

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



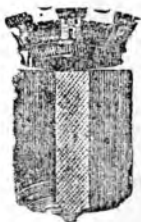
BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

IX^e VOLUME

NOVEMBRE

n^o 23

1882



SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville, 11

CONVOICATIONS

Les Réunions générales de la Société ont lieu le premier dimanche de chaque mois, à deux heures, et celles du Conseil d'administration le dernier dimanche, à trois heures, dans une des Salles de l'ancien Evêché.

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. Cossin, secrétaire.
M. Cabot, bibliothécaire-archiviste.

BUREAU CENTRAL

M. Vernois, président.
MM. Thirion, Minguet et Frémy, vice-présidents
M. Bruiet, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
MM. Jassemijn et Macret, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Daguet, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
M. Reusse, conservateur du matériel.
Jardinier-professeur : M. Dubarle.

MEMBRES PERPÉTUELS

M^{me} de Watry. — M^{me} Corbin. — 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. Thié-
nard. — M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. —
M. Bourbonneux. — M. Sebert. — M. Vinet. — M. le baron de
Saint-Marc. — M. le comte Amelot.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Colas. — Brochon. — Simon Compiègne. — Tassin.
— Félix Dupuis. — Bougeonnier. — Fossiez. — Guinand. —
Minard. — Fleury. — Noché. — Barbier.
Pont : MM. Renaut, président.

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

Président : M. E. Baudet. — Vice-Président : M. Lane.
Secrétaire : M. Cottard. — Vice-Secrétaire : M. Rodian Louis)
Trésorier : M. Huss. — Délégué : M. Pichon

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 5 NOVEMBRE 1882. — PRÉSIDENTE DE M. THIRION.

La séance est ouverte à 2 heures 3/4.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté sans
opposition.

Deux Membres sont admis.

Les objets suivants sont déposés sur le Bureau :

1° Par M. QUICRAY : 12 beaux Bégonias. — *Mention très
honorale.*

2° Par M. GORENFLOT : Acanthus Cyperus, Araucaria, Guz-
mania, Phoenix, Chamerops, Hiotia, Primevères. — *Mention
très honorable.*

3° Par M. THOMAS : 40 variétés de Légumes. — *Mention
honorale.*

La correspondance se compose de :

1° Une lettre de M. Pierre (Emile), annonçant son admis-
sion à l'Ecole d'horticulture de Versailles.

2° Une autre lettre de la Société d'horticulture de Neuilly-
sur-Seine, demandant l'échange des Bulletins. — Ladite So-
ciété a été déclarée correspondante.

3° Les Annales de l'Institut agronomique, 1879-80.

4° Le Catalogue de la maison veuve Cordier et fils, pépi-
niéristes à Bernay (Eure).

5° Celui de M. Armand Morel, pépiniériste à Bargny, par
Betz (Oise).

6° Celui de M. Gressent, professeur d'horticulture à San-
nois (Seine-et-Oise).

SHAS



0 000000 039239

7° Celui de MM. Désiré Bruneau et Georges Jost, pépiniéristes à Bourg-la-Reine (Seine).

8° Le prospectus de MM. Berger et Barillot, fabricants d'appareils de chauffage des serres, à Moulins (Allier).

9° Celui de M. Cayron, horticulteur, constructeur d'une serre perfectionnée, à Cherbourg (Manche).

De la correspondance imprimée sont extraits les articles insérés au présent Bulletin.

M. le Secrétaire-Général communique les décisions suivantes, prises par le Conseil d'administration dans sa dernière réunion :

Une demande de remise d'un duplicata de médaille contre remboursement adressée par un exposant a été rejetée, attendu que le diplôme délivré avec la médaille est la constatation officielle de la récompense décernée.

Les comptes de l'Exposition ont été réglés ainsi qu'il suit :

<i>Recettes.</i>	
Banquet	450 fr. 00
Entrées à l'Exposition et à la Distribution des récompenses	308 20
Médailles offertes.	540 00
Total des recettes.	998 fr. 20
<i>Dépenses.</i>	
Notes de MM. Dubarle, diverses	8 fr. 00
Cottrau, sable.	448 45
Tassin, ouvriers.	32 80
Marinier, ouvriers.	89 60
Sébert, perception.	20 00
Vincent, peintre.	23 00
Delamotte, banquet	240 00
Id. pour les Jurés.	33 00
Vinet, correspondance.	2 75
Payen, impressions	229 70
Médailles	549 50
Total.	4.376 fr. 80

Report	4.376 fr. 80
Recettes à déduire	998 20
Soit à prendre sur les 500 fr. prévus au budget	378 fr. 60
Bonifié sur les dépenses prévues	424 40

Il a été distribué en plus, pour récompenses diverses, 493 fr. de médailles à prendre sur cet article du budget prévu pour 400 fr.

Des remerciements sont votés à la Commission d'Exposition et à M. Dubarle, directeur.

