

SOCIÉTÉ  
**D'HORTICULTURE**

DE  
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

VIII<sup>e</sup> VOLUME

N<sup>o</sup> 10



OCTOBRE

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.  
M. M. Frémy et Minguet, vice-présidents.  
M. Thirion, secrétaire-général.  
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.  
M. M. Jassem et Cossin, secrétaires.  
M. Drivière, trésorier.  
M. Daguet, trésorier-adjoint.  
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.  
M. N, conservateur du matériel.  
Jardinier-professeur : M. Dubarle.

#### MEMBRES PERPÉTUELS

M<sup>me</sup> 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. — Reusse. — Simon  
Compiègne. — Réhry. — Masson. — Prinville. — Testard. —  
Brochon. — Colas. — Lépine. — Bougeonnier.  
Baron : M. Vramant, président.  
Béthisy : M. Turlin, délégué.  
Betz : M. Roblin, président.  
Ermenonville : MM. Martin, président, — Thiénard fils, délégué.  
Nanteuil : M. Benoit, délégué.  
Plailly : M. Chantrier, délégué.  
Pont : MM. Renaut, président — Laverge, délégué.

## PROCÈS-VERBAL

DE LA

### Séance de la Section centrale

DU 5 OCTOBRE 1879. — PRÉSIDENTE DE M. VERNOIS, PRÉSIDENT

La séance est ouverte à deux heures et demie. Le procès-verbal de la précédente séance est adopté sans opposition. Des apports considérables ornent le Bureau et provoquent les félicitations de M. le Président adressées à leurs zélés présentateurs. Ce sont :

1° 24 variétés de légumes exposés par M. PRINVILLE, à qui est décernée une *mention honorable*.

2° Un lot de bégonias tuberculeux, semis de l'année, en 42 variétés, obtenues par M. GUINAND, jardinier chez M. Guérard, propriétaire à Senlis. — *Mention honorable*.

3° 27 variétés de légumes présentés par M. LOZET, qui obtient également une *mention honorable*.

4° Par M. ROBINETTE, 6 variétés de légumes et 7 pots de gloxinias variés. — *Mention simple*.

5° Par M. DUBARLE, jardinier-professeur, 40 lots de poires provenant du jardin d'expériences de la Société, en 5 variétés, savoir : Fondante des Bois, Van Marum, Conseiller de la Cour, Calebasse de Bavay et Beurré Clairgeau. — *Remerciements*.

M. le Secrétaire-général procède au dépouillement de la correspondance, qui se compose des pièces suivantes :

1° Une lettre de M. le Secrétaire de la Commission française des échanges internationaux, annonçant l'envoi du volume de 1877 des compte-rendus de la *Smithsonian Institution*.

2° Une lettre de M. le vicomte de Pellan, président du

Comice agricole de Guérande (Loire-Inférieure), contenant ses remerciements pour les renseignements que le Bureau lui a donnés, au sujet de la *culture des artichauts* et des moyens de s'en procurer du plant, en réponse à une demande de sa part adressée à M. le Maire de Senlis et renvoyée par ce dernier au Bureau de la Société.

3° Une lettre de M. Goin, éditeur à Paris, demandant l'envoi du numéro du Bulletin où se trouve l'appréciation du traité de M. Ronceray sur la *Culture des asperges*. — Le Conseil d'administration, en remerciement des dons de livres fréquemment faits par M. Goin à la bibliothèque de la Société, a décidé que désormais le Bulletin lui serait régulièrement adressé.

4° Une circulaire de la Société d'horticulture d'Orléans et du Loiret, engageant les autres Sociétés Françaises à se joindre à elle pour obtenir de M. le Ministre de l'Agriculture et du commerce la participation de l'horticulture dans les concours régionaux. — Une pétition dans ce sens a été signée par les membres du Conseil d'administration, et envoyée à la Société d'Orléans pour être jointe à la sienne.

5° Deux brochures de M. Vavin, membre correspondant, dont il est donné communication à l'assemblée, l'une sur le *Fenouil doux d'Italie*, et l'autre sur le reboisement des montagnes au moyen de *Ailantus glandulosa*.

