

SOCIÉTÉ

D'HORTICULTURE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

VII^e VOLUME



JUIN

n° 18

1878

SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville, 11

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

M. le Préfet de l'Oise. — Monseigneur l'Evêque de Beauvais. —
M. le Sous-Préfet de Senlis. — M. le Maire de Senlis.

BUREAU HONORAIRE

M. le comte de Maricourt, vice-président.
M. Bruiet, secrétaire-général-adjoint.
M. Cabot, bibliothécaire-archiviste.

BUREAU CENTRAL

M. Vernois, président.
M. A. Minguet et Frémy, vice-présidents.
M. Thirion, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
M. M. Cossin et Jassemis, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Bery, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
M. Deshais père, conservateur du matériel.
Jardinier-professeur : M. Dubarle.

MEMBRES PERPÉTUELS

M^{me} de Watry. — M. de Watry. — M. Thirion. — M. Vernois.
M. de Maintenant — M. Minguet. — M. Cagny. — M. Deshais
père. — M. Cossin. — M. Desachy (Charles). — M. le baron de
Condé. — M. Bruslé. — M. Jannin. — M. Lemaire (de Nanteuil).
— M. Froment (de Saint-Firmin). — M. de Maricourt. — M. Picard
(de Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruiet. — M. Am.
de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. —
M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux.
— M. Sebert.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Deslandes — Tassin. — Simon Compiègne. —
Fontaine. — Barré. — Testard. — Daguët. — Réhry. — Cosson.
— Reusse. — Félix Dupuis. — Masson.
Baron : M. Vramant, président.
Béthisy : M. Turlin, délégué.
Betz : M. Roblin, président.
Chantilly : M. Petit, président.
Ermenonville : MM. Martin, président, — Thiénard fils délégué.
Nanteuil : MM. Dubois, président, — Benoit, délégué.
Plailly : M. Chantrier, délégué.
Pont : MM. Renaut, président, — Laverge, délégué.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 2 JUIN 1878. — PRÉSIDENTE DE M. THIRION.

La séance est ouverte à 2 heures 1/2. Le procès-verbal de la précédente séance est adopté sans rectification. Cinq nouveaux membres sont admis à l'unanimité.

Les objets ci-après sont exposés sur le bureau :

1° Par M. LÉPINE, fraises des Alpes et Marguerite Lebretton, pois Ringleader, pommes de terre nouvelles, carottes courtes, laitues Palatines, chicorées frisées en deux variétés, chou d'York, échalottes, oignons blancs, épinards monstrueux de Viroflay. — *Mention très honorable.*

2° Par M. ROBINETTE, chou-fleur Lenormand, radis roses, carottes longues de pleine terre, plant de poireaux, pois verts, oignons jaunes obtenus par la méthode Nouvellon (semés très dru l'été précédent et plantés en rayon en février suivant). — *Mention honorable.*

3° Par M. DUBARLE, jardinier-professeur, un sachet de graines d'une variété nouvelle de Crucifère, qu'il annonce tenir de la libéralité de M. Delaville fils, grainier à Paris, sous le nom de *Brocoli-Asperge*, et qu'il suppose devoir se consommer sous forme de rejets blanchis, au printemps, à l'instar du *Crambé*. M. Dubarle en a déjà semé quelques graines, qui sont bien levées; mais il croit que, faite dans plusieurs jardins, l'expérience en serait démonstrative. M. le Président fait observer que les Sociétaires auxquels ces graines seront confiées doivent s'engager à rendre compte exactement à la Société des résultats qu'ils auront obtenus, ce qui ne se fait pas assez régulièrement dans les cas semblables. MM. Reusse, Lépine, Robinette et Rhéry en reçoivent

vent chacun quelques-unes et prennent l'engagement de tenir leurs collègues au courant de la réussite, bonne ou mauvaise, qu'elles auront donnée dans leurs cultures.

Il est procédé au dépouillement de la correspondance, qui se compose des pièces suivantes :

1° Une lettre de M. le Dr Millot, qui, fixé à Beauvais, offre sa démission de sociétaire. — Il a été répondu par l'expression des regrets de la Société, et l'acceptation de cette démission à partir de janvier prochain, conformément au Règlement.

