

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE
DE L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS

XI^e Volume. — N^o 16. — Avril 1886.

EXTRAITS DU RÈGLEMENT

ART. 1. — La Société admet dans son sein les personnes étrangères à sa circonscription.

ART. 9. — Tous les Sociétaires reçoivent le Bulletin mensuel.

ART. 11. — Les Membres titulaires et les Dames patronnesses paient une cotisation annuelle de 10 fr.

ART. 12. — Toute personne désirant faire partie de la Société en qualité de Membre titulaire ou de Dame patronnesse devra en faire la demande au Président d'une Section, cette demande contenant déclaration d'élection de domicile à Senlis.

ART. 15. — Tout Membre qui voudra cesser de faire partie de la Société devra donner sa démission *par écrit* au Président de sa Section, assez à temps pour qu'elle parvienne au Bureau général avant le 31 Décembre. — Passé ce délai, la cotisation serait due pour la nouvelle année. (*Le refus du Bulletin ne constitue pas une démission*).

Les Sociétaires qui ne recevraient pas régulièrement le Bulletin, ou qui changeraient d'adresse, sont priés d'en informer le Secrétaire-Général.

Les Réunions générales de la Société ont lieu le premier dimanche de chaque mois, à 2 heures, et celles du Conseil d'administration le dernier dimanche, à 3 heures, dans une des Salles de l'ancienne Ecole des Frères.

SENLIS
IMPRIMERIE ERNEST PAYEN

9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

1886

MEMBRES PERPÉTUELS

M^{me} de Vatry. — M^{me} Corbin. — M. de Vatry. — 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. Bruet. — M. Am. de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. — M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux. — M. Sebert. — M. Vinet. — M. le baron de Saint-Marc. — M. le comte Amelot. — M. Drivière. — M. Guérard.

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. Reusse, *conservateur du matériel*.
M. Jassemmin, *secrétaire-général*.

BUREAU GÉNÉRAL

Président..... MM. Vernois.
Vice-Présidents..... Thirion, Brochon et Vinet.
Secrétaire-Général..... Macret
Secrétaire-Général-Adjoint..... Cagny.
Secrétaire..... Legras.
Trésorier..... Drivière.
Trésorier-Adjoint..... Noché.
Bibliothécaire-Archiviste .. Lozet.
Conservateur du Matériel .. Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Simon Compiègne. — Fossiez. — Bougeonnier. — Dupuis.
— Guinand. — Salot. — Pecquet. — Palfroy. — Deslandes. — Bordier.
— Ferraud. — Duronssoy.
La Chapelle-en-Serval : MM. E. Baudet. — Pichon.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Dubarle.

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SÉVAL

Président : M. E. Baudet. — Vice-Président : M. Lane.
Secrétaire : M. Rauscher. — Vice-Secrétaire : M. Dubray.
Trésorier : M. Huss.

MAISON DELAHAYE-TAILLEUR

A. BAJAC, SUCCESSEUR

breveté s. g. d. g.

A LIANCOURT (Oise).

294 méailles en or, vermeil, argent et bronze, dont 15 médailles d'honneur grand module et 32 primes.

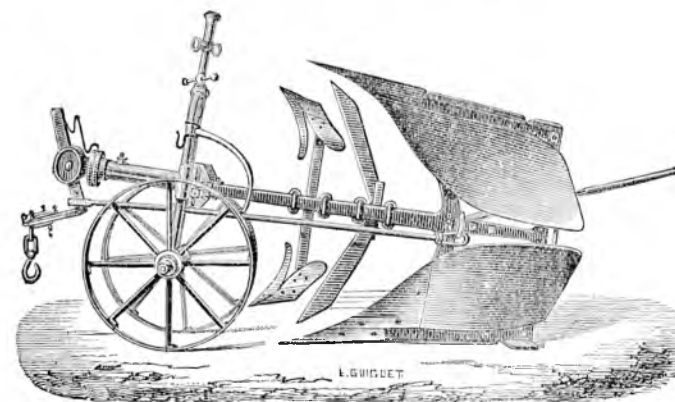
Grandes médailles d'or aux Expositions universelles de 1867 et 1878.

