêmes.

- MM. GROGNET, vicaire à Pont, par les mêmes.
DEPRIÉ, curé de Saint-Gervais-Pontpoint, par les mêmes.
PATIN, instituteur à Villeneuve-sur-Verberie, par les mêmes.
LENAIN, instituteur à Saint-Gervais-Pontpoint, par les mêmes.
PRINCE, greffier du juge de paix du canton de Pont, par les mêmes.
LAVERGE, huissier à Pont, par les mêmes.
TREZEL, propriétaire à Pont, par les mêmes.
MARÉCHAL, propriétaire à Pont, par les mêmes.
LECERF, propriétaire à Pont, par les mêmes.
DUCHAUFFOUR, propriétaire à Pont, par les mêmes.
GAGET aîné, propriétaire à Pont, par les mêmes.
BRULÉ, propriétaire à Pont, par les mêmes.
OBERT (Edouard), propriétaire à Pont, par les mêmes.
BLOT, propriétaire à Pont, par les mêmes.
LECLERC, propriétaire à Pont, par les mêmes.
DELAMOTTE (Gustave), propriétaire à Pont, par les mêmes.
ANQUETIN, chef de gare à Pont, par les mêmes.
GILQUIN, meunier à Pont, par les mêmes.
MANCHERON (Edmond), propriétaire à Pont, par les mêmes.
ZIMMERMANN, facteur à Pont, par les mêmes.
CARPENTIER, maçon à Pont, par les mêmes.
LAHAYE, quincaillier à Pont, par les mêmes.
BLONDEL, propriétaire à Pont, par les mêmes.
JUDAS, menuisier à Pont, par les mêmes.
MERCIER, limonadier à Pont, par les mêmes.
PRÉVOST, maître d'hôtel à Pont, par les mêmes.
BERGERON, jardinier à Pont, par les mêmes.
CHOVET, maître maçon à Pont, par les mêmes.
DELARUELLE, syndic à Pont, par les mêmes.
RAOULT, employé des contributions à Pont, par les mêmes.
SERRET, propriétaire à Pont, par les mêmes.
LALOUE, négociant à Pont, par les mêmes.
MAILLARD, négociant à Pont, par les mêmes.
MARIN (Fortuné), jardinier à Pont, par les mêmes.
DAUMALLE, horticulteur à Pont, par les mêmes.
LEVASSEUR-BODIOT, propriétaire à Pont, par les mêmes.
MAUPAS, grainier à Moru-Pontpoint, par les mêmes.
DELCAMBRE, propriétaire à Saint-Gervais-Pontpoint, par les mêmes.
HENNEQUIN (Pierre), propriétaire à Saint-Gervais-Pontpoint, par les mêmes.
MELLOIS, propriétaire à Fleurines, par les mêmes.
CRÉPION, propriétaire à Fleurines, par les mêmes.
WARNET, jardinier à Pont, par les mêmes.

- MM. ARNOULT, négociant en vins à Pont, par les mêmes.
LAMBERT, huissier à Pont, par les mêmes.
THIERRY aîné, négociant à Pont, par les mêmes.
THIERRY jeune, négociant à Pont, par les mêmes.
BOUFFLET-PRÉVOST, négociant à Pont, par les mêmes.
BOUFFLET fils, négociant à Pont, par les mêmes.
DE SAINT-GERMAIN, receveur de l'enregistrement à Pont, par les mêmes.
ROLLAND, marchand de bois à Pont, par les mêmes.
GALLOIS, à Saint-Gervais-Pontpoint, par les mêmes.
LANGLOIS fils, grainier à Pont, par les mêmes.
JACQZ, tanneur à Pont, par les mêmes.
LEVASSEUR, horloger à Pont, par les mêmes.
MEUNIER, chef de musique à Saint-Gervais-Pontpoint, par les mêmes.
GRISON, négociant à Pont, par les mêmes.
ROUSSEAU fils, marchand de vins à Pont, par les mêmes.
FILLION, meunier à Pont, par les mêmes.
MEUNIER, instituteur à Pont, par les mêmes.
DUTRON, horloger à Pont, par les mêmes.
LESSIEUX (Edouard), propriétaire à Pont, par les mêmes.
RENOIST, négociant à Pont, par les mêmes.
DEMICHY, propriétaire à Fleurines, par les mêmes.
RENAUT, propriétaire à Pont, par les mêmes.
PERSEVAL (Charles), cultivateur à Verneuil, par les mêmes.
ROTHÉE (Henri), cultivateur à Sarron, par les mêmes.
CRÉTIN (François), jardinier à Saint-Martin-Longueau, par les mêmes.
TANTOT, ouvrier jardinier à Pont, par les mêmes.
MENON, facteur rural à Pont, par les mêmes.
ROGUIER, curé de Sarron, par les mêmes.
BASSERY, propriétaire à Pont, par les mêmes.
LEMAIRE, tanneur à Pont, par les mêmes.
ROBERT, instituteur aux Ageux, par les mêmes.
GAGET (Gabriel), à Pont, par les mêmes.

