

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



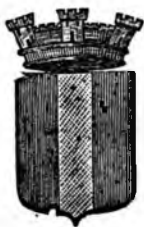
BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

VIII^e VOLUME

SEPTEMBRE

N^o 9

1879



—
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.
MM. Frémy et Minguet, vice-présidents.
M. Thirion, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
MM. Jassemmin et Cossin, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Daguët, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
M. N, 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.
— 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. — Félix Dupuis. — Ruisse. — Simon Compiègne. — Réhry. — Masson. — Prinville. — Testard. — Brochon. — Golas. — Lép.ne. — Bougeonnier.
Baron : M. Vramant, président.
Béthisy : M. Turlin, délégué.
Betz : M. Roblin, président.
Ermenonville : MM. Martin, président, — Thiénard fils, délégué.
Nanteuil : M. Benoit, délégué.
Pailly : M. Chantrier, délégué.
Pont : MM. Renaut, président — Laverge, délégué.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 7 SEPTEMBRE 1879. — PRÉSIDENCE DE M. FONTAINE, MAIRE DE SENLIS, PRÉSIDENT D'HONNEUR.

La séance est ouverte à deux heures et demie. Le procès-verbal de la précédente séance est adopté sans modifications. Quatre membres nouveaux sont admis à l'unanimité. Les objets suivants sont exposés sur le bureau :

1° Par M. PRINVILLE, romaine blonde, choux rouge, de Milan et de Schweinfurt, cornichons verts, carottes longues et demi-longues de Hollande, concombres épineux, pommes de terre princesse, betteraves rouge crapaudine et plate de Strasbourg, poireaux longs et courts de Rouen, melon cantaloup fond blanc, navets blancs plats hâtifs, chicorée de Meaux. — *Mention tres honorable.*

2° Par M. LOZET, concombres verts, cornichons longs anglais épineux et petits de Paris, chou-rave blanc hâtif, choux rouge petit, d'Ulm, d'Utrecht, de Milan, d'Yorck et Quintal, navets blancs hâtifs et d'Auvergne, scarole verte, chicorée de Ruffec, laitue blonde d'été, celeri plein blanc, pommes de terre Earley rose. — *Mention très honorable.*

3° Par M. ROBINETTE, tomates variées et piment. — *Mention simple.*

4° Par M. THOMAS, carottes nantaises, navets marteau, poireaux gros courts de Rouen, oignons jaunes des Vertus, navets plats à collet violet. — *Remerciements.*

M. Cagny, secrétaire-général adjoint, procède au dépouillement de la correspondance, qui se compose des pièces ci-après :



4° Une lettre dans laquelle M. Frémy, vice-président, s'excuse de ne pas pouvoir assister à la séance.

2° Une lettre de M. Thirion, secrétaire-général, empêché par une réunion de famille, et priant M. Cagny de le remplacer à la séance de ce jour.

3° Deux lettres par lesquelles MM. Franck Chauveau et de Caix de Saint-Aymour annoncent à M. le Président que le Conseil général vient de doubler les subventions qu'il accorde aux Sociétés d'horticulture du département.

4° Une lettre de M. Falluel, de Monchy-Saint-Eloi, demandant que l'on veuille bien lui faire parvenir une médaille qu'il a obtenue à l'Exposition du 12 juillet dernier. — Il a été répondu à M. Falluel que sa médaille serait déposée à Creil ou à Nogent-les-Vierges par M. Dubarle, la première fois qu'il irait y donner une leçon.

5° Une lettre par laquelle M. Pailleux adresse ses remerciements pour les détails qui lui ont été communiqués par le Bureau sur la culture des artichauts dans l'arrondissement de Senlis.

6° Une demande de juré adressée par la Société de viticulture et horticulture de Reims pour son exposition du 17 courant. — M. Bruet a été désigné par le Conseil d'administration.