2° Un avis de la mort de M. Laurent, président de la Société d'horticulture de Montmorency. — L'assemblée exprime ses regrets sympathiques, M. Laurent ayant contribué à assurer la prospérité de cette excellente Société.

3° Un spécimen de l'*Union des Sociétés savantes*, accompagné d'une demande d'adhésion, qui est renvoyée au Conseil d'administration.

4° Le programme de l'Exposition d'horticulture qui aura lieu à Saint-Germain-en-Laye, les 24-25 août prochain.

5° Les procès-verbaux suivants des sections :

SECTION DE PONT-SAINTE-MAXENCE

SÉANCE DU 28 AVRIL 1878. — PRÉSIDENTE DE MM. RENAUT, PRÉSIDENT, ET PALMER, PRÉSIDENT-D'HONNEUR

M. BAZIN expose 2 variétés de radis, 2 de carottes, des poireaux, des choux d'York, des brocolis, des laitues gottes et de la Passion, des épinards, et il obtient une *mention honorable*.

M. CHEVALIER obtient une *mention simple* pour ses laitues, ses carottes hâtives, ses pommes de terre nouvelles, et une *mention simple* pour trois assiettées de pommes (Calville, Canada, Châtaigner).

M. FRÉVAL, une *mention honorable* pour ses brocolis, ses fraisiers forcés (Marguerite Lebreton), ses asperges, haricots verts, carottes hâtives, laitues de la Passion, épinards à feuille de laitue, et poireaux de Rouen.

M. BERY, pour des radis à bouts blancs, des romaines blondes, des carottes semis d'automne, et des laitues de la Passion, obtient une *mention simple*; des *remerciements* lui sont votés pour six variétés de Coleus, bouturés le 2 mars.

A l'issue de la séance, les membres de la Société se sont rendus dans le jardin de M. Renaut, où M. Dubarle a fait un cours pratique de taille du pêcher, de la vigne, du figuier et du melon, et a donné des renseignements utiles sur la culture de différents légumes.

SECTION DE NANTEUIL

SÉANCE DU 12 MAI 1878. — PRÉSIDENTE DE M. DUBOIS.

M. COUTARD expose chou-fleur Lenormand, romaines blonde et verte, carottes hâtives, oignons blancs, radis roses, pois, laitues de la Passion et brune paresseuse, fraises Marguerite, pour lequel apporta obtient une *mention très honorable*; plus un bouquet de fleurs coupées. — *Mention simple*.

M. GARNOTEL, laitues de Versailles et brune d'hiver, oignons blancs, radis roses ronds et longs, romaines verte et grise, carottes. — *Mention honorable*.

Il est ensuite procédé à la lecture d'articles extraits de Bulletins ou Journaux horticoles, laquelle provoque différentes observations. — M. FOSSIEZ signale la précocité, le rendement avantageux et la bonne qualité de la pomme de terre *Earley rose*; M. LÉPINE constate que sur les marchés elle a fort bien réussi, principalement sur celui de Chantilly, mais que, pour la précocité, elle est encore dépassée par la *quarantaine*, et même par la pomme de terre à *feuille d'ortie*, plus rustique et plus fertile d'ailleurs que cette dernière. — M. RHÉRY a eu occasion d'employer les feuilles du tabac cultivé comme plante d'ornement à la destruction des insectes, et il affirme que, pour en faire des fumigations, il produit autant d'effet que le tabac préparé par les manufactures de l'État. — M. ROBINETTE prétend que les pucerons peuvent se détruire dans une serre au moyen de rondelles de pommes de terre placées au pied des plantes infestées; en soulevant

le matin ces rondelles, on trouve leur face inférieure garnie d'insectes de toutes sortes, et notamment de pucerons, qu'il est dès lors facile de détruire en les noyant ou les brûlant.

Communication est donnée des décisions prises par le Conseil d'administration dans sa réunion mensuelle du 26 mai dernier. — Le Conseil a approuvé un projet de circulaire qui sera adressée à MM. les Maires de l'arrondissement, pour essayer de mettre à exécution la proposition faite par M. Testard le 7 avril dernier. — Diverses questions ayant dû être ajournées en raison du petit nombre de membres présents aux dernières réunions du Conseil, on s'est demandé s'il n'y aurait pas lieu d'imiter plusieurs Sociétés d'horticulture dans les mesures qu'elles ont prises pour parer à un semblable inconvénient; de là est née l'idée d'une demande de modification au règlement qui a été signée par dix Sociétaires et qui vient d'être déposée sur le Bureau.