COMPTES-RENDUS.

Fabrication du Cidre.

RAPPORT SUR LE MÉMOIRE COURONNÉ PAR LA SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE BEAUVAIS,
PAR M. A. CORBIE.

Ce mémoire, publié dans le Bulletin de la Société de Beauvais, contient une appréciation savante de l'action physiologique du cidre sur l'organisme; il s'étend longuement sur l'impression bienfaisante qu'en ressentent tous les tissus vivants,

et l'auteur en conclut que le cidre, fait dans de bonnes conditions, est une boisson alimentaire de premier ordre qui ne le cède en rien aux liquides alcooliques.

L'usage modéré d'un bon cidre, loin de produire des inconvénients, présente de grands avantages; c'est une boisson saine, tonique, agréable, éminemment rafraîchissante et puissamment digestive; mais on ne doit le boire qu'après sa maturité, quand tout travail de fermentation paraît arrêté: le mout du cidre, ou cidre doux, est une mauvaise boisson; pendant la fermentation tumultueuse, le cidre est encore lourd, indigeste et laxatif; après le soutirage, au début de la deuxième période de fermentation, sa saveur piquante accuse la présence d'une notable quantité d'acide carbonique, mais il contient toujours une grande partie de son sucre et peu d'alcool; celui qui veut en faire usage doit savoir attendre.

L'auteur du mémoire indique l'effet produit sur l'homme par le cidre de mauvaise qualité, et il attribue avec raison les causes de l'altération de ce liquide à la fermentation défectueuse des jus, à la qualité de l'eau dont on s'est servi, et à la propreté des fûts employés. Il donne le moyen de remédier à la fermentation acide prématurée, au noircissement et à la fermentation visqueuse se développant souvent dans les cidres exprimés de la pulpe écrasée trop finement.

Ce qui doit nous intéresser plus particulièrement, dans ce travail de M. Hauchecorne, c'est la fabrication normale du cidre, ce sont les vrais principes qu'il y développe d'une façon méthodique et raisonnée; j'essaierai d'en donner une idée, les producteurs de cidre en pouvant faire leur profit. Je puiserai aussi d'utiles renseignements dans les discours prononcés en cette circonstance par M. le docteur Colson et M. d'Elbée, et qui sont reproduits à la suite du mémoire dans le Bulletin de la Société d'horticulture de Beauvais.

Quel que soit le procédé de fabrication employé, il est absolument nécessaire, pour avoir de bon cidre, de rassembler les fruits en tas exposés à l'air, et de les y laisser jusqu'à leur complète maturité, ce qu'on reconnaît à leur changement de couleur, à de petites taches qui leur viennent à la peau, et à l'odeur éthérée, piquante et agréable qui s'en dégage. L'analyse chimique nous montre que les fruits verts renferment 6 0/0 de sucre, les fruits mûrs 12, et les fruits blets 8, quand les fruits pourris en offrent seulement des traces. Cependant, combien de cultivateurs producteurs de cidre pour les besoins de leur personnel agricole, emploient leurs fruits au fur et à mesure du gaulage; aussi leurs cidres contiennent moins de sucre, moins d'alcool, et arrivent vite à la fermentation acide. J'indiquerai ici, en passant, les meilleures espèces de pommes recommandables pour la confection du cidre de bonne qualité. Les variétés de pommes à cidre sont divisées en trois grandes classes, qui tirent leurs caractères distinctifs de l'époque de maturité des fruits, et comprennent chacune des espèces *acides*, *douces* et *amères*.