Palme au Concours de Labourage du Petit-Bourg.

Médaille d'or à l'Exposition universelle de Lyon de 1878.

INSTRUMENTS AGRICOLES
FABRICATION & RÉPARATION

Charrues dites Brabants doubles ou simples,
de toutes dimensions,
Houes à cheval, Rateaux à cheval,
Rouleaux squelettes ou billonneurs,
Arracheurs de betteraves ou de pommes de terre,
Bineuses à betteraves à soes mobiles,
ET TOUS AUTRES INSTRUMENTS



Brabant mathématique à tête refoulante, breveté s. g. d. g.

M. BAJAC se trouve à Paris, à la Halle aux Blés, tous les Mercredis.
— à Beauvais, au Café du Chalet, de midi à 7 h.,
tous les 4^{es} Samedis, jours des Francs-Marchés, et les Samedis
tombant quinze jours après.

PHYSIOLOGIE
ET
Culture du Blé

OU PRINCIPES A SUIVRE
POUR EN DIMINUER LE PRIX DE REVIENT

PAR
Eugène RISLER,

Directeur de l'Institut agronomique,
Membre de la Société nationale d'agriculture et du Conseil supérieur
de l'Instruction publique.

Ouvrage contenant 24 figures, 1 volume petit in-16, broché, 0,50 c.
(Librairie HACHETTE et C^{ie}, 79, boulevard St-Germain, Paris).

M. Risler vient de rendre un vrai service à tous les agriculteurs en publiant à la librairie Hachette le petit volume que nous recevons, et que tous nos cultivateurs auront bientôt entre les mains, s'ils ont souci d'augmenter leurs revenus.

Tout le monde se plaint de ne pas vendre son blé ou de le vendre mal ; et, pour remédier à cet état de choses, on demande l'établissement d'un droit sur les blés étrangers pour relever les cours. M. Risler croit qu'on obtiendra un résultat plus sûr en diminuant le prix de revient du blé, c'est-à-dire en améliorant les procédés de culture pour faire produire davantage à la terre. Mais laissons la parole à l'auteur :

« Que nos blés soient protégés par des droits d'entrée plus ou moins fort sur leurs concurrents étrangers, que cette protection soit plus ou moins efficace (et, pour ma part, je doute qu'elle puisse faire monter le prix moyen sur nos marchés de plus de 1 à 2 francs par quintal, même avec un droit de 5 francs), il faudra, dans tous les cas, que nous arrivions à faire des blés dont le prix de revient ne dépasse pas le prix de vente.

« Le pouvons-nous ? — Oui.

« Je connais des fermes où le prix de revient du blé est de plus de 25 francs par quintal, mais j'en pourrais citer également, et j'en citerai, où ce prix de revient n'est que de 14 à 15 francs. Ces dernières ont-elles un privilège spécial sous le rapport du sol et du climat ? — Non, et, du reste, si elles avaient un tel privilège, le prix ou le loyer de leurs terres serait probablement d'autant plus considérable. Le blé y coûte moins cher parce que on y emploie des procédés de culture qui fournissent des récoltes plus abondantes avec des dépenses relativement plus modérées.

« Quels sont ces procédés ?

« Je vais essayer de les décrire aussi clairement que possible, et je serai heureux si ce petit livre peut contribuer à relever chez nos agriculteurs le courage abattu par les difficultés de la crise que nous traversons.