M. le Président a été invité à voir M. le Préfet et à commencer les démarches nécessaires à la reconnaissance de la Société comme Etablissement d'utilité publique; il verra également M. l'Ingénieur des ponts et chaussées et M. le Maire de Senlis, afin d'obtenir que les plantations à faire sur les routes le soient désormais en arbres fruitiers.

M. Brochon, maire de Montlévéque, annonce qu'il a planté quelques arbres l'hiver dernier et qu'il va continuer; il demande aux praticiens s'il est préférable de planter des arbres greffés ou des égrains. Une discussion contradictoire, assez longue, s'élève à ce sujet à laquelle prennent part MM. Dubarle, Tassin, Lozet, Macret et Bruet. M. Thirion la résume en quelques mots; il paraît préférable, en culture ordinaire, de planter des égrains que l'on greffe après reprise complète; mais dans le cas où, pour des causes particulières, telles que pour plantations sur routes, on planterait des arbres greffés, il faudrait choisir des sujets greffés de deux ans. M. Dubarle recommande, lorsque le temps ou l'argent font défaut pour planter dans les jardins des arbres fruitiers, en défonçant le terrain, d'employer le procédé suivant: planter dans des trous de 0^m 60 environ, et les années suivantes remuer profondément le terrain autour du trou primitif, afin de faciliter l'élongation des racines.

M. le Secrétaire invite les Sociétaires qui ont reçu des graines à déposer leurs rapports à la prochaine réunion.

La séance est levée à 4 heures 1/2, après le tirage de la loterie.

Membres reçus dans la séance du 5 Novembre 1882.

MM. DELMONT, capitaine de frégate en retraite à Senlis.

MÉLAYE (Adrien), pépiniériste à Louvres.

NOTE

sur la Culture des Fraisiers en plein champ

PAR M. THIRION

Dernièrement, un article du *Journal officiel* donnait d'intéressants détails sur les produits des champs de fraisiers cultivés à Plougastel, près Brest.

L'étendue consacrée à cette culture est évaluée à 200 hectares. Chaque hectare produit 15,700 kilog. de fraises qui, au prix de vente habituel de 0,20 c. le kilo, donnent une recette annuelle de 8,450 fr. par hectare.

Les frais d'exploitation sont évalués à 250,000 francs, ou 1,250 francs l'hectare, d'où il résulte un produit net de 6,900 francs.

Quand on sait que les deux tiers peut-être de cette récolte sont dirigés sur Paris, on se demande comment il se fait que des cultures aussi avantageuses ne se multiplient pas davantage dans le rayon de la grande banlieue, et notamment dans l'arrondissement de Senlis, surtout en tenant compte de ce fait que, par exemple à Fontenay-aux-Roses et à Bourg-la-Reine, les fraisiers sont cultivés avec profit sur des côteaux d'une qualité médiocre.

Si l'on objecte qu'à Plougastel le climat marin permet de supprimer les arrosages, et que la main-d'œuvre en Bretagne est beaucoup moins coûteuse qu'aux environs de Paris, il

faut aussi, d'un autre côté, tenir compte de la distance, des frais qu'elle nécessite, et des avaries auxquelles elle expose la marchandise; il est donc certain que le prix d'acquisition de 0,20 c. le kil. serait dépassé de beaucoup si les marchands n'avaient à faire parcourir que 40 ou 50 kilomètres au produit, au lieu de 600, pour la faire parvenir à la Halle de Paris. Sans compter qu'il est de notoriété publique que les fraises de Plougastel sont délaissées par les Parisiens aussitôt que se montrent celles des environs, absolument comme l'artichaut camus disparaît des marchés dès l'apparition de notre excellent produit, l'artichaut vert de Laon.

On peut même, étendant ces réflexions à la plupart des produits maraichers, s'étonner de la routine persistante qui fait cultiver coûteusement dans des terrains d'un prix de location très élevé des légumes, tels que l'artichaut, les choux, les carottes, les poireaux, etc., etc., que de rares mais concluantes expériences démontrent susceptibles de venir à bien dans une simple terre de plaine, ce que l'on nomme une terre à blé. L'exemple de la plaine d'Aubervilliers montre en effet ce qu'un sol de mauvaise qualité peut devenir entre les mains de maraichers travailleurs et intelligents.

Il est à présumer que si la culture maraîchère envahissait les terrains situés auprès des villes, refoulant plus loin le blé, l'avoine et les betteraves, ou même se combinant avec ces produits qui se contenteraient du reste de l'engrais abondant dont elle a besoin pour prospérer, on obtiendrait deux résultats également souhaitables : d'une part l'alimentation publique deviendrait un peu moins coûteuse; de l'autre la crise dont se plaignent les cultivateurs serait atténuée, en ce sens que les terres d'un prix de location peu élevé, celles qui sont loin de tout centre de consommation, resteraient seules chargées de produire les céréales dont le prix n'augmente pas à proportion des frais de leur culture.