La première classe, mûrissant en septembre ses fruits dits précoces ou tendres, se compose de pommes parmi lesquelles on doit citer le *Blanc-Mollet*, le *Girard*, l'*Amer-doux*, le *Doux-à-l'Aignel*, le *Rouge-rayé*, le *Doux-Vairel*. Le jus de ces fruits, quoiqu'assez sucré, est néanmoins sensiblement acide; il fournit un cidre

assez agréable au goût, mais qui ne donne guère à la distillation plus de 6 0/0 d'alcool; il supporte peu d'eau et se conserve peu de temps. Une seule variété précoce, le *Doux à-l'Aiguel*, fait exception à ces conditions: elle jouit de toutes les qualités attribuées aux pommes de deuxième saison.

Dans la deuxième classe des pommes de deuxième saison, mûrissant en octobre, les meilleures espèces sont: le *Gros-Amer doux*, la *Croix-Bouelle*, le *Gros-Fre-quin*, le *Rouget*, le *Doux-Évêque*, et le *Gros-Binet*. Le cidre qu'on obtient de ces fruits de deuxième saison renferme 8 0/0 d'alcool; la délicatesse moëlleuse de son goût et sa belle couleur ambrée le font rechercher particulièrement pour la mise en bouteilles.

La troisième classe comprend les pommes de troisième saison dites tardives ou dures, mûrissant en novembre. Dans cette série, nous placerons comme espèces d'élite, amères et âcres au goût, la *Peau-de-Vache*, la *Bedane*, la *Marin-Anfray*, la *Germaine*, la *Glane-d'Oignon*, et la *Duret*. On estime les fruits de troisième saison comme les plus précieux pour la fabrication des gros cidres, qui contiennent de 9 à 12 0/0 d'alcool. Le cidre obtenu des pommes tardives est en général supérieur en qualité aux précédents; s'il est moins agréable au goût que celui des fruits de deuxième saison, il peut se conserver plusieurs années sans altération.

Le cultivateur devra néanmoins se garder de donner exclusivement la préférence aux fruits de la troisième saison; ces variétés fleurissant pour la plupart au même moment, il pourrait arriver que, si le temps n'est pas favorable à cette floraison, on se trouve complètement privé de fruits cette année-là. Au contraire, en partageant également la place entre les trois séries, on sera moins exposé à cet accident, car chacune d'elles épanouit généralement ses fleurs à une époque différente; on aura rarement ainsi une récolte complète, mais on peut toujours compter sur une récolte moyenne, ce qui est souvent plus avantageux.

On trouvera dans le traité complet d'arboriculture de Dubreuil, à l'article des fruits à cidre, le nom des variétés de pommes que je viens d'indiquer, avec leurs synonymes et les cantons de la Normandie où ces espèces sont bien connues; le producteur soigneux pourra ainsi se procurer dans ces contrées des sujets ou des greffes lui offrant toute garantie. On ne saurait trop insister sur une question aussi importante. Il serait à désirer que tous ceux qui fabriquent du cidre fussent animés du désir de modifier progressivement les espèces défectueuses de fruits qu'ils possèdent, et d'arriver par ce moyen à ne se servir que des variétés de bon aloi.

En employant les fruits d'une des trois saisons, il est essentiel de les assortir, parce qu'on ne fait guère de bon cidre avec une seule espèce de pommes. Ce mélange a pour but de corriger les défauts des unes par les qualités des autres, de manière à obtenir un produit suffisamment chargé de sucre et de tannin. Quand les fruits sont mûrs à point et mélangés dans des proportions convenables, on les écrase à l'aide d'un moulin à noix ou à cylindres cannelés, qui concasse les pommes et divise la chair du fruit, sans la mettre en bouillie. Une fois les

pommes broyées, on place la pulpe dans une cuve ou des futailles défoncées, et on la laisse macérer ainsi pendant douze à quinze heures. Ce cuvage a pour effet d'établir un commencement de fermentation qui détermine le gonflement et la rupture des cloisons du fruit; il développe en outre dans la pulpe une matière colorante rouge-brun soluble dans le jus, et facilite celui-ci à s'imprégner du parfum de la pomme.