En conséquence M. le Président met en délibération cette proposition qui a pour but de faire déclarer que tout membre du Conseil d'administration qui aurait manqué à trois réunions de suite, sans excuse valable, serait désormais déclaré non rééligible. Appuyée par plusieurs Sociétaires, cette proposition est adoptée à l'unanimité, et renvoyée, avec recommandation, au Conseil d'administration.

La séance est levée à 4 heures, après le tirage de la loterie composée de quatre traités horticoles et de deux lots de salades offerts par M. Lépine.

Membres admis dans la séance du 2 juin 1878.

- MM. GALLÉ (Auguste-François), propriétaire à Apremont.
BATAILLE (Jacques-Achille), cultivateur au Plessis-Belleville.
BATAILLE fils (Achille), cultivateur au Plessis-Belleville.

MM. PARANT, propriétaire à Saint-Gervais-Pontpoint.
FORTIN, jardinier chez M. Auxeufts à Saint-Leu-d'Esserent.

CISELAGE OU CISELLEMENT DU RAISIN DE TREILLE (1)

PAR M. J. COURTOIS

Avec la mi-juillet, le moment est venu de commencer le *ciselage* ou *cisellement* du raisin de treille. L'étymologie de ces deux mots, employés l'un et l'autre, est le mot *ciseaux*. C'est avec des ciseaux que se fait l'opération. Les mots *ciselage* ou *cisellement* sont du néologisme. Dans les dictionnaires se trouvent bien les mots *ciseler*, *ciseleur*, *ciselure*, mais avec la signification que chacun leur connaît.

C'est de l'art aussi que façonner, à petits coups de ciseaux répétés, une grappe de raisin réellement informe jusque-là, et qu'on ne reconnaît plus, le travail achevé, tant elle est transformée.

L'opération consiste en trois choses assez distinctes :

1° Raccourcir la grappe en lui enlevant plus ou moins de son extrémité. Les grains d'une grappe de raisin sont d'autant plus gros qu'ils sont plus rapprochés de la base, où est ce qu'on appelle les *ails* de la grappe. A Thomery, Fontainebleau, Conflans-Saint-Honorine, le ciselage est pratiqué en grand, et pour le raisin de premier choix, on va jusqu'à enlever à la grappe le quart et même au-delà de sa longueur. En pratique on enlève généralement moins que cela, le petit bout seulement; mais il faut toujours enlever quelque chose, c'est une concentration de la sève pour le surplus.

(1) Extrait du *Journal de l'Agriculture*.

Quand on veut décharger une vigne d'une partie de ses raisins trop abondants, on doit le faire, non pas en supprimant des grappes entières, mais en les raccourcissant toutes davantage. Le raccourcissement de la grappe, sorte de pincement, peut s'effectuer, et ses effets sont encore plus marqués, avant le ciselage, avant même la floraison, quand, les grappes et les boutons non encore fleuris s'étant écartés, ce raccourcissement est faisable. La floraison et le nouement en sont accélérés.

2° Enlever tous les petits grains sans distinction, ces petits grains qui, avortés, sans avenir, prennent de la place et, en véritables parasites, distraient une partie de la sève sans aucun profit.

3° Enlever aussi des gros grains, quand les gros grains sont trop serrés, afin que ceux qu'on laisse puissent sans gêne atteindre leur maximum de développement.

Le moment de ciseler est celui où l'on peut distinguer les petits grains des gros grains, où les plus gros ont atteint le volume de très petits pois. Il est essentiel que les grains ne se touchent pas encore : quand les grains sont arrivés à se toucher, le ciselage devient impossible.

Les effets de l'opération sont on ne peut plus sensibles et ses avantages nombreux ; on en compte jusqu'à six :

1° grains plus gros et de grosseur égale ; 2° rissolement plus complet, les rayons solaires pénétrant jusqu'au cœur de la grappe ; 3° qualité supérieure ; 4° maturité plus hâtive et plus complète ; aux expositions qui ne sont pas celle du sud-est, ou bien sous un climat peu favorable à la maturité du raisin, par l'opération du ciselage on arrive à cette maturité, qui est plus ou moins achevée, mais on l'obtient ; c'est le cas des deux parties percheronne et normande du département d'Eure-et-Loir ; 5° une facilité plus grande de conservation au fruitier ; et 6° plus de facilité pour combattre l'oïdium.