7° Une semblable demande pour l'Exposition horticole qui aura lieu à Troyes (Aube), le 11 septembre. — M. Deslandes représentera la Société à l'Exposition de Troyes.

8° Le programme de l'Exposition qui aura lieu à Autun les 7, 8 et 9 septembre courant.

9° Le procès-verbal des opérations du jury de l'Exposition qui a eu lieu à Lille le 22 juin dernier, duquel il appert que M. VANDENHEEDE, membre correspondant de la Société, a obtenu plusieurs médailles et le prix d'honneur.

10° Le procès-verbal suivant :

SECTION DE PONT-SAINTE-MAXENCE

SÉANCE DU 24 AOUT 1879. — PRÉSIDENTE DE M. RENAULT.

M. DERENGÈRE a obtenu pour 24 variétés de légumes une *mention très honorable*, pour une corbeille de fruits une *mention simple*, et pour une corbeille de fleurs et spécialement ses gloxinias une *mention honorable*.

M. CHEVALIER, pour 7 variétés de fruits, une *mention honorable*, pour un melon et des cornichons, une *mention simple*.

M. BUSQUIN, une *mention honorable* pour 5 variétés de pommes de terre de semis.

M. le Secrétaire-général adjoint donne connaissance à l'assemblée des décisions prises par le Conseil d'administration de la Société dans sa dernière réunion mensuelle : Le Conseil a décidé qu'à partir de l'année prochaine la Société offrirait un prix d'horticulture dans les concours cantonaux des écoles primaires à chacun des cantons de l'arrondissement sauf celui de Neuilly-en-Thelle, où il existe une section de la Société d'horticulture de Clermont. — Il a approuvé un compte présenté par la Commission administrative du jardin d'expériences, duquel il résulte que la vente des fruits de la récolte de 1878 a produit une somme totale de 360 fr. 45 c., et que, déduction faite des achats de fumier, plants, graines, etc., etc., il reste un encaisse de 20 fr. 30.

Il est donné communication des extraits de journaux horticoles et Bulletins des Sociétés correspondantes, et, à la suite, M. Brochon, en exécution d'une promesse faite à la précédente séance, lit une note pleine d'intérêt sur les ravages du phylloxéra de la vigne et sur les procédés employés pour le combattre.

La séance est levée à 4 heures.

Membres admis dans la séance du 7 septembre 1879.

MM. SOUTY, maître couvreur à Senlis.

MM. MIRVILLE (Eugène), maître d'hôtel à Senlis.
GUINAND (Emile), jardinier chez M. Guérard à Senlis.
GORENFLOT (Pierre), jardinier chez M. Fréminclity à
Valgenceuse.

EXPOSITION D'HORTICULTURE DE BEAUVAIS

du 28 juin 1879.

COMPTE-RENDU PAR M. THIRION

L'Exposition qui s'ouvrait à Beauvais le 28 juin dernier, sur l'Ésplanade de l'Hôtel-Dieu, était générale; elle comprenait les produits de l'industrie et de l'agriculture aussi bien que ceux de l'horticulture; un vaste décor, représentant quelque vieille forteresse du moyen-âge, fermait l'emplacement destiné aux exposants, tant en plein air qu'abrités, et, aux alentours, un espace considérable était consacré aux baraques d'une foire et aux divertissements gratuits offerts à la population; différents concours, un spécialement entre les pompiers, qui fut très brillant, accompagnaient encore cette fête annuelle de Jeanne Hachette, dont la ville de Beauvais a toujours honoré le souvenir.

Mais je n'ai à rendre compte à la Société que de la partie horticole, pour l'examen de laquelle elle m'avait fait l'honneur de me déléguer. Ce n'était à coup sûr pas la moins brillante. Fidèle au rôle qu'elle a su s'attribuer dans la ville de Beauvais, la Société d'horticulture avait trouvé dans le zèle de ses membres les éléments essentiels de la décoration générale du parc consacré à toute l'Exposition; elle avait improvisé des pelouses, des massifs, des eaux jaillissantes, et transformé l'esplanade et les quinconces en une véritable propriété d'agrément; tout autour, des serres vitrées et des

galeries couvertes servaient d'abri aux plantes les plus frieuses et les plus délicates.