Aussitôt la macération arrivée à son terme, on porte le marc sur la table du pressoir, on l'y dispose en une motte formée de plusieurs couches que séparent entre elles des tissus de crin, ou, plus simplement, des lits très minces de paille de seigle propre et sans odeur; on laisse égoutter ce marc et on le soumet à une pression graduée, au fur et à mesure qu'il se raffermi. Le jus qui s'en écoule, s'il est mis à fermenter seul, devient le gros cidre; puis le marc, étant humecté, à deux reprises, *avec de bonne eau*, et exprimé chaque fois, fournit le petit cidre; on obtient la boisson de consommation ordinaire en faisant fermenter ensemble les jus réunis des trois expressions. Les jus mélangés doivent être mis dans des tonneaux dont la bonde reste bien ouverte, pour favoriser l'accès libre de l'air et développer la fermentation tumultueuse, qui se termine d'ordinaire au bout de huit jours. Aussitôt qu'elle est complète, il faut de toute nécessité soutirer immédiatement le cidre, c'est-à-dire le séparer du ferment de la lie; on retarde ainsi la transformation du sucre en alcool, et on prolonge la durée de conservation du cidre. Après le soutirage, il continue de fermenter, mais avec plus de calme, pendant trois ou quatre mois, après lesquels il est éclairci et bon à boire.

La *méthode de déplacement* est de beaucoup préférable, sous bien des rapports, à l'action du pressoir. C'est en opérant ainsi dans les laboratoires qu'on obtient les principes immédiats des plantes. Ce n'est pas à priori un procédé purement théorique, car depuis longtemps il est journellement employé dans les manipulations les plus ordinaires par les chimistes et les pharmaciens. L'application de ce procédé à la fabrication du cidre n'est même pas nouvelle; elle tend à se répandre de plus en plus.

Il suffit de se procurer une ou deux barriques défoncées à l'une de leurs extrémités; on perce à la partie inférieure une ouverture qu'une bonde en bois permet d'ouvrir ou de fermer; une claie grossière en osier, ou quelques petits morceaux de bois, recouverts d'un léger lit de paille, garnissent le fond et empêchent les matières solides de s'y engager. On y dépose la pulpe en la tassant convenablement, et après un cuvage de douze heures, on soutire le jus; on verse alors sur la pulpe autant d'eau qu'on a obtenu de jus, et après douze heures d'une nouvelle macération, on soutire de nouveau le liquide, qu'on remplace par de nouvelle eau. Pour celui qui n'a pas usé de cette méthode, il semblerait que le marc, en l'absence de toute pression, doit encore contenir une certaine dose de suc; il n'en est rien; la pulpe, soumise à l'action de ce lavage répété, se trouve épuisée couche par couche de toutes ses parties solubles dans l'eau.

Par ce procédé, l'ouvrier ou le petit propriétaire peut se fabriquer à bon marché

une boisson saine et tonique, sans être obligé de passer son temps au pressoir banal établi dans son village ou aux environs. Le produit obtenu est de beaucoup supérieur en qualité à celui que donne le pressurage, ne contenant presque pas d'éléments organiques susceptibles de donner au mout une fermentation trop énergique, qui brûle l'alcool et le convertit en acide acétique; les jus qui proviennent de la simple macération fermentent sans tumulte, ils se clarifient aussi plus vite, et en moins de six semaines, la boisson est limpide, colorée, piquante et savoureuse. Le dépôt en est si minime, qu'on peut se dispenser de soutirer le cidre sans nuire à sa conservation. Cette méthode, sans contredit, exige plus de temps pour la macération, mais ce n'est pas d'une manière continue; néanmoins, il n'est pas encore prouvé qu'elle puisse donner un cidre assez fort en principes amers pour se conserver très longtemps.