A ces six avantages, on en pourrait ajouter un septième

qui a son mérite aussi. Sur le marché, chez les marchands, le raisin ciselé a une tout autre faveur que celui qui ne l'est pas. Ce n'est pas exagérer de dire qu'il vaut une moitié en sus, le double peut-être. Sauf les raisins qui viennent du Midi et qui, pour la table, certainement, sont inférieurs aux bons raisins des environs de Paris, on ne vend guère en magasin, dans ce lieu de colossale consommation, que du raisin qui a été ciselé. Le raisin non ciselé trotte les rues sur des brouettes ou des éventaires.

On profite du ciselage pour bien placer les grappes, déjà lourdes et pendantes, près du mur, sans y toucher, et pour ramener en avant toutes les feuilles, dont aucune ne doit toucher les grains. Le raisin comme les autres fruits en général, demande, pour acquérir toutes ses qualités, à mûrir sans avoir subi aucun contact.

Dans les trois localités citées plus haut, ce sont des jeunes filles qui cisellent. Leur temps est moins cher et, de plus, habituées à manier les ciseaux, elles ont plus de dextérité et vont plus vite que les jeunes garçons ou les hommes.

Les ciseaux doivent être un peu plus effilés, mais pas trop longs ; trop longs, leur pointe qui seule est utilisée saisit mal le pédoncule du grain. Des ciseaux à ongle font assez l'affaire. On peut recommander les ciseaux articulés, *Vitry frères*, fort ingénieux outil qu'on met dans sa poche sans gêne et sans crainte. Il est bon d'émousser la pointe des ciseaux en les frottant légèrement sur un grès, pour éviter de percer les grains à côté de ceux qu'on enlève.

Posséder une treille et n'avoir pas pour sa table une certaine quantité au moins de raisin ciselé, c'est de son champ, volontairement, ne tirer qu'une récolte imparfaite. Entre du raisin ciselé et celui qui ne l'est pas la différence est telle, que l'habitude de celui-là vous fait prendre celui-ci en dédain. On ne veut plus voir que du raisin ciselé. Un vieux jardinier converti au ciselage et qui y avait été rebelle, nous

dit un jour : « Du raisin non ciselé ! mais c'est bon pour la cuve. »

Voici un autre propos de jardinier assistant à une de mes démonstrations : « Ce que vous faites là n'est autre chose que ce que font les jardiniers et cultivateurs, quand ils dépressent, en les binant, leurs plantes ou leurs champs de carottes, de betteraves ou de navets. »

Quand on se décide à cette nature de travail, la première année on y soumet quelques grappes, la seconde on en augmente le nombre, la troisième tout y passe.

Le travail est minutieux, mais le succès certain et, quoi qu'on entreprenne en ce monde, un succès assuré n'est pas chose commune !

La somme de la récolte n'est pas diminuée par les ablations qu'on a faites, comme on pourrait le croire. Si le nombre des grains est moindre, ceux qui restent ont acquis plus de grosseur et plus de poids.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Greffe de la Vigne, par M. CIRJAN. — Le moyen consiste à ne greffer que quand *la vigne ne pleure plus*. Voici comment M. Cirjan a opéré : après avoir coupé, à la hauteur où il jugea convenable, les ceps qui devaient être greffés, il attendit plus ou moins longtemps pour que la plaie ne laissât plus écouler d'eau, qu'elle fut sèche, ce qui se reconnaît en passant le doigt sur la plaie après l'avoir rafraîchie. Lorsque la surface ne contient plus d'humidité, il la fendit et y inséra un ou deux greffons, ainsi que cela se pratique pour toutes les greffes en fente, et en recouvrit la plaie avec de la cire. Ainsi faites, la réussite a été dans la proportion de 28 sur 30, c'est-à-dire environ 92 %. M. Cirjan attribue ce bon résultat à la

cire qui, dans ce cas, a bien adhéré à la plaie, ce qui n'avait pas lieu lorsqu'il greffait quand les ceps étaient en sève. Dans ce cas, en effet, non-seulement la cire n'adhérait pas, mais elle était constamment repoussée en dehors de la plaie qui se trouvait tout-à-fait exposée à l'air. Était-ce bien là la seule cause qui a déterminé le succès, et ne pourrait-il se faire qu'il soit en grande partie dû à l'absence de sève qui dans le premier cas, en venant constamment mouiller les tissus, s'opposait à la soudure ?