Deux dispositions du règlement de l'Exposition me paraissent mériter d'être signalées, à cause de leur utilité pratique: l'une concerne les *serres vitrées* qui obtiennent de la Société une prime en argent de 50 fr., indépendamment de la récompense qui peut leur être attribuée par le jury; l'autre autorise les horticulteurs marchands à recevoir leur récompense en argent ou en une médaille de même valeur, à leur choix. De cette façon la Société peut se procurer, dans une serre vitrée, un emplacement propice pour les plantes de serre chaude, et elle encourage les marchands, notamment les maraîchers, à exposer, sans craindre de perdre la valeur de leurs produits, après un long séjour dans le local de l'Exposition.

Une prime de 500 fr. avait été offerte à l'exposant qui aurait le plus contribué à l'ornementation de l'Exposition: le Jury a cru devoir, avec l'assentiment du Bureau de la Société, la réduire à 200 fr., ce qui constitue déjà une haute récompense dans les usages de l'horticulture, et il l'a attribuée à M. GUILLEMELLE, jardinier de la préfecture, dont les plantes de serre chaude, en exemplaires très forts, indiquaient une culture soignée et intelligente.

Le Bureau de la Société d'horticulture, par une initiative que l'on ne saurait trop louer, avait offert une *médaille d'or* spéciale pour la culture maraîchère, la plus utile et la plus recommandable de toutes; M. LEHEURTEUR, horticulteur à Gisors, dont le lot de légumes était le plus remarquable à tous égards, a été l'heureux lauréat.

Nous devons signaler encore, parmi les récompenses décernées:

Une *médaille d'or* à M. SAINTVILLE, horticulteur à Cattetecourt, pour rosiers en pots, collection de roses coupées, une collection de fraises, et un lot de clématites variées.

Une médaille de vermeil 1^{re} classe à M. BEAUME pour ses pompes et appareils d'arrosage.

Une médaille de vermeil 2^e classe à M. LAQUAS pour ses serres en fer et chassis de couche.

Une médaille en argent de 1^{re} classe à M. COUSIN, pépiniériste à Villers-Saint-Paul pour des ficus elastica et conifères.

Une médaille d'argent à M. HARDIVILLÉ pour sa coutellerie.

Une médaille de bronze à M. A. PÉAN pour ses plans de parcs et jardins.

Nous ne pourrions tout citer, car il a été attribué en tout une soixantaine de médailles. Il faut cependant signaler un concours spécial entre instituteurs, dont le lauréat principal a été M. BLOND, instituteur à Martincourt, dont les légumes ont obtenu une médaille d'argent.

Les sections cantonales avaient également exposé des lots collectifs, dont plusieurs étaient véritablement remarquables, même en tenant compte du grand nombre de jardins qui avaient du être mis à contribution pour les composer; dans ce concours, c'est la section de MÉRU qui tient la tête, avec une médaille de vermeil de 1^{re} classe.

L'Exposition au surplus était si considérable que la journée du samedi n'a pas suffi à son examen, et que la matinée du dimanche a dû être, en plus, consacrée par le jury au classement de différents lots. Mais l'aimable accueil fait par la Société d'horticulture de Beauvais aux membres du Jury suffirait à faire oublier bien d'autres fatigues. Je ne saurais mieux terminer ce compte-rendu qu'en adressant aux membres du Bureau les remerciements sincères que mérite leur gracieuse hospitalité.

FABRICATION DU CIDRE (1)

Depuis plusieurs années, la préparation du cidre, jadis négligée, a pris dans l'économie rurale une place dont l'importance s'accroît chaque jour.