« La science des ingénieurs en abaissant le prix des transports, a facilité la concurrence que nous font les blés étrangers. La science des agronomes doit chercher à rétablir l'équilibre, en nous apprenant à produire à meilleur marché. »

L'auteur examine successivement toutes les questions qui peuvent influer sur le prix de revient du blé, ainsi qu'on pourra s'en convaincre en lisant les titres des principaux chapitres de cet excellent ouvrage :

Le climat. — Le sol et les engrais. — Propriétés physiques des terres et développement des racines. — Place dans les assolements et cultures préparatoires du blé. — Variétés de blé. — Choix et préparation des semences. — Quantité de semence à employer par hectare. — Époque des semailles. — Profondeur des semis. — Semailles à la volée ou en lignes. — Automne et hiver. — Soins à donner au blé au printemps. — Floraison du blé. — Maturation et moisson. — Battage et produit.

En suivant les sages conseils que nous donne M. Risler, nous verrons bientôt nos greniers se remplir à bon compte, et nous n'aurons plus rien à redouter de la concurrence des blés étrangers.

« Cet avis n'a pas été perdu, et si M. Whitehead le relève, c'est parce qu'il croit que le cultivateur anglais pourrait en faire son profit. Non-seulement les Français, les Belges, les Allemands étendent leurs cultures fruitières, mais les Américains se sont mis à planter activement, et adoptent, avec l'énergie qu'ils mettent en toutes choses, les meilleures méthodes d'emballage et de conservation. A cet égard les renseignements contenus dans le Rapport annuel du Commissaire de l'agriculture pour l'année 1878 peuvent donner matière à plus d'une réflexion salutaire. A cette époque, on ne comptait pas moins de 480,000 hectares en vergers à pommes. Dans l'espace de vingt ans, la valeur des produits avait monté de 33 millions à 250 millions de francs. L'abondance de la récolte des fruits aux Etats-Unis, dit le Commissaire, est une des preuves les plus satisfaisantes des progrès de l'agriculture dans ce pays.

« La demande des fruits sur les marchés de l'intérieur et sur ceux de l'étranger, loin de se ralentir, va en croissant et tient tête à l'accroissement de la production. Et c'est là un fait dont on ne peut que s'applaudir, car rien n'est plus désirable pour les populations que la possibilité de manger chaque jour le plus de fruits possible.

« Les Etats-Unis produisent également des pêches en quantités énormes, d'une valeur annuelle estimée à 287 millions de francs. A certains moments, les pêches et aussi les pommes abondent à un tel point qu'on les donne aux porcs. Mais les Américains n'ont pas tardé à mettre un terme à ce gaspillage, et, avec leur ingéniosité ordinaire, ils se sont mis en mesure de tirer un parti meilleur de leurs excédents en les desséchant ou en les conservant par des procédés divers.

« C'est ainsi qu'à Baltimore et dans d'autres villes situées au centre de régions fruitières, on a organisé de grands établissements où l'on emploie les machines et appareils les plus perfectionnés pour évaporer et sécher rapidement les

parties aqueuses contenues dans les fruits. Par un procédé ingénieux, on sépare l'eau des parties solides qui, simultanément, subissent une transformation chimique, à la suite de laquelle il se produit du sucre de canne. Les fruits ainsi préparés ne se distinguent plus, à l'épreuve culinaire, des fruits frais, comme on en a fait l'expérience dans la confection des *puddings*. Ce plat, dit le Commissaire dans son Rapport, fait avec des fruits frais et des fruits conservés, n'offre pas la moindre différence.

« Pour vulgariser les procédés de dessiccation des fruits et pour les mettre à la portée du grand nombre, les Américains ont imaginé des poêles et autres machines, d'un poids léger, et dont le prix ne dépasse pas 375 francs. On rencontre maintenant ces appareils dans un grand nombre de districts ruraux éloignés des villes. Ils permettent de traiter toute espèce de végétaux frais, même les plus délicats, tels que oignons, pois, asperges, céleris, fèves de Lima, absolument comme on traite, en les *déshydratant*, les fruits de toutes les saisons de l'année, et de les mettre en état d'être expédiés sur n'importe quel point du globe. Tous ces produits, ainsi préparés, lorsqu'on les plonge dans l'eau, reprenant la forme, la couleur, la saveur et les autres propriétés qu'ils avaient à l'état frais.