(*Revue horticole*).

*
**

Culture annuelle des Asters, par M. VILMORIN. — En mars on sème sur couche tiède, en les couvrant très-peu, des graines des diverses espèces d'Asters vivaces ; la levée s'opère promptement, et, dès le mois d'avril, les jeunes plants sont suffisamment développés pour être transplantés en pépinière en plein air, assez près les uns des autres ; leur reprise étant certaine et immédiate, ces plants ne souffrent aucunement de cette opération, surtout si l'on a soin de les arroser, en sorte qu'en mai, ils peuvent être relevés et replantés définitivement en place, en les espaçant cette fois de 50 à 75 centimètres. Lorsque la fin de l'été arrive, toutes ces plantes forment déjà des plantes volumineuses, et, suivant que l'on a affaire à des variétés plus ou moins hâtives, la floraison commence à la fin de l'été, et se prolonge jusqu'aux gelées.

(*Revue horticole*).

*
**

Moyens d'obtenir d'énormes champignons. — Sur une couche préparée pour exciter la végétation de diverses bouretures, un jardinier voyait se développer spontanément des champignons de couche qui ne dépassaient pas le volume d'une noix. D'après le conseil de M. COURSIER, il a essayé d'arroser la couche avec une solution d'azotate de potasse. Dès

ce moment les champignons ont pris un tel développement que l'un d'eux, pris au hasard, et dont le chapeau mesure environ 20 centimètres de largeur, est arrivé à ces dimensions considérables en quatre jours.

(*Société centrale d'horticulture de France*).

*
**

Lilas forcé à fleurs blanches, par M. LAVALLÉE. — Chaque fois que l'on pourra placer un lilas à fleurs colorées dans un milieu où la température soit constamment maintenue à 20° au-dessus de zéro, on en obtiendra des fleurs blanches, sans qu'il soit nécessaire de recourir à l'obscurité. C'est ainsi que, dans toute la contrée qui entoure Anvers, les habitants de la campagne ont l'habitude d'éclater des pieds de lilas commun qu'ils plantent en touffe dans des baquets, au moment de les rentrer dans leurs demeures, où ils les placent simplement près de leurs poêles. Les fleurs s'y développent bien, et restent, dans ces conditions, invariablement blanches. On obtient aussi ce résultat en coupant des rameaux à fleurs, dont on fait plonger l'extrémité dans une bouteille constamment remplie d'eau et tenue sur les tablettes d'une serre, ou dans un appartement bien chauffé.

(*Société centrale d'horticulture de France*).

*
**

M. MILLET appelle l'attention sur un grand destructeur de vers blancs, le corbeau (freux). Il dit qu'on lui a envoyé récemment de jeunes freux pris au nid, pour qu'il examine leur estomac, et qu'il les a trouvés presque entièrement garnis de débris de vers blancs. Il a aussi examiné des estomacs de jeunes moineaux qui renfermaient une grande quantité de pucerons.

(*L'Apiculteur*).

*
**

Plantation des poiriers dans les terres calcaires, par M. FORNEY. — Nous nous sommes procuré des morceaux de vieille tôle mince; nous avons fait des trous plus larges que profonds; puis nous avons garni le fond avec cette vieille tôle comme un plancher, et le trou a été comblé de bonne terre prise exclusivement à la surface du sol, sans mélange de terre du fond. Les poiriers plantés sur un fond ainsi constitué végètent parfaitement; le feuillage en est vert foncé, et les racines, s'étalant sur la terre rouillée, ne pénètrent pas dans le sous-sol.

(*Société centrale d'horticulture de France*).

*
**

Entretien des plantes dans les appartements, par M. LEBAS. — Ce moyen que j'ai vu employer avec beaucoup de succès consiste à placer les plantes dans un sol consistant, dans des pots relativement très-petits. Pour maintenir l'humidité, on place ces pots dans de plus grands, en mettant une couche de mousse entre les parois des deux vases. Ainsi traitée, et en maintenant la mousse constamment humide, quelques arrosements au pied de la plante suffisent à celle-ci. Quand on veut se servir des plantes, on les enlève des vases comme on le ferait si elles étaient dans des potiches; on les place dans les appartements, et quand les garnitures sont terminées, on les rapporte dans les serres où on les place de nouveau dans leur récipient.