Il est une vérité aujourd'hui établie sur des faits indiscutables, mais qu'il est bien difficile encore de faire prévaloir dans le public; c'est que, pour les pommes à cidre, l'espèce prime le *crû*, c'est-à-dire qu'une variété de fruit qui réunit toutes les qualités propres à faire une bonne boisson, les conserve partout, sauf d'imperceptibles variations, — quelle que soit la nature du sol où elle croît!

Quand ce principe sera admis par tout le monde, l'amélioration du cidre aura fait un pas immense. Qu'on ne s'y trompe pas; il y a dans la question du cidre le germe d'une révolution agricole dont la Normandie, la Picardie et la Bretagne pourront tirer d'immenses richesses. Si le phylloxera, qui a déjà ravagé une grande quantité de vignobles dans le Midi et qui s'implante de plus en plus en Bourgogne, ne peut être prochainement détruit, c'est au pommier, certainement plutôt qu'au houblon, qu'on s'adressera pour combler le déficit causé par la disparition de la vigne. D'un autre côté, l'étranger commence à prendre goût au jus de la pomme; c'est par centaines de mille qu'on compte les hectolitres de pommes à cidre expédiés chaque année en Allemagne, depuis la guerre; la Russie importe aussi une grande quantité de cidres et de poirés.

A Paris même, le cidre était à peine connu il y a quinze ans; il entre maintenant pour une large part dans l'alimentation ouvrière. L'accueil fait à l'Exposition universelle à

(1) Article extrait du *Bulletin de la Société d'horticulture de Beauvais*.

cette boisson, qui a obtenu du jury international de nombreuses récompenses, tandis qu'il y a peu d'années elle était dédaigneusement exclue de tous les concours agricoles est encore un symptôme significatif : l'empressement du public cosmopolite à savourer le *Champagne normand* qu'on débitait au Champ-de-Mars prouve encore que le mérite de ce produit commence à être apprécié.

Si le nombre des pommiers adultes qui peuvent rapporter seulement *un hectolitre* de fruits était augmenté dans les départements de l'Oise et de l'Eure à raison d'*un arbre* par *hectare* de sol, il en résulterait pour chacun de ces départements un surcroît de production d'une valeur de plus de *quatre millions de francs*. Que serait-ce, si on savait utiliser l'accotement des routes, si larges aujourd'hui, pour la plantation des arbres à cidre. Quels bénéfices en retireraient nos départements !

Il est de toute nécessité pour obtenir de bonne boisson de n'employer que de bonnes pommes. Celles-ci doivent être de petite ou moyenne grosseur, à la fois amères et sucrées, à pâte sèche ; la pulpe doit rougir promptement à la dégustation. On doit rejeter les pommes acides ; elles donnent un jus qui se transforme trop rapidement en vinaigre.

Les pommes doivent être récoltées par un temps sec et rentrées immédiatement à l'abri, où elles acheveront de mûrir. Dans un grand nombre de localités, on a la mauvaise habitude de les conserver en tas exposés à l'air libre, en proie à toutes les intempéries de l'air ; on perd ainsi une grande partie des principes utiles contenus dans les fruits : il a été constaté qu'une certaine quantité de pommes ainsi traitées avait produit du cidre qui à la distillation, n'avait rendu que 82 litres d'eau-de-vie, tandis qu'une égale quantité de pommes de même provenance emmagasinée dans un lieu sec, en avait fourni 406 litres.

M. Delaville préfère avec raison le mode de préparation du cidre connu sous le nom de *méthode par lixiviation* ou par

déplacement (système Hauchecorne), celui qui fournit le cidre de ménage, dont la fabrication est à la portée de l'ouvrier, attendu qu'il ne réclame qu'un concasseur et une cuve pour la macération et le soutirage, cela sans pressoir.

Pour broyer les pommes, il recommande l'emploi du concasseur à bras qui brise les cellules sans réduire la pulpe en bouillie ; l'antique tour de pile à roue de grès doit être abandonné, parce qu'il écrase les pépins dont l'huile essentielle communique au liquide une odeur et une âcreté désagréables.