Il me semble qu'il y a là une idée utile qu'il est digne d'une Société d'horticulture de répandre et de préconiser.

FABRICATION DU CIDRE par Déplacement ou Lixiviation,

PAR A. DELAVILLE AINÉ,
Professeur de la Société d'horticulture de Beauvais.

Mieux vaut tard que jamais..., les intéressés, d'ailleurs, pourront conserver ces notes pour leurs besoins ultérieurs. La Société l'a pensé ainsi, en me demandant par l'organe des membres présents à la dernière séance générale du 5 décembre, de publier cette notice dans les journaux de la localité et dans le Bulletin de la Société.

Je prie le lecteur de ne voir dans ce travail que la ferme volonté d'apporter mon contingent de *faits pratiques et acquis par l'expérience et la comparaison* : je laisse les données scientifiques à plus aptes que moi. (Nous recommandons instamment *Le Cidre*, par MM. de Boutteville et Haucheorne, chez tous les libraires).

Ce que je veux, c'est montrer à faire cette délicieuse boisson, *le Cidre* ! au lieu et place de ce mauvais liquide que trop souvent il faut comparer à du vinaigre d'un mauvais gout. Ce que je veux : c'est la brassaison pour tous, l'ouvrier, le particulier, le propriétaire, l'agriculteur, grâce à la suppression de cet attirail coûteux, défectueux et encombrant qu'on rencontre trop souvent dans nos campagnes et que déjà on ne renouvelle plus, heureusement.

I. — *Avantage du cidre sur les autres boissons usuelles.*

Le bon cidre de ménage doit être *clair, ambré, piquant agréable et désaltérant*, alors il est *tonique, nutritif* et des plus salubres ; il est digestif et indispensable aux habitants des villes, car il évite la constipation que donne l'eau vineuse ; il ne fatigue pas les intestins comme la bière.

II. — *Les meilleures pommes à cidre. — Qualité.*

Quantité. — La pomme donne le cru.

Les fruits doivent être moyens et même inférieurs à la

moyenne, fermes, légers, donnant peu de jus, et rougissant à la dégustation, du moins dans l'espace de 15 à 25 minutes. Il faut, comme le disent les normands, que les pommes demandent à boire. Un hectolitre de petites pommes pèse plus qu'un de grosses, alors on obtient plus de qualités recherchées. Les fruits *amers, seuls*, peuvent donner un cidre excellent.

Les fruits *doux ou sucrés*, seuls, un cidre gras.

Les fruits *astringents*, un cidre aigre. Nous avons dit : la pomme donne le cru. Exemple : Un fruit acide, dans un bon cru, ne sera jamais sucré. — Dans l'acquisition d'échantillons, la dégustation fait connaître facilement le bon fruit. Le mot *bon cru* est toujours dans la bouche de tout marchand qui n'en fournit jamais la preuve!! Au bon cru, il faut de bons fruits. Les très bons cidres sont obtenus par un mélange, par partie égale, de fruits : *amers, doux, sucrés et parfumés*, mais de même saison de maturité, de pommes en tas couverts.

Nota. — On ne doit jamais mélanger de poires dans le but d'éclaircir le cidre. Les excellentes pommes seules ont assez d'acide malique pour éclaircir les moûts.

Une rasière de pommes contient 50 litres. Un hectolitre de bons fruits précités pèse environ 50 kilos. La futaille de nos pays contient 3 hectolitres ou 6 rasières : 20 hectolitres de pommes produisent $\frac{1}{3}$ de jus ou 4 hectolitres, 8 hectolitres de pommes avec 8 hectolitres d'eau, donnent par lixiviation 6 hectolitres de cidre de ménage.

III. — *La meilleure eau.*

La meilleure eau est celle de pluie conservée dans des citernes. L'eau de rivière vient ensuite ; on peut employer l'eau des puits dès qu'elle est rendue potable : c'est-à-dire qu'elle fait cuire le légume et savonne le linge. Gros comme un petit pois par litre d'eau de bi-carbonate des ménagères est employé lorsqu'on se sert d'eau de puits.

Nous nous récrions à la pensée de voir encore de nos jours, et cela au XIX^e siècle, employer journellement pour la fabrication des cidres l'eau *putride des mares*; cette eau noire, dégoûtante, obtenue dans les campagnes par l'égoût des fumiers dans les cours qui laissent couler ces purins sur la voie publique, au détriment de l'hygiène, le meilleur des engrais que l'agriculture devrait payer à prix d'or. Il nous est arrivé maintes fois de nous en plaindre aux personnes qui se servaient de cette eau putride, leur réponse invariable était toujours : que par la fermentation des moûts l'odeur fétide disparaissait...!!! *Oh routins!!!* elles devraient bien aussi mettre de cette eau dans leur *pot au feu!!!*

IV. — *Cidre de ménage. — Cidre de ferme.*

Le cidre de ménage, le seul utile à l'emploi journalier et pendant le repas, est celui qui doit contenir 40 % d'eau. Le cidre de ferme 60 % d'eau.