6° Le programme de l'Institut national agronomique adressé par M. le Ministre de l'Agriculture.

La campagne d'été étant terminée, M. le Président invite les membres qui ont reçu des graines ou des plantes pour les expérimenter à communiquer les résultats, bons ou mauvais, qu'ils en ont obtenus. Un certain nombre se trouvant absents, il est décidé que les sociétaires qui se trouvent dans ce cas seront invités à déposer des rapports écrits à la séance du 2 novembre prochain. M. Thirion qui avait été chargé de

l'expérimentation de la pomme de terre de semis de M. Thomas déclare qu'elle lui a paru de bon goût, mais restant ferme et compacte après la cuisson, dans le genre de l'ancienne vittelotte; quant à sa rusticité et à sa fécondité, elles ne pourront être constatées que l'été prochain.

La lecture de journaux horticoles et de Bulletins des Sociétés correspondantes donne lieu aux observations ci-après : — M. JANNIN a travaillé le bois de l'*ailante*; il le trouve assez bon et ayant à peu près la valeur de celui du platane ou du sycomore, blanc et léger, susceptible pourtant de se veiner comme le frêne. — M. COURCY bouture ses *coleus* en pleine terre et en plein soleil, sous cloches blanchies; il traite même de semblable façon les *achyranthes* et les *alternanthera*; une fois empotées, il conserve ces plantes à froid sous chassis, jusqu'en novembre, époque où il les rentre en serre. — M. DUBARLE a soufré les poires qui commençaient à se taveler et n'en a obtenu aucun résultat satisfaisant.

M. Brochon communique, sur l'invitation de M. le Président, un nouvel article sur le phylloxera qui, dans certains endroits, aurait été combattu par des engrais énergiques. Après quoi M. Dubarle fait une conférence sur le choix des variétés de roses, eu égard au sol et au climat de l'arrondissement.

La séance est levée à 4 heures 15 minutes, après le tirage d'une loterie composée des poires du jardin d'expériences et de plusieurs lots de légumes offerts par les présentateurs.

---

## EXPOSITION DE LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE des 20, 21 et 22 septembre 1879.

COMPTE-RENDU PAR M. REUSSE

MESSIEURS,

Vous m'avez fait l'honneur de me choisir pour représenter

la Société en qualité de membre du jury, à l'Exposition qui a eu lieu à la Ferté-sous-Jouarre, les 20, 21 et 22 septembre dernier, sous la direction du Bureau de la Société d'horticulture de Meaux, et je m'empresse de vous rendre compte de la mission que vous m'aviez confiée.

La cérémonie a été fort belle, présidée par M. le Préfet de Seine-et-Marne, M. le Sous-Préfet et M. le baron d'Avène, président de la Société d'horticulture, qui ont prononcé des discours très applaudis.

Pour ce qui est de l'Exposition, elle était des plus remarquables. Les légumes surtout étaient d'un grand mérite. Quelques belles collections de plantes de serre chaude, fournies par les châteaux de la région, attiraient les regards. Là comme partout les fruits se montraient en exemplaires plus petits et moins nombreux qu'à l'ordinaire, à cause de la mauvaise température de l'été que nous venons de traverser, mais les apports cependant témoignaient d'une culture très multipliée, en raison du sol éminemment favorable de cette contrée.

Je crois devoir vous signaler un concours particulier dont les bons résultats sont incontestables, et qui devrait être introduit dans toutes les Sociétés d'horticulture. Les garçons-jardiniers qui s'étaient fait inscrire à l'avance ont été interrogés par un jury choisi parmi les personnes les plus compétentes, et en proportion des notes qu'ils avaient obtenues dans cet examen, des médailles ont été décernées aux plus capables. C'est certainement un bon moyen de former des jardiniers et de signaler aux propriétaires les jeunes gens studieux et travailleurs.