Pour obtenir, par lixiviation, une bonne boisson de ménage, on doit employer *autant d'hectolitres d'eau qu'on possède d'hectolitres de pommes*. La meilleure eau est celle de pluie ou de rivière ; l'eau de puits, qui est impropre à la cuisson des légumes et qui dissout imparfaitement le savon doit être rejetée. Il en est de même de l'eau des mares, saturée de jus de fumier ou d'urine de bestiaux ; cette saumure malpropre doit être réservée pour l'arrosage du potager ou des prairies. Certains cultivateurs recherchent pourtant de préférence cette eau putride pour mettre dans leur cidre, en alléguant pour raison qu'elle hâte la clarification, et que d'ailleurs toutes les impuretés de l'eau disparaissent avec la fermentation ! Cette belle théorie pourrait s'appliquer tout aussi justement au pot-au-feu, dit le professeur.

Quand les fruits sont broyés, il convient de ne pas trop se hâter d'en extraire le jus ; il est, au contraire, nécessaire de laisser cuver la pulpe seule au contact de l'air pendant *dix heures au moins* pour colorer le jus et l'imprégner du parfum de la pomme.

Le matériel de la méthode *de déplacement* n'est guère dispendieux ; il suffit d'avoir une ou deux cuves percées à la partie inférieure de leur paroi latérale d'une ouverture à laquelle on adapte une forte *chante-pleure* ou dépotoir, en même temps qu'on place à l'intérieur de la cuve, en face de l'ouverture, une petite calotte en osier qui empêche le pas-

sage des matières solides, surtout si on la recouvre d'un treillis en fascines.

On installe ces *marqueurs* sur des trépieds comme les cuiviers à lessive, et on y dépose le marc qu'on tasse convenablement, et, après un cuvage de dix heures, on tire le liquide au moyen de la chante-pleure. Quand le marc est égoutté, on ferme le robinet et l'on verse de l'eau sur la pulpe de façon à l'imbiber, et, quand elle a macéré pendant douze heures, on tire le jus de nouveau. On répète *trois fois* l'opération en observant les mêmes délais. La macération entière demande environ cinquante-huit heures, savoir :

1° Dix heures sans eau;

2° Vingt-quatre heures avec le premier tiers d'eau (en deux fois);

3° Douze heures avec le second tiers;

4° Douze heures avec le dernier tiers.

Il est évident que le jus du premier tirage, ainsi que ceux qui proviennent des autres cuvages, doivent être répartis uniformément dans tous les tonneaux pour obtenir un cidre homogène.

Certes, il est difficile d'imaginer rien de plus simple ni de plus commode que cette manipulation. Tous les ouvriers peuvent la pratiquer sans perdre un seul instant. Ajoutons qu'à l'économie de la main-d'œuvre, la méthode par lixiviation joint la supériorité et la salubrité du produit obtenu.

La cave où sont renfermés les tonneaux doit conserver une température uniforme de 12 à 15° centigrades; elle doit être très-propre et les murs doivent, au besoin, être passés à un lait de chaux.

Il faut bien se garder de bonder les tonneaux qui contiennent du cidre doux; on recouvre l'ouverture avec une tuile qui permette l'échappement du gaz acide carbonique. On active la fermentation du *moût*, quand elle se fait attendre, en le fouettant deux fois par jour, durant cinq minutes, à l'aide d'un balai d'osier; dans le cas où ce moyen

serait insuffisant, il faudrait élever la température du local à 25° centigrades au moyen de la chaleur par la combustion de braise de four déposée dans une jatte.