« En un mot, dit le Commissaire de l'agriculture de Washington, le commerce en végétaux et en fruits déshydratés et conservés, a pris des proportions énormes, occupe des milliers de personnes, donne de beaux profits, et vivifie remarquablement les transactions commerciales dans toutes les branches. En outre, l'expédition des végétaux et fruits frais reçoit une impulsion étonnante depuis que l'on a adopté les réfrigérateurs dans les wagons et dans les bateaux à vapeur.

« Au Canada, la production fruitière s'est également beaucoup développée pendant ces quinze dernières années. Le

gouvernement et les cultivateurs canadiens sont d'accord pour favoriser cette industrie de tout leur pouvoir.

« La partie de ce pays qui produit le plus de fruits est la province d'Ontario, dans l'Ouest. On prétend que tous les fruits de la zone tempérée peuvent y venir. A Ontario même, il existe une grande association de cultivateurs fruitiers qui s'est donnée la mission d'améliorer les procédés de culture, de paquetage et de conservation.

« Une Commission, instituée en 1880 par le lieutenant gouverneur pour rendre compte des progrès réalisés en agriculture, a présenté un Rapport dans lequel on rencontre quelques particularités intéressantes.

« Les pommes provenant de la province d'Ontario sont très belles, meilleures que celles des Etats-Unis. On prétend que lorsque les pommes canadiennes sont de qualité supérieure, les Américains les accaparent et les marquent *américaines*, tandis que, lorsqu'elles sont simplement passables, ils les marquent comme de provenance canadienne.

« Les Canadiens sont très fiers de la supériorité de leurs pommes, d'autant plus qu'ils sont parvenus à battre les pommes anglaises sur leurs propres marchés avec la variété *Ribston Pippin* (Pépin de Ribston) qui est cependant la pomme classique des vergers d'Angleterre (Ch. Baltet). Une autre variété de pomme canadienne, la *Pomme grise Swayzie*, cultivée principalement dans le district de Niagara, a atteint les plus hauts prix en Angleterre, s'étant vendue jusqu'à 425 francs le baril (environ 1 hectolitre) sur le marché de Covent Garden. On croit que cette pomme, parfumée, d'un arôme très fin, introduite au Canada depuis longtemps, est d'origine française. André Leroy, dans son Dictionnaire de Pomologie, la cite comme pomme de dessert de la plus haute qualité.

« Mais les Canadiens ne sont pas seulement très habiles cultivateurs de pommes, ils sont encore très versés dans l'art de les conserver en magasin, c'est-à-dire dans des caves,

bien assainies et ventilées, où ils maintiennent une température de 32 à 33 degrés F. (0° à 4° 66 C.)

« A ce propos, M. Withehead cite incidemment M. Slade, du Massachussets, qui rapporte n'avoir jamais rencontré nulle part des caves moins coûteuses, plus efficaces et plus commodes que celles qu'il a vues dans cette partie des Etats-Unis. Ces caves sont situées au-dessous d'un hangar à foin. L'une d'elles, qu'il a examinée, avait 100 pieds de long; son sol et les murailles étaient enduits de ciment. On y entrait par une porte double, et les deux extrémités, donnant au nord et au sud, étaient percées de fenêtres protégées par des volets. Lors de sa visite, on était au printemps, la température intérieure ne dépassait pas 38° F (3° 33 C.), tandis que la température extérieure marquait 63° F (17° 22 C.). Les pommes remplissaient un certain nombre de mannes; bien qu'elles présentassent ainsi à la vue une surface de 100 mètres carrés, il ne rencontra pas un seul fruit taché. Pour bien gouverner une cave à fruits, il faut de l'habileté, du jugement et une surveillance de tous les instants, n'admettre que peu de jour, entretenir l'air dans une grande pureté, maintenir une température basse et constante.