V. — *Avantage d'un bon concasseur sur l'antique tour de pile.*

Pour écraser les pommes, il faut un excellent concasseur, qu'on ne rencontre pas toujours partout. A Beauvais, nous sommes heureux et privilégiés; plusieurs de nos fabricants excellent dans cet art. Aussi notre Société a-t-elle bien fait de leur attribuer les premiers prix. (Voir *Bulletin* de février 1879, p. 25).

Un bon concasseur monté sur bâtis en fer doit avoir son chasse-pierre contre tout accident, il doit être monté sur engrenage et avoir son volant en fonte. Il doit par une courroie pouvoir être adapté, au besoin, à un manège, etc. Sa trémie très évasée ne doit jamais être hors de portée d'homme. Le bon concasseur doit être démonté facilement pour être rangé de même. La perfection de cet outil vraiment indispensable, tout étant portatif pour soi ou pour la location, doit être dans le fini des noix, qui doivent déchirer la pulpe des pommes de manière à mettre toutes les cellules à nu, ne laissant aucun

nœud; il doit conserver le pépin intact. Aussi deux paires de noix à crochets ont-elles été reconnues nécessaires par la commission pomologique de notre Société, qui a admis en second lieu un autre système de noix hélicoïde déchirant la pomme dans les meilleures conditions.

Quant à l'antique *tour de pile* je souhaite que ce soit la dernière fois que je m'entretienne de lui... En effet, en dehors d'un prix excessif pour son établissement, d'un énorme bâtiment pour le resserrer ainsi que son manège à couvert, bâtiment qui serait plus utile à rentrer des récoltes, il écrase si bien les pommes en bouillie qu'il n'en fait rien moins qu'une *pommade*, mélangeant les jus à la pulpe pour en former une marmelade qui produit une trop grande quantité de lie dans les cidres qui deviennent aigres le plus souvent, alors que le tour de pile écrase les pépins qui fournissent une huile essentielle donnant trop d'astringence, trop d'âcreté au cidre.

Je vois avec plaisir que si on se sert de ceux qu'ont établis nos ancêtres, on n'en crée pas d'autres : c'est la meilleure preuve à donner de l'excellence des concasseurs,

VI. — *Les marqueuses ou cuves à macération.*

Les marqueuses sont de grands vaisseaux trop connus pour en donner la description. Ces cuves peuvent être de toutes capacités, selon les besoins de chacun et aussi petites qu'une futaille défoncée d'un bout.

La préparation des cuves à macération demande un certain soin, afin d'en bien tamiser le cidre contenu dans la pulpe.

Après avoir placé chaque vaisseau sur une sorte de trépied assez haut pour faciliter au-dessous l'écoulement du cidre dans un récipient quelconque, on bouche la chantepleure à l'aide d'un fort tampon de bois blanc (saule mort par exemple), tandis qu'à l'intérieur de la cuve on couvre ce dépotoir par une calotte d'osier renversée qu'on recouvre de fascines placées en treillis devant tamiser la pulpe des

pommes au fur et à mesure que le concasseur les aura divisées.

VII. — *Influence de la chaleur sur la brassaison.*

La chaleur agit activement sur le parenchyme des fruits : elle fait éclater la cellule garnie de jus qui coule très facilement et facilite le travail d'extraction en l'accélégrant et en le complétant.

1° La chaleur de l'air :

Si le local affecté à la brassaison peut être assez fermé pour maintenir une température de 15 à 25 degrés au centigrade au-dessus de zéro, alors un petit poêle et un thermomètre seront utilisés avec grand profit; seul moyen pour la fabrication du gros cidre.

2° La chaleur de l'eau :

L'eau chaude, pour beaucoup jouera le rôle principal. Attendu qu'on n'a pas toujours un endroit clos pour agir; pour moi-même, c'est le seul agent que j'emploie depuis plusieurs années, et je m'en trouve très-bien.

Le bain, au thermomètre, ne doit jamais aller au-delà de 35 degrés centigrades. Il peut être moindre... j'ai toujours parfaitement réussi en ajoutant à l'eau des baquets, avant d'arroser la pulpe dans la marqueuse : *deux litres d'eau bouillante dans vingt litres d'eau froide*. On a compris que la trop grande chaleur, *60 degrés par exemple*, cuirait la pulpe des fruits, désorganiserait l'enveloppe de la cellule ainsi que la matière albuminoïde qu'elle contient, la paralyserait en quelque sorte en lui faisant perdre sa faculté de transformer le sucre en alcool et en acide carbonique. Il se ferait de l'acide tartrique (du tartre), et dans ce cas le cidre serait fade tout d'abord, puis vinaigre plus tard, enfin ce serait l'effet produit par l'emploi d'un fruit pourri ou entrant en décomposition.