Quand l'effervescence se ralentit et qu'aucun globule de gaz n'agit plus sur la nappe supérieure, on opère le soutirage du cidre, en ayant soin de ne le recevoir que dans des fûts soigneusement nettoyés et purgés d'air au moyen d'une mèche soufrée. On laisse dans chaque tonneau nouvellement rempli un vide de 3 à 4 centimètres et on le bondonne définitivement.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

M. Besson, jardinier à Genthod (Suisse), repique ses poireaux au printemps, suivant l'usage, et, lorsqu'ils ont acquis une certaine force, en automne, il les coupe à quelques centimètres sous terre, absolument comme une asperge. Le poireau ainsi traité donne une tige nouvelle qui peut être coupée une seconde fois, jusqu'à la troisième récolte qui se fait au printemps. Ce moyen, qui permet d'obtenir trois poireaux sur le même pied, retarde considérablement au printemps sa végétation, et, pendant qu'ailleurs il monte à graine dans le mois de mai, on peut les conserver jusqu'en juin, moment du repiquage du jeune plant.

(*Société d'horticulture d'Épernay*).

*
* *

Rusticité des Chamærops Fortunei, par M. LAVALLÉE. — Il existe, dans la propriété de Segrez, onze pieds de cette espèce, plantés en pleine terre et à l'air libre, qui se sont montrés jusqu'à ce jour parfaitement rustiques. Sur ce nombre, quatre se trouvent à une exposition un peu couverte, et ne

reçoivent absolument aucune protection; or trois d'entre eux ont déjà fructifié. Quant aux sept autres, qui sont plantés dans une situation entièrement découverte, on se borne, pendant l'hiver, à mettre à leur pied un peu de feuilles, à enrouler un paillason autour de leur tronc, et à tendre une toile au-dessus de leur tête à l'époque des fortes gelées. Dans ces conditions, ils se portent parfaitement et ne souffrent pas du froid. Les *Chamærops fortunei* de Segrez ont commencé de fleurir et de fructifier l'année dernière; cette année, ils l'ont fait plus abondamment et ils ont produit une quarantaine de régimes. On a dit que les graines de ce palmier ne mûrissaient pas sous le climat de Paris; elles ont cependant très bien mûri à Segrez, et les semis qui en ont été faits ont parfaitement réussi. Pendant la guerre, les *Chamærops fortunei* de Segrez, étant privés de toute espèce de soins, ont souffert des gelées rigoureuses; ils ont perdu leurs feuilles, mais ils ont ensuite très bien repoussé au printemps. Cette espèce de palmier peut très bien, comme on le voit, prendre place dans les jardins et les parcs des environs de Paris, où elle produira un effet charmant grâce à la légèreté que lui donne son tronc ou stipe élancé, qui peut atteindre plusieurs mètres de hauteur. Il faudra seulement avoir soin de la planter toujours dans une terre fraîche, attendu qu'elle aime assez l'humidité pour pouvoir être considérée comme presque aquatique. De plus, M. Lavallée a vu tous les pieds de ces belles monocotyledones qu'il a eu l'occasion de transplanter, reprendre sans difficulté, même quand ils étaient en mauvais état et presque tronçonnés. Le seul inconvénient que lui semble présenter leur culture, c'est qu'ils sont forts sujets à être attaqués par les vers blancs, qui en aiment les racines presque autant que celles des fraisiers.

(Société centrale d'horticulture de France.)

Ordre du jour de la Séance

DU 5 OCTOBRE 1879.

Ouverture de la Séance à 2 heures de l'après-midi.
Adoption du procès-verbal.
Dépouillement de la correspondance.
Communication des décisions du Conseil d'administration.
Rapport de la commission permanente sur les produits exposés.
Conférence.
Tirage de la loterie.

La réunion du Conseil d'administration aura lieu le
DIMANCHE 28 SEPTEMBRE, à 3 heures très précises de l'après-
midi, dans l'une des salles de l'ancien Evêché.

**Par décision du Conseil d'administration,
les Leçons d'horticulture sont suspen-
dues pendant les mois de Septembre,
Octobre et Décembre.**

Une médaille d'or sera décernée en octobre 1880 pour la **meilleure culture commerciale d'asperges**; les concurrents devront se faire inscrire avant le mois de novembre prochain.