Le soir un très beau banquet a réuni les membres du Bureau, les Exposants et les Jurés : M. Carrière, rédacteur en chef de la *Revue horticole*, M. Louis Petit, délégué de la Société de Brie-Comte-Robert, M. Bergmann père, de la Société Centrale d'horticulture de France, M. Bergmann fils, correspondant du *Gardner Chronicle* de Londres, M. De-

fresne, délégué de la Société d'horticulture de Corbeil, M. Grimbert, délégué de la Société de Coulommiers, M. Doyen, de celle de Pontoise, M. Guillot, de celle de Melun et Fontainebleau, M. Muzard, de celle de Nogent-sur-Seine, et M. Reusse, de celle de Senlis.

La plus grande cordialité et l'accueil le plus aimable des membres du Bureau m'ont laissé d'agréables souvenirs que je me fais un plaisir de constater.

Je ne saurais énumérer tous les lauréats, mais je terminerai ce compte-rendu en signalant les principales médailles décernées :

*Prix d'honneur :*

M. RIMBAUT, jardinier-chef au château de Lagny, qui a exposé un lot de plantes de serre chaude, un lot de légumes et une collection de fruits.

*Médailles d'or :*

M. NIVERT, horticulteur à La Ferté-sous-Jouarre pour un lot de plantes de serre chaude.

M. BLÉVANUS, horticulteur à Lizy-sur-Ourcq pour un superbe lot de légumes et des fleurs coupées.

M. LÉCONTE, jardinier-chef au château de Quincy, pour une collection de fruits.

M. HANRIAU, pépiniériste à Chauconin, pour arbres fruitiers et conifères.

*Médailles de vermeil :*

M. LEFRANÇOIS fils, horticulteur à Meaux, pour plantes de serre chaude et fleurs coupées.

M. COCHET, rosiériste à Brie-Comte-Robert, pour huit cents roses en cent soixante variétés, admirablement choisies.

M. MARTIN, jardinier-chef chez M. Duffié, à La Ferté-sous-Jouarre, pour achyranthes, coleus, fleurs coupées, fruits et légumes.

M. PÉAN, architecte-paysagiste à Paris, pour ses plans de parcs et jardins.

M. BOURNISSEN, herboriste à Meaux, pour un herbier comprenant quatre cents variétés, conservées avec beaucoup de goût.

M. LAURENT, propriétaire à Montceaux, pour une collection de fruits.

Un très grand nombre d'autres médailles ont encore été distribuées, parmi lesquelles je crois devoir signaler :

Une *médaille d'argent* attribuée à M. JARRY, maraîcher à Meaux, dont les choux-fleurs étaient tout-à-fait hors ligne ;

Une *médaille de vermeil* obtenue par M. HANRIAU, dont les appareils hydrauliques et notamment les pompes de jardin sont parfaitement combinés et d'un usage avantageux.

Une *médaille de vermeil* et une *d'argent* décernées à deux instituteurs qui ont présenté les plus beaux fruits de l'Exposition.

En terminant, je vous prie d'agréer mes remerciements pour l'honneur que vous m'avez fait en me chargeant de vous représenter à La Ferté-sous-Jouarre.

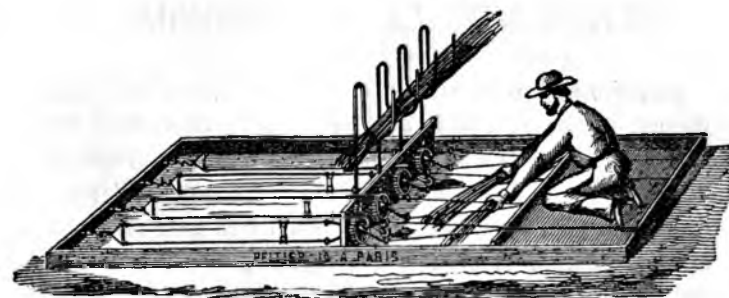
---

## FABRICATION DES PAILLASSONS (1)

Dans la culture maraîchère et dans l'horticulture, on a presque journellement besoin de paillassons, pour abriter les couches, les espaliers, etc., On s'en sert aussi dans quelques vignobles. Enfin, les fabricants de fromages en font un emploi constant. Il est donc utile d'avoir une bonne machine servant à faire les paillassons. La figure ci-contre représente celle qui a été récemment offerte au public par M. Peltier jeune, constructeur à Paris.