Le froid paralyse la pomme également : ses cellules se resserrent, elles retiennent les jus sans sucre, en un mot tout ce

qui constitue le bon cidre, et après bien du mal on a une mauvaise boisson avec d'excellents fruits. Donc, pas de chaleur, pas de résultats. Le vieux normand n'a-t-il pas toujours dit « *un temps doux et humide fait pleurer les fruits.* »

Est-ce que dans l'art culinaire, on obtiendrait du *Consommé* à l'aide de l'eau froide??? Pour blanchir le linge pourrait-on faire la lessive sans eau chaude??? Et la routine voudrait, par un temps froid, obtenir de bonne boisson, erreur... erreur...

VIII. — *Le sucrage des cidres.*

Le sucrage du cidre est une excellente méthode pour le bonifier, de plus il réalise en même temps une grande économie dans l'acquisition des pommes, dans les années où, comme celle-ci, il y a disette de fruits. Depuis que j'emploie le sucrage, je n'ai qu'à m'en féliciter. Mon jeune collègue, M. Ch. Gossin, professeur d'agriculture, a eu raison, cet automne, de rendre compte de cette méthode; mes résultats antérieurs m'en ont montré toute l'importance, cette méthode est d'autant plus facile à employer que le prix du sucre est diminué de beaucoup cette année.

Quatre kilogrammes de sucre en grain non raffiné à 4 fr. 40 c. le kilo doit être ajouté à chaque hectolitre d'eau supplémentaire à la quantité habituelle (Voir au chapitre II), on pourra même doubler la quantité d'eau à celle des pommes, toutefois que chaque hectolitre recevra le sucrage précité, et que le cidre sera bu la même année. Chacun agira à sa guise, je me contente d'économiser deux hectolitres de pommes que je remplace par deux hectolitres d'eau recevant huit kilog. de sucre. C'est à dire que pour huit hectolitres de pommes, je mets dix hectolitres d'eau au lieu de huit hectolitres en sucraant les deux derniers.

IX. — *Temps utile à la macération.*

La macération doit être, par cette méthode, de *cinquante-huit heures*, réparties comme suit :

Dix heures sans eau.

L'eau étant divisée en trois parties égales sera employée à la macération : Le premier tiers, douze heures ; mais le cidre soutiré sera une deuxième fois versé douze heures encore sur les mêmes pommes, c'est à dire que ce premier tiers d'eau macérera vingt-quatre heures en deux fois.

Le deuxième tiers, douze heures seulement et une seule fois, et le troisième tiers douze heures également.

A chacun des trois derniers soutirages, le cidre sera entonné par répartition uniforme dans les tonneaux, afin de donner toute l'homogénéité que réclame cette boisson, qui doit être identique d'un fût à l'autre.

Notice. — Nous recommandons instamment de remuer et d'aérer les fruits en macération dans les cuves aussi souvent que faire se pourra et dans l'intérêt du bon cidre et de sa couleur.

X. — *Les meilleurs tonneaux ; soins qu'ils réclament.*

Les meilleurs fûts sont ceux à huile d'olive ou d'aillette. Aussitôt qu'un tonneau de ce genre est vide, il doit être rincé à plusieurs eaux, bien égoutté ; l'intérieur bien ressuyé et soufré à l'aide d'un tiers d'une mèche qu'on fait brûler en tenant le fût renversé presque sur bonde, qui, aussitôt l'opération terminée, doit être hermétiquement fermé. Le tonneau sera conservé dans un endroit sec.

Les tonneaux sont malades le plus souvent par suite de l'emploi de mauvaises eaux dans la fabrication des cidres, d'un défaut de nettoyage après et aussitôt l'enlèvement du cidre. Alors a lieu un dépôt de tartre qui se décompose dans les pièces. Il faut non-seulement bien les rincer à l'eau, mais les laver d'un lait de chaux et y faire brûler six centilitres d'alcool par fût de 3 hectos.

XI. — *De la fermentation des moûts.*

On doit aider la fermentation des moûts spécialement si une température trop basse de la cave, du cellier, ne permet pas naturellement ce travail utile au cidre, ce qui arrive sou-

vent lorsque la chaleur d'intérieur est au-dessous de 12 degrés centigrades. Alors, il faut élever la température de 18 à 22 degrés, momentanément, chose facile à obtenir, en allumant quelques fourneaux de braise éteinte de four, placés au milieu de la cave fermée hermétiquement, mais qu'on ouvrira bien avant d'y descendre pour fouetter le cidre en introduisant par la bonde des tonneaux une petite poignée de verges qu'on agitera violemment dans les moûts. Le bouquet des cidres s'obtient pendant la dernière fermentation des moûts.

XII. — *Emploi des marcs.*

Il ne faut pas jeter, comme on le fait, les marcs des marqueuses après tout le cidre tiré. Ils contiennent des principes salins utiles à la végétation. On doit les mélanger aux fumiers. On s'en sert très avantageusement comme paillis à la surface du sol autour de jeunes pommiers dans les champs, en bordure et à l'herbage, en en déposant 12 à 15 centimètres d'épaisseur sur un rayon de 0.60 autour du tronc de l'arbre, en les recouvrant de gros silex utiles pour les protéger contre l'approche des bestiaux.