(*Revue horticole*).

*
**

Boutures de racines, par M. MAY. — Il y a une époque où il convient tout particulièrement de faire les boutures de racines; c'est celle où les plantes vont entrer en végétation, par exemple le commencement du printemps. Séparées des pieds, faites et plantées de suite, les boutures partent peu de temps après, tandis que si on les prépare à l'automne, alors

que les racines sont en repos, il arrive fréquemment qu'elles pourrissent ou ne poussent pas, malgré qu'elles restent vertes.

(Revue horticole).

* * *

Destruction des limaces, par M. E. VAVIN. — Un moyen qui a été employé devant moi, est la pose, entre les plantes, de petits ronds de carotte; les limaces noires sont excessivement friandes de ce légume, et à chaque visite on en trouve une quantité considérable sur les morceaux de carotte, que l'on s'empresse de débarrasser de ces méchants convives. Quant aux limaces grises, elles s'empressent de se grouper autour des petits tas de son, placés sous des pots renversés, mais assez soulevés pour leur laisser la liberté de se rapprocher de ce produit si affriolant pour elles.

(Journal des campagnes).

* * *

Multiplication de la Primevère de Chine à fleurs doubles blanches. — Le bouturage se fait pendant toute l'année, mais plus spécialement en mai et juin. Les boutures sont prises sur des plantes de deux ans, mises dans des pots de trois centimètres, sur une vive chaleur de fond. Le compost employé est constitué par un mélange de terre franche, terreau de feuilles, fumier très décomposé et sable blanc. Aussitôt que les boutures sont enracinées, elles sont repotées dans les pots où elles fleuriront, et au fond desquels on doit placer un bon drainage. Lorsqu'elles sont suffisamment endurcies, on les transporte dans une serre basse, près du jour, où elles restent jusqu'au moment de la floraison. On doit les tenir alors dans une atmosphère plutôt sèche qu'humide, leur donner beaucoup d'air et des arrosements modérés mais entretenus avec soin; en hiver et en automne, de l'eau est seulement donnée aux plantes qui en ont réellement besoin, et on prend toutes précautions pour ne pas en répandre sur le feuillage.

(Moniteur horticole belge).

Ordre du jour de la Séance

DU 7 JUILLET 1878.

Ouverture de la Séance à 2 h. de l'après-midi.

Adoption du procès-verbal.

Dépouillement de la correspondance.

Communication des décisions du Conseil d'administration.

Conférence.

Rapport de la commission permanente sur les produits exposés.

Tirage de la loterie.

La réunion du Conseil d'administration aura lieu le DIMANCHE 30 JUIN, à 3 heures très-précises de l'après-midi, dans l'une des salles de l'Ancien Évêché.

ART. 6^e du Règlement : Tout membre de la Société qui voudra cesser d'en faire partie devra donner sa démission, par écrit, au Président de sa section, en temps utile pour qu'elle puisse être transmise au Secrétaire-général avant le 15 janvier suivant.

Leçons d'Horticulture

JUILLET 1878.

- Senlis* : Dimanche 7, à midi 1/2, au jardin de la Société.
- Pontarmé* : Lundi 8, à 10 h. du matin, chez M. Dupuis.
- Plailly* : Lundi 8, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Apremont* : Jeudi 11, à 9 h. du matin, à la mairie.
- Creil* : Jeudi 11, à 2 h. du matin, à la mairie.
- Versigny* : Dimanche 14, à 10 h. du matin, chez Madame Lemaire.
- Nanteuil* : Dimanche 14, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Bethisy-St-Pierre* : Jeudi 18, à 2 h. de l'après-midi, chez M. Poulet.
- Chantilly* : Dimanche 21, à 9 h. du matin, à la mairie.
- St-Leu-d'Esserent* : Dimanche 21, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Ermenonville* : Jeudi 25, à 10 h. du matin, à la mairie.
- Plessis-Belleville* : Jeudi 25, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Fleurines* : Dimanche 28, à 10 h. du matin, chez M. Demichy.
- Pont-Ste-Maxence* : Dimanche 28, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.