« Pour en revenir au Canada, on place les pommes sur des rayons en bois. Mais beaucoup préfèrent les placer dans des barils au fur et à mesure qu'elles sont cueillies, et les y garder jusqu'au moment où on en aura besoin.

« L'emballage pour le marché se fait bien. Les pommes de choix pour dessert sont enveloppées, une à une, dans du papier mou de couleur. On garnit de ce même papier les fonds de dessous et de dessus, ainsi que les parois intérieures de la futaille. Pour les pommes de qualité ordinaire, on se contente de les stratifier et de remplir les vides avec des balles de sarrasin, après avoir soigneusement éliminé les pièces présentant le moindre signe de détérioration.

« Mais voici une autre description de procédé de triage et d'emballage des pommes, telle qu'elle a été faite devant la

Commission agricole d'Ontario par l'un des plus habiles cultivateurs :

« Si l'on veut emballer les pommes sur place, c'est-à-dire dans le verger même, il convient de dresser une tente, afin d'abriter les fruits contre le soleil; sous cette tente, une table dont les bords seront garnis de petites chevilles en bois, afin d'empêcher le fruit de rouler par terre. La table sera couverte d'un drap de laine, pour que les hommes, en versant leurs paniers sur la table, ne blessent pas leurs fruits. Les emballeurs trieront les fruits, en ayant soin d'écartier toute pièce qui n'aura pas le volume normal, ou qui sera tachée, ou véreuse, ou déformée d'une façon quelconque. Gardez-vous bien de mettre des pommes moyennes et des pommes grosses dans un même baril. Cueillez chaque pomme avec soin, ne les jetez pas dans le panier de toute la longueur du bras, de manière à ce qu'elles s'entre-choquent, et quand vous les apportez à la table de triage, versez-les doucement, pour éviter les meurtrissures et les écorchures.

« Ces précautions dans le maniement des pommes sont générales aux Etats-Unis aussi bien qu'au Canada, et elles expliquent comme quoi elles arrivent en si bon état et si régulièrement sur les marchés d'Europe.

« Au dire de M. Whitehead, de précautions pareilles ne sont pas usitées chez les cultivateurs fruitiers anglais, qui ne prêtent que peu de soins à l'emmagasinage, à l'emballage et à l'assortissement des fruits destinés au marché. Il y a même de forts cultivateurs qui ne se donnent seulement pas la peine de mettre en magasin, tant ils sont pressés de se débarrasser de leurs produits. Cela entraîne un énorme gaspillage de pommes et de poires, car, le plus souvent, ces fruits sont vendus à des personnes qui n'ont ni les capitaux ni les moyens suffisants pour avoir un magasin convenable. Les ouvriers manient brutalement les pommes au moment où elles sont le plus juteuses et où leur peau est délicate. Quant à les assortir, on n'en prend nul souci. On brasse et l'on

emballe les fruits rudement, on les charge sur des trains de marchandises qui heurtent fréquemment, et lorsque les fruits arrivent à destination, ils sont en si piètre état qu'ils sont impropres à être conservés, et qu'ils ne sont plus bons qu'à être promptement consommés ou à faire des confitures. Et c'est ainsi que se perdent beaucoup de beaux fruits de dessert. Aussi M. Whitehead engage-t-il chaleureusement ses compatriotes à prendre modèle sur les Américains, à ne pas se croiser les bras, ce qui serait abandonner virtuellement le marché anglais à l'énergie et à la persévérance transatlantiques.

« M. Whitehead recommande ces soins avec d'autant plus d'instances, qu'en adoptant les pratiques américaines, en organisant dans certains centres des ateliers de conserve pour garder le fruit en boîtes, ou en le desséchant, ou par les divers procédés les plus efficaces, tels que l'ébullition de la pulpe sans addition de sucre, on le tiendrait en réserve sans le faire bouillir jusqu'à ce que la demande se produisit, soit pour la consommation directe, soit pour la fabrication des confitures.