XIII. — *Le soutirage indispensable des cidres.*

Aussitôt la fermentation terminée, le dépôt, avant de se précipiter, vient momentanément surnager à la surface du cidre, on dit : « *la cape est montée* ». Il faut saisir ce moment pour soutirer le cidre, afin que jamais il ne vive sur la lie, qui l'aigrirait, le rendrait malade.

On soutire dans des fûts soufrés, préparés comme suit : Un demi seau de cidre clair nouveau est versé dans le tonneau, qu'on renverse ensuite de côté, afin d'y faire brûler, par la bonde, un tiers de mèche soufrée. On bonde fortement, on rince de même, afin de faire que le demi seau de cidre s'empare du gaz sulfureux qui reliera intimement le cidre en fût.

On a compris qu'à ce moment le soufrage a un grand avan-

tage dans la conservation des cidres, tandis que le soufrage avant l'introduction des mouës dans les tonneaux neutraliserait le ferment.

XIV. — Soins du cidre en tonneau.

Si le cidre est destiné à la boisson quotidienne en le tirant directement et à chaque fois au fût, il ne faudra jamais placer le robinet au bas de la pièce (comme on le fait trop communément), attendu qu'on ferait subir, à chaque tirage, une révolution à la masse du liquide.

Il faut percer, la première fois, le tonneau au milieu (à hauteur de la traverse) : seule alors la surface sera tourmentée jusqu'à ce qu'on soit obligé de remettre le robinet dans le bas pour tirer la masse inférieure.

Un litre et demi d'huile blanche d'œillette sera versé par la bonde au moment qu'on mettra le tonneau en perce; le cidre alors conservera sa même qualité jusqu'à la dernière goutte, l'huile ne permettant pas à l'air d'agir sur le liquide. La qualité des tonneaux y gagnera d'année en année, l'huile obstruant les pores du bois.

XV. — Mise des cidres en bouteilles.

Les meilleures bouteilles acceptées par nos congrès et sanctionnées par l'expérience, sont celles en verre, à longs cols, dites à Champagne. Celles dites *La Chapelle-aux-Pots* ne sont qu'acceptables; elles ne vaudront jamais les premières.

Il ne faut mettre jamais le cidre en bouteille qu'à partir de la fin d'avril. C'est plus prudent. Le cidre est moins gazeux et bien meilleur; il peut se conserver plusieurs années. Nous avons dégusté un cidre de 38 années de bouteille; c'était un *excellent jeune vieillard*, comme le disait spirituellement M. d'Elbée, l'un des vice-présidents de notre Société.

Nous employons, pour les cidres qu'on désire rendre un peu gazeux, une petite cuillerée à café de sirop de sucre par bouteille. Nous recommandons instamment de n'employer que des bouchons de première qualité et trempés dans l'alcool avant de s'en servir. Nous voulons aussi qu'on perde l'habitude de coucher horizontalement les bouteilles; leur position doit être debout, mais renversées sur le bouchon. Excellent moyen trop peu répandu.

XVI. — Avantage de la lixiviation sur la pressuration des cidres de ménage et de ferme.

La lixiviation pour la qualité du cidre additionné d'eau — tout le monde est d'accord — est bien supérieure à la pressuration. La preuve est facile à démontrer... Mettons à l'étable devant une vache, par exemple, deux demi hectolitres de marcs de pommes : le premier demi hectolitre ayant été fortement serré à l'aide d'un pressoir, et le second demi hectolitre épuisé par la lixiviation, et laissons la bête libre de faire son choix : nous la verrons aborder gloutonnement le premier lot, ne se donnant même pas la peine de flairer le second, ce dernier ne contenant plus aucune substance qui la flatte, puisque l'eau par son poids s'est introduite dans toutes les cellules des pommes en en chassant le jus par l'effet du déplacement.

Quant au fait même de la fabrication, la pressuration n'est pas possible pour le plus grand nombre, et cependant chacun a besoin de faire son cidre. Pour la pressuration, il faut des bras robustes et relativement nombreux; il faut de volumineux appareils toujours coûteux, encombrants, etc. Là encore, pas de contestation. Reste la fabrication en grand. Chez le cultivateur, par exemple : beaucoup croient encore que par un grand pressoir seulement on peut agir vite; oui, mais autant qu'on a assez de vaisseaux pour la macération (le cuvage de la pulpe comme on dit). C'est vrai qu'elle ne demande que

douze, quinze à dix-huit heures, au lieu de cinquante-huit heures que réclame la lixiviation.

Mais, n'avons-nous pas la manipulation de deux ou trois assises de la pulpe sur le pressoir, selon que l'on est plus ou moins économe? N'avons-nous pas à additionner le temps employé à presser à l'aide d'une grande force dépensée, le temps de laisser le marc s'égoutter, etc.? alors, l'économie sous tous les rapports et la promptitude d'exécution restent toujours à la méthode que nous préconisons.