---

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



Cette machine se compose d'un montant en chêne sur lequel sont fixées quatre roues d'engrenages, avec pignons en rapport pour ne faire qu'un demi-tour en tournant la petite manivelle qui se trouve sur la traverse en bois. A chaque axe des engrenages se trouve goupillée une bielle à deux branches pour guider le fil de fer: le même mécanisme se trouve de l'autre côté, ce qui donne la torsion au fil de fer. Le corps de la machine est posé sur quatre roues pour permettre de l'éloigner à volonté suivant la longueur des paillassons que l'on veut faire. Entre les fils de fer se trouve un petit tendeur pour tenir toujours l'écartement. Le châssis de la machine n'est qu'un simple cadre en sapin; à une extrémité sont les crochets d'attache du fil de fer; de l'autre se trouvent quatre porte-mousquetons qui tournent librement; de cette manière, lorsqu'on fait la ligature du paillasson, le fil de fer ne se tord pas. Sur le corps de la machine sont fixées quatre tringles courbées pour supporter la paille.

La machine peut aussi bien servir pour fabriquer les paillassons avec des cordes qu'avec des fils de fer. Son prix est de 49 francs. — On peut faire environ quatre mètres de paillassons par heure.

---

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

*Floraison des Glaïeuls l'année du semis*, par M. FRÈRE-HENRY. — Le 15 du mois de février, sur une couche tiède recouverte d'environ 0<sup>m</sup>10 de terreau, j'ai semé la graine, qui a été recouverte de 0<sup>m</sup>01 de terreau, et sur laquelle j'ai placé les châssis ; j'ai arrosé chaque fois qu'il y en a eu besoin. Six semaines après, le plant a été repiqué, moitié sur vieille couche froide, moitié sur une planche de potager. Ceux qui ont été mis sur couche ont été recouverts quelque temps avec des châssis ; ceux du potager, la nuit seulement, avec des paillasons. Dans les deux cas, j'avais planté sans labourer le sol ; seulement, sur la planche du potager j'avais ajouté 0<sup>m</sup>02 de terreau. C'est à ce dernier mode que je donne la préférence, car j'ai remarqué qu'il était moins desséchant que la couche, et que le glaïeul préfère la terre d'un bon potager à du terreau de couche. Je ne prétends pas que tous les sujets fleuriront, mais j'ai obtenu des fleurs d'une forte moitié d'entre eux.

(*Société d'horticulture de Coulommiers.*)

\* \*

*Emploi culinaire du Panais*, par M. CHATEL. — On sait généralement qu'un panais mis dans le pot-au-feu contribue à donner un goût excellent au bouillon. Eh bien ! c'est ce même panais dont je fais ensuite un mets excellent. On le coupe par tranches, on le fait sauter ou rissoler un peu dans la casserole ou dans la poêle, avec beurre ou graisse, et, au moment de le servir, on ajoute deux ou trois cuillerées de crème. Ceux qui ne peuvent en avoir se bornent à ajouter une pointe de vinaigre. Le panais en matelotte, à la maître d'hôtel, à la sauce blanche ou à la crème, comme les pommes de terre, est aussi excellent.

(*Journal de l'Agriculture.*)

*Grefte de la Vigne*, par M. BOISSELOT. — On coupe le cep au-dessus d'une bifurcation, en laissant à chaque chicot conservé un œil d'appel. On fend dans la bifurcation même, et on y place un greffon, absolument comme dans la greffe en fente ordinaire. On ligature et on mastique. La greffe étant ainsi disposée, tels sont les soins qu'elle réclame pendant la végétation : pour en aider le développement, on concentre la sève en modérant, par un pincement très court, les pousses qui sortent des deux chicots dont la fourche a reçu le greffon ; on fouille au pied du sujet, plusieurs fois dans l'année, pour extirper les drageons souterrains qui naissent successivement au collet des racines. On ne rabat définitivement les chicots que lorsque la reprise est absolument assurée. En définitive, il s'agit d'avoir deux tirants de sève au-dessus du greffon ; un à droite, un autre à gauche. Ainsi, on peut aussi sûrement opérer sur un tronc sans bifurcation ; il suffit d'avoir, sur ce tronc, deux yeux pour appel de sève, et de poser le greffon au-dessous de ces deux yeux. Quoique je préfère l'automne pour pratiquer la greffe en fente sur tous les végétaux de pleine terre, la vigne surtout, je crois qu'on a encore le temps d'opérer avant que la vigne ne pleure, jusqu'en mars, par exemple, selon la latitude. Je puis affirmer que cette greffe en bifurcation réussit mieux que toute autre. Ainsi j'ai obtenu de beaux résultats sur des pieds de vigne de plusieurs mètres de haut, sur des clématites à grandes fleurs, sur des noyers et même sur camélias en pleine terre.