« Dans l'industrie des conserves qui demandent du sucre, il dit que l'Angleterre a une situation beaucoup plus avantageuse que d'autres pays, à cause du bon marché de ce conditionnement chez elle, ce qui est dû à l'action du libre-échange. Aux Etats-Unis, le sucre se paye de 60 à 80 c. la livre; en France, de 50 à 60 c.; en Allemagne, en Hollande, en Belgique, il est relativement cher. Aussi les fruits partiellement conservés, envoyés par tous ces pays, ne renferment-ils pas de sucre additionnel; presque tous sont séchés au soleil ou artificiellement.

« En outre, les producteurs anglais ont cet avantage sur leurs concurrents étrangers d'être à même d'envoyer comparativement frais leurs fruits aux fabricants de confitures et de gelées, car ces dernières ne sont réellement bonnes qu'à la condition que les fruits soient en bon état, qu'ils n'aient

pas ressué, qu'ils n'aient pas été meurtris par un long transit.

« Tous ces avantages réunis et habilement mis en œuvre doivent pousser à l'extension de la fabrication des gelées en Angleterre. C'est ce que lord Sudeley, qui a fait récemment des plantations étendues d'arbres fruitiers dans son domaine du Gloucestershire, semble avoir pressenti, car il a transformé quelques-uns de ses bâtiments d'exploitation en usine pour fabriquer de la gelée de fruits ou des conserves sur une grande échelle, sans négliger, toutefois, les installations nécessaires pour l'envoi des fruits frais en nature au marché, tout le temps que les cours seront favorables à ce genre de commerce. Cette transformation ne lui a pas occasionné de grands frais. Il a trouvé dans M. Beach, le fabricant bien connu de confitures, un locataire avec lequel il a passé un bail de dix ans. M. Beach s'est engagé à prendre tous les fruits que produiront les 200 hectares de culture fruitière de lord Sudeley à un prix fixé, et il en tirera le parti le plus avantageux, soit en les dépulpant, soit en les traitant à la vapeur, ou bien en les vendant frais.

« Cette usine est actuellement en état de travailler; elle a inauguré ses opérations l'été dernier avec une splendide récolte de fraises estimée à 40 tonnes, soit 40,000 kilogrammes. Cette année-ci, le domaine produira environ 400 tonnes de fruits, ce qui est énorme quand on considère que les plantations d'arbres fruitiers sur le domaine de lord Sudeley ne remontent pas au-delà de 1880.

« Mais outre la fabrication des confitures et gelées, M. Beach pourra adopter d'autres modes d'utiliser les fruits. Il pourra, à l'exemple de ce qui se fait en Amérique, blanchir et sécher des pommes. A ce propos, M. Whitehead mentionne un établissement qui vient précisément de se fonder à Sainte-Catherine (Canada), et dans lequel on est outillé pour arriver à sécher 150 boisseaux de pommes par jour. L'appareil à employer consiste en une boîte suffisamment spacieuse, placée au-dessus d'un fourneau. Deux monte-charges se

meuvent lentement, apportent le fruit placé sur des rayons, le soumettent à l'action de l'air chaud et le sortent parfaitement sec, prêt à être emballé dans des caissons de 25 kilogrammes. La température nécessaire est maintenue entre 160 à 170° F. (71°11 à 76°66 C).

« Les plantations d'arbres fruitiers étaient destinées à donner aux terres une grande plus-value. M. Whitehead s'étonne que ce genre de culture ne soit pas adopté avec plus d'ardeur par les propriétaires de son pays. Mais si, jusqu'ici, le nombre des hommes d'initiative dans cette direction est encore petit, il y en a cependant qui donnent des exemples dont les conséquences ne tarderont pas sans doute à se faire sentir. Parmi eux, il faut citer en première ligne lord Sudeley, dont on a parlé plus haut. Ce grand seigneur est, jusqu'à présent, le seul qui ait compris l'affaire à son vrai point de vue économique.