XVII. — *Coupage du cidre par pressuration après l'entrée en ville.*

Le gros cidre, ou cidre sans eau, alors obtenu à l'aide du pressoir, est celui que les marchands devraient de préférence transporter au loin, *mais aussitôt après la fabrication des moûts entonnés*, afin que la fermentation ne s'opère que dans les caves du destinataire qui prendrait soin du soutirage, comme nous l'avons dit plus haut.

Cet excellent jus deviendra un bon cidre de ménage pour la boisson quotidienne, si on le coupe par *sept hectolitres d'eau dans cinq hectolitres de jus* (proportion gardée).

On pourra avec avantage ajouter au même moment du sucre en grain dissous, par proportion de *1 kilo de sucre* par hectolitre de cidre.

D'après la loi du 19 juillet 1880, portant que les tarifs de taxe unique sur les cidres seront révisés, eu égard à la fixation nouvelle des droits d'entrée et de détail, un dégrèvement assez sensible a lieu sur les droits d'entrée aux octrois des grandes villes, puisque le Trésor abandonne la moitié de ses droits. Cette diminution permettra au commerce du cidre de prendre plus d'extension, extension que favorise d'ailleurs la propagation du phylloxera qui, en fin de 1879, avait déjà détruit 474,760 hectares de vignes.

La maladie des cidres fera le sujet d'un autre entretien.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Crassula Gracilis, par M. PYNÆERT. — Lorsque l'an dernier je rencontrai pour la première fois cette charmante petite miniature végétale couverte de ses nombreuses fleurettes du plus beau rouge carminé, je vis immédiatement qu'elle possède tous les caractères qui font rechercher les plantes de marché : une grande facilité de culture, une aptitude à se développer et à bien fleurir dans des vases à dimensions très restreintes, une floribondité extraordinaire, même sur les plantes les plus minuscules, et enfin une floraison quasi hivernale qui se prolonge pendant trois mois, d'octobre jusqu'en janvier. Si ce ne sont pas là des qualités véritablement démocratiques, je ne m'y connais point. J'ai oublié de mentionner sa rusticité relative, je dis relative, parce que je n'ai encore pu m'assurer si elle passera l'hiver dehors sans abri; en tous cas, elle se contente d'une serre froide ou du plus modeste appartement.

(Revue de l'Horticulture belge).

*
**

Rosier Maréchal Niel. — Une des grandes difficultés de la culture de ce rosier réside dans le choix du sauvageon : greffé sur quelques variétés d'églantiers, le rosier *Maréchal Niel* donne des tiges vigoureuses et produit des fleurs plus abondantes et plus belles. Un jardinier anglais recommande l'emploi, comme sujets, de tiges robustes du rosier *Gloire de Dijon*. Planté en pleine terre, dans une serre, le rosier *Maréchal Niel* greffé sur un rosier *Gloire de Dijon* franc de pied, produit un merveilleux effet. Il pousse vigoureusement, se couvre de fleurs plus grandes et celles-ci sont supportées par des pédoncules plus érigés et plus forts. La même obser-

vation a été faite sur de pareils rosiers cultivés en plein air.

(*Revue de l'Horticulture belge*).

*
**

Conservation des fleurs, par M. CORNÉLIS. — Pour conserver aux fleurs leur forme primitive, le stratagème consiste à les enfouir dans du sable et à les faire sécher ensuite.

Le récipient le plus convenable pour faire cette opération est un simple cornet en papier dont on a refoulé la pointe de façon à en faire un cône tronqué.

(*Revue de l'Horticulture belge*).

*
**

Bambusa mitis edulis. — Ce bambou de haute futaie convient à tous les genres de boisements : parcs, garennes, rivages, etc. Ses tiges, d'un bois très dur et très résistant, propre à une multitude d'applications industrielles, atteignent, dans notre région et dans une seule pousse, jusqu'à 15 mètres d'élévation et 30 centimètres de circonférence. Les propriétaires de vignobles, particulièrement, trouveront dans cette culture une source précieuse et féconde d'échalas de toutes dimensions, inaltérables.

Rien n'est saisissant comme l'aspect d'un parc composé de ces gigantesques bambous dont les tiges, d'un vert brillant, nues jusqu'à quatre ou cinq mètres environ du sol, laissent la circulation libre aux promeneurs, sous la voûte profonde et compacte d'un élégant feuillage persistant toute l'année.

(*Société d'Horticulture d'Épernay*).

*
**

Emploi de la sciure de bois pour les couches à melons et primeurs. — Ouvrir dans le sol, sur la longueur que l'on

désire donner à la couche, un fossé d'une profondeur de 0^m 60 c. environ, présentant au niveau du sol, la largeur d'une couche à cloches de 0^m 60 à 0^m 70 c. environ. Ce fossé est rempli d'une première couche de 0^m 40 c. environ de sciure de bois, fortement tassée, pour former le dessous de la couche.