Tels sont les conseils que j'ai essayé de condenser dans ce rapport sur la fabrication bien entendue du cidre; les recherches consignées dans les pages que j'ai parcourues m'ont rendu la tâche plus facile: j'y ai recueilli ce qui m'a paru utile à tous, écartant les détails qui pouvaient surcharger et obscurcir l'esprit des hommes pratiques, sans autre prétention que celle de l'amateur qui aurait pris le soin de confectionner un bouquet des plus belles fleurs d'un parterre sagement combiné.

NOTES ET MÉMOIRES.

Culture du Framboisier,

PAR M. DUBARLE, JARDINIER-PROFESSEUR.

Le première condition est une défonce générale de 0,50 centimètres, qui sera suffisante pour ces arbrisseaux, dont les racines sont traçantes; le fumier, comme dans toute culture, sera nécessaire pour obtenir de beaux produits; mais, dans les terres sèches principalement, sableuses ou calcaires, il devra de préférence être employé en couverture, afin de remplacer l'abri de feuilles mortes auquel ils sont naturellement soumis dans les bois. C'est en observant ainsi la nature, et en se conformant à ses lois, que l'on est sûr de réussir.

Ensuite on creusera, dans la direction du nord au sud, à deux mètres l'une de l'autre, des petites tranchées de 0,20 à 0,25 centimètres de profondeur et de largeur, dans lesquels on plantera de jeunes pieds de framboisier, à 1 mètre l'un de l'autre sur le rang. Aussitôt après la plantation, chaque sujet sera taillé à 0,50 centimètres de hauteur au-dessus du sol, et pendant la végétation, on ne lui conservera que quatre bourgeons seulement.

L'année suivante, ces quatre bourgeons seront obliqués, deux à droite et deux à gauche, et attachés, sur un angle de 50 degrés environ, à des fils de fer tendus sur une ligne de piquets établis de chaque côté de la ligne de plantation, à la distance de 0,60 centimètres des pieds de framboisiers.

Quand la plantation est vigoureuse, on laisse six bourgeons, ou trois de chaque

côté, taillés à 0,70 et 0,80 centimètres de longueur chacun; chaque année, au printemps, la tranchée est comblée avec de la terre et du terreau, et, à l'automne, les pieds sont déchaussés de 0,10 centimètres de profondeur, pour laisser les pluies et les neiges humecter profondément les racines.

Une plantation, ainsi faite, durera au moins sept ans *en plein rapport*, c'est à dire donnant encore environ 1 kilog. de fruits par pied, ce qui est bien supérieur à ce que produisent les framboisiers plantés l'un sur l'autre le long d'un mur du nord, et manquant de chaleur et de lumière, comme la routine les plante jusqu'à ce jour. A chaque pied, il faut ficher un échelas de 1 mètre 50 centimètres de hauteur, sur lequel on attache les bourgeons de l'année destinés, l'année suivante, à être obliqués et à porter fruit. Il est inutile d'ajouter que ceux qui ont rapporté doivent être coupés jusque sur la souche.

Avec de semblables soins, les framboisiers peuvent devenir productifs dans les plus mauvais terrains.

APICULTURE

PAR M. CHAPRON, INSTITUTEUR A VAUMOISE.

Avantages des calottes et des fortes populations. — Avec la ruche à calotte, on se fait toujours de fortes populations, que l'on peut récolter sans avoir recours au soufre, et on augmente considérablement la production du miel; voici comment :

Supposons qu'il faille, pour les travaux intérieurs d'une ruche (édification des rayons, soins au couvain, propreté, etc.), un kilo de mouches, si une bonne ruche en contient trois kilos, pourquoi, par le jet d'un essaim, permettre la division des forces? pourquoi ne pas donner aux ouvrières une calotte vide, dans laquelle, vu la force de la population, une grande quantité de miel sera promptement emmagasinée? Laissons sortir l'essaim, et supposons qu'il pèse deux kilos, il reste dans la mère un kilo d'abeilles et environ deux kilos à l'état de couvain, qui ne sera en état de travailler que de 8 à 21 jours après; y aura-t-il encore du miel? Supposons-le; c'est rare, ou il y en a peu avant la deuxième coupe, en juillet.