« Lord Sudeley a complanté 208 hectares, et se propose d'étendre ses plantations sur 80 hectares de plus. Le sol est moyennement bon, facile à travailler, et repose sur le lias. Il a commencé par le défoncer profondément avec la charrue à vapeur et par lui donner une bonne fumure ; ensuite il a planté, en lignes espacées de 16 pieds, les arbres bien choisis : pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers. Les pommiers, au nombre de 3,000, appartiennent aux variétés les plus recherchées, telles que : *Lord Suffield*, *Keswick Codlin*, *Grenadier*, *Cox's Orange Pippin*, *Cellini*, *Warners' King*. En poiriers, au nombre de 812, on rencontre : le *Beurré de Capiaumont*, *Easter beurré*, *Louise-Bonne*, *Jargonelle*, *Beurré d'Amanlis*, *Doyenné d'été*, et autres variétés de choix. Parmi les 32,000 pruniers, appartenant à 44 variétés, on remarque principalement : *Diamond*, *Pond's seedling*, *Orléans précoce*, *Green gage*, *Victoria*, *Compote d'automne*. La variété de prune dite de *Damas* (Damson), représentée par 9,000 sujets, se subdivise en *Damas crittenden* (très répandue dans le comté de Kent), en *prune*

Shropshire, *Cheshire*, *Prune commune*, *Prune noire*. Les cerisiers sont relativement peu nombreux, 522, parce que lord Sudeley n'est pas bien sûr de leur réussite sous son climat ; ils appartiennent au *Bigarreau* tardif et précoce, au *Bigarreau cœur noir*, aux variétés dites de *Kent*, de *Flandres*. Pour le moment, ils ont bonne apparence.

« Entre ces lignes d'arbres à tiges plus ou moins hautes, lord Sudeley a planté des groseillers, des fraisiers ; dans quelques cas, des framboisiers sont intercalés entre les groseillers. Mais en dehors de ceux-ci, il y a encore 20 hectares qui sont exclusivement complantés en groseillers, framboisiers et fraisiers. Tout compte fait, les plantations de fraisiers couvrent une surface de 40 hectares ; les framboisiers, une surface de 24 hectares.

« Un certain nombre de pommiers sont conduits en pyramides et se comportent parfaitement sous cette forme.

« Lord Sudeley n'a pas encore planté beaucoup de fruits en buisson. Son intention, cependant, est d'y consacrer 32 hectares, rien que pour les prunes, ce qui permet d'éviter les tuteurs, donne moins de prise au vent et assure une récolte plus hative que chez les arbres à tige.

« Les fraisiers appartiennent aux variétés *Stirling Castle* et *American Scarlet*, tirées des plantations d'Isleworth et très estimées pour les conserves.

« Les 130,000 pieds de groseillers appartiennent à 45 variétés. Celles qui paraissent préférées et plantées en plus grand nombre sont les variétés *Warrington*, *Lanscahire Lad*, *Lanscahire Prize*, *Crown Bob* et *Whitesmith*.

« Il n'y a pas moins de 228,000 buissons de groseilles noires ou cassis, tous empruntés aux variétés les plus marchandes, telles que : *Lee's Prolofic*, *Baldwin's Black*, *Black Naples* et *Prince de Galles*.

« En fait de framboisiers, on a surtout adopté le *Carter's Falstoff*.

« Le choix judicieux des espèces et des variétés, la

manière dont les plantations ont été conduites, la culture, l'organisation et l'installation de la fabrique de confitures qui rend le producteur indépendant des marchés, tout, en un mot, contribue à faire de l'entreprise de lord Sudeley l'une des plus importantes de l'Angleterre. On peut rencontrer en Amérique des exploitations de ce genre aussi vastes, et même plus vastes, mais, dans aucune, l'organisation n'est aussi parfaite, le choix et l'