Sur cette première couche de sciure de bois vient s'appliquer une deuxième couche de 0^m 30 c. d'épaisseur environ, formée aussi de sciure de bois, mais ayant séjourné sous les bestiaux pendant 24 heures.

Cette dernière couche de sciure est chargée elle-même d'un lit de 0^m 05 à 0^m 07 c. de terreau, composé aussi de sciure de bois retirée du fond de la couche de l'année précédente.

Le tout est ensuite recouvert d'un épais paillis suffisamment serré pour empêcher la sécheresse de pénétrer dans l'intérieur.

La sciure sèche, formant le fond de la couche, devra provenir, autant que possible, d'arbres récemment abattus; elle renfermera alors plus de principes pour activer et entretenir la fermentation, et donnera pour l'année suivante un terreau très fin, ayant conservé encore une très grande quantité de calorique.

Avant de placer les plantes, il faut arroser très abondamment et copieusement la couche.

Sous l'action de l'eau et de la sève qu'elle peut contenir, la sciure de bois entre en fermentation. La chaleur produite par cette fermentation varie entre 25° et 35° centigrades, et pour maintenir cette température aussi longtemps qu'on en a besoin, il suffira d'arroser la couche assez fortement.

Nous n'avons pas à craindre, dès lors, un refroidissement prématuré par suite de pluies continues, ainsi qu'il arrive avec les fumiers dans les étés humides et pluvieux; le calorique persiste.

Notons toutefois en terminant, que la chaleur est toujours en proportion de la largeur de la couche; comme aussi que l'épaisseur de la couche de terreau superposée peut varier selon la nature des plantes que l'on veut cultiver.

(Bulletin de la Société d'Horticulture de Picardie).

*
* *

La tourbe employée comme engrais, par M. P. PINART. — La tourbe et la vase provenant de fonds de fossés, de pièces d'eau, etc., sont presque exclusivement composées de débris de végétaux qui, contenant du carbone, etc., sous forme d'acides humique et ulmique, analogue à l'acide carbonique, sont ordinairement aigres et nuisibles aux végétaux jusqu'à ce que la chaux, la potasse et la soude du sol aient corrigé cette aigreur.

Voici un bon correctif : prenez soit tourbe ou vase aigre déjà un peu égouttée et que vous disposerez en tas de un à deux mètres de hauteur en procédant ainsi : mettre d'abord un lit de 15 à 20 centimètres d'épaisseur de tourbe, mettez dessus un lit de 4 centimètre de chaux pulvérisée, remettez dessus un lit de 15 à 20 centimètres de tourbe, un lit de un centimètre de chaux et ainsi de suite; huit jours après mouillez la masse avec du purin ou avec de l'eau dans laquelle vous aurez mis 500 grammes de chaux par hectolitre; quinze jours après, remaniez bien cette masse et amoncelez de nouveau sans rien ajouter qu'un mouillage copieux; laissez encore travailler ce tas pendant trois semaines et vous aurez alors un excellent engrais.

(Journal de vulgarisation de l'Horticulture).

Dimanche 3 Décembre, à 2 heures, élections pour le renouvellement du Bureau pour l'année 1883.

La Séance commencera à 2 heures très précises.

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

Tarif des Annonces.

Prix de chaque Case pour les Sociétaires :

1 fois	2 fr. 50
3 fois de suite	6 »»
6 fois de suite	10 »»
12 fois de suite	18 fr.

Moitié en plus pour toute personne étrangère à la Société.

Adresser les demandes d'annonces au Secrétaire-Général.

PAILLASSONS DE SERRES ET CHASSIS

Tout faits et sur commande.

CORDES ET FICELLES

SULPHATÉES ET GOUDRONNÉES

Pour faire et relever les Paillassons.

Chez M^{me} veuve BOUFFLET, rue de la République, Senlis.

Jus de tabac.

Messieurs les Sociétaires peuvent se procurer du jus de tabac au siège de la Société.

S'adresser à Mlle SEBERT, concierge.

Revue de l'Horticulture belge et étrangère

Recueil mensuel illustré, fondé en 1875, paraissant régulièrement le 1^{er} de chaque mois en un fascicule de 24 pages grand in-8°, orné d'une superbe chromo-lithographie, d'une planche noire et de nombreuses gravures.

OBJETS TRAITÉS : Plantes nouvelles, peu connues ou intéressantes. Horticulture des salons et des fenêtres. Architecture de serres et de jardins. Mosaiculture. Dessin, tracé et plantation de corbeilles et parterres. Arboriculture ornementale. Littérature horticole et chronique des expositions. Nouveaux appareils et ustensiles. Variétés et mélanges.

Abonnement d'un an : Belgique, 12 fr. — Pour les pays de l'Union postale, 13 fr. 50. — Pour tous les autres pays, 12 fr., port en sus.

S'adresser à M. Ed. Pynaert, rue de Bruxelles, 142, Gand (Belgique)