Une seule ruche aurait eu pendant la saison quatre à cinq kilos de mouches, un kilo à l'intérieur, et quatre occupés à la récolte, une seule famille à nourrir. Si ces cinq kilos forment deux colonies, il y aura deux familles à nourrir (le couvain), un kilo de moins à la récolte, et supposons que, pour nourrir une famille, il faille un kilo, il ne reste plus en campagne que deux kilos pour amasser les provisions d'hiver: un kilo dans une ruche et un kilo dans l'autre. Si donc ces deux ruches amassent vingt kilos de miel, pourquoi quatre kilos dans une seule ruche n'auraient-ils pas amassé quarante kilos et plus, puisqu'il a fallu pour l'essaim employer encore une certaine quantité de miel à l'édification des rayons. *Calottons, recalottons*, mieux vaut un porc gras que deux maigres.

TABLE

Procès-verbal de la séance du 3 Mai 1868	97
Membres admis dans la séance du 3 Mai	102
Section de Creil. — Séance du 22 Mars 1868	105
Section de Crépy-en-Valois. — Séance du 19 Avril 1868.	105
Section de Pont-Sainte-Maxence. — Séance du 30 Avril 1868.	104
Fabrication du Cidre. — Rapport sur le Mémoire couronné par la Société d'horticulture de Beauvais, par M. A. Corbie	107
Culture du Framboisier, par M. Dubarle.	111
Apiculture, par M. Chapron, instituteur à Vaumoise	112

Ordre du jour de la séance solennelle du 7 Juin 1868.

Cette séance, commune avec la Société d'agriculture, aura lieu dans un vaste magasin, auprès de la gare du chemin de fer.

Les Comités spéciaux ne fonctionneront pas.

Ouverture de la séance à 5 heures de l'après-midi.

Compte-rendu de l'Exposition, par le Secrétaire-général.

Distribution des médailles.

A 6 heures du soir, Banquet, dans la grande salle de l'ancien évêché.

— *NOTA.* Les souscriptions seront reçues, pour le Banquet, jusqu'au Jeudi 4 Juin prochain.

Leçons d'Horticulture.

JUIN 1868.

- Lundi 1^{er}* : Leçon à St-Maximin, à 9 h. du matin, chez M. Boulon. — Leçon à Gouvieux, à 2 h.
- Dimanche 7* : Séance solennelle pour la distribution des médailles de l'Exposition, à Senlis, à 5 heures de l'après-midi, auprès de la gare du chemin de fer. — Banquet à 6 heures.
- Mercredi 10* : Leçon à 9 h. du matin, chez madame Marguerite, à l'Évêché (Sarron). — Séance à Pont, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.
- Jeudi 11* : Leçon à Senlis, à 2 heures de l'après-midi, dans le jardin de la Société.
- Dimanche 14* : Leçon à Versigny, chez M. Grangé, à 9 heures du matin. — Séance à Nanteuil, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.
- Dimanche 21* : Leçon à Raray, à 9 h. du matin, chez M. Delignières. — Séance à Crépy, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.
- Jeudi 25* : Leçon à La Chapelle-en-Serval, à 9 h. du matin. — Leçon à Coye, à 2 h. de l'après-midi.
- Dimanche 28* : Leçon à Montataire, chez M. Maxime Barbier, à 9 h. du matin. — Séance à Creil, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.
- Lundi 29* : Leçon à Vineuil, à 9 h. du matin. — A 2 h. de l'après-midi, leçon à Gouvieux.

Plusieurs membres nouveaux ayant manifesté le désir de se procurer les Bulletins composant le premier volume des publications de la Société, le Comité consultatif a décidé que, les Bulletins de 1867 disponibles étant au nombre de 50, ceux de 1866 seraient réimprimés quand 50 demandes de la collection complète auraient été adressées à M. Bruet, secrétaire, à Senlis. — Les 50 premiers membres inscrits obtiendront ce premier volume au prix de 5 francs.