(*Journal de l'Agriculture.*)

\* \*

*Bouture-écusson du Rosier*, par M. DELAVILLE. — Sur un rameau choisi, on fera de chaque œil un écusson boisé, en passant la lame du greffoir de bas en haut, un centimètre au-dessous de l'œil, pour finir un centimètre au-dessus, jusqu'à l'étui médullaire, et sous chacun de ces écussons non détachés, on passera un brin d'osier en forme d'échelons.

N'ayant pour nourriture que la sève élaborée, ils ne pourront que peu grandir ; mais, en revanche, ils seront gros, trapus, et surtout munis à leur base d'un amas de cambium, là où a passé la lame du greffoir. Les détacher, les mettre sous cloches blanchies, au nombre de quarante-cinq et à l'ombre, sera l'affaire d'un instant pour avoir, soixante jours après, une forêt de rosiers enracinés.

(Société d'horticulture de Beauvais.)

\* \*

*Préservation du blanc des racines*, par M. TROUILLET. — En 1869, je plantai plusieurs péchers greffés sur amandier dans un terrain où les arbres sont souvent attaqués par le blanc des racines, surtout lorsqu'on les a plantés sur la place occupée par des arbres morts ; quand mon trou était creusé, j'y jetais plusieurs poignées de plâtre cuit en poudre, mélangé par moitié de soufre pulvérisé ; j'ai ensuite saupoudré la terre autour des racines de l'arbre, puis la terre dont je recouvrais l'arbre planté, et opéré à la manière ordinaire. Depuis ce temps je ne plante pas un arbre dans les terrains sujets au blanc des racines sans agir comme je viens de le dire, et pas un de mes arbres n'est attaqué.

(Gazette des Campagnes.)

\* \*

*Nouvelle Culture du Champignon*, par M. le Docteur LABORDETTE. — L'agaric de couche, variété de l'*agaricus campestris*, est susceptible d'acquérir un volume considérable, dans de nouvelles conditions de culture, Je suis parvenu, après quelques années de recherches, à le faire végéter sur un sol battu, sans engrais, en substituant à ce dernier le nitrate de potasse (salpêtre). Le nitrate est enfoui dans le sol, avec les spores de l'agaric, à une profondeur de 3 ou 4 millimètres. Ce sol est uniquement composé de sulfate de chaux (plâtre) fortement tassé. Rien n'y est ajouté, et, dans ces

conditions, il donne indéfiniment naissance à une variété de l'agaric comestible que l'on peut nommer l'*agaric géant*. Tandis que l'agaric comestible, avec le mode compliqué de culture auquel il est soumis, atteint une moyenne de 400 grammes à l'état adulte, il peut se développer par ma méthode de culture de manière à peser, en moyenne, environ 600 grammes.

(Société centrale d'horticulture de France.)

\* \*

*Bouturage des Rosiers*, par M. H<sup>te</sup> JAMAIN. — Je dois d'abord dire qu'il s'agit des boutures d'été, celles que l'on fait avec du bois semi-aouté. Il n'est pas indifférent que les pousses soient plus ou moins avancées ; il faut, au contraire, qu'elles contiennent encore assez de vitalité que j'appelle *sève de réserve*, de manière qu'une fois coupées et plantées, cette sève puisse se transformer en racines. L'état le plus avantageux pour cela est celui qui précède la floraison ; c'est du moins ce que j'ai remarqué par expérience et dont, au reste, chacun pourra s'assurer. Quelques jours de différence pour faire l'opération suffisent pour amener des résultats tout à fait contraires. Ainsi un rameau coupé quand il est en bouton, c'est-à-dire avant son épanouissement, reprendra très vite, dans l'intervalle de six semaines à deux mois, par exemple, tandis qu'un autre rameau de la même variété, coupé après que la rose qui le termine est défleurie, pourra ne donner des racines qu'au bout de trois à quatre mois, parfois pas du tout. Je ne prétends pourtant pas faire de cela une règle absolue, dire que les choses se passeront toujours ainsi ; néanmoins c'est ce qu'une longue expérience m'a démontré comme le fait le plus fréquent. Je crois devoir ajouter qu'il n'est pas indispensable non plus que les bourgeons devant servir de boutures soient terminés par un bouton à fleur ; j'ai indiqué ce moment pour faire mieux comprendre l'état le plus convenable dans lequel ceux-ci doivent se

trouver pour pouvoir émettre des racines. Cet état, je le répète, est celui qui précède le dernier terme de leur élongation, c'est-à-dire quand ces bourgeons ne sont *pas encore arrêtés*, que leur pousse *n'est pas terminée*. Il va sans dire aussi que les résultats ne seront pas les mêmes pour toutes les variétés, mais qu'ils seront en rapport avec la nature de celles-ci. Ainsi, de deux variétés données, et bien que s'enracinant également bien, l'une pourra exiger un temps beaucoup plus long que l'autre pour le faire. Toutefois je dois aussi faire remarquer que les bourgeons devant servir au bouturage ne devront pas non plus être trop herbacés, parce qu'alors ils pourraient *fondre*, ainsi que nous le disons dans la pratique. Le moment où les boutons sont déjà bien formés indique assez bien, d'une manière générale, celui qui convient pour faire le bouturage des rosiers, et comme cet état peut varier, non-seulement pour chaque variété, mais pour les bourgeons d'un même pied, il sera donc bon, au lieu de couper tous ceux qui devront être employés à cet usage, de les prendre au fur et à mesure qu'ils présenteront les conditions que je viens d'indiquer.

(Revue horticole.)

\*  
\*\*

Pour *conserver son céleri*, M. FOUILLOT en replante les pieds, pour l'hiver, sous châssis, en en réunissant, par coffre, quarante pieds qu'il enterre jusque près de leur sommité. Dans cette situation, ses plantes ne sont pas exposées à pourrir, à la condition toutefois qu'on les préserve de la gelée et du soleil, en mettant sur les vitres des châssis de la litière ou des paillasons.

(Société centrale d'horticulture de France.)

---

## Ordre du jour de la Séance

DU 2 NOVEMBRE 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 26 OCTOBRE, à 3 heures très précises de l'après-midi, dans l'une des salles de l'ancien Evêché.

---

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.

---

## Leçons d'Horticulture

---

NOVEMBRE 1879.

- Senlis* : Dimanche 2, à midi 1/2, au jardin de la Société.
- Pontarmé* : Lundi 3, à 9 h. du matin, chez M. Dupuis.
- La Chapelle* : Lundi 3, à 2 h. de l'après-midi, chez M. Lecocq-Dumesnil.
- Créil* : Jeudi 6, à 10 h. du matin, chez M. Gallé.
- Précy-sur-Oise* : Jeudi 6, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Montlévêque* : Dimanche 9, à 8 h. du matin, chez M. Brochon.
- Nanteuil* : Dimanche 9, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Brasseuse* : Jeudi 13, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Clairin.
- Apremont* : Dimanche 16, à 9 h. du matin, à la mairie.
- St-Leu-d'Esserent* : Dimanche 16, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Ermenonville* : Jeudi 20, à 10 h. du matin, à la mairie.
- Plessis-Belleville* : Jeudi 20, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
- Fleurines* : Dimanche 23, à 9 h. du matin, chez M. Demichy.
- Pont-Ste-Maxence* : Dimanche 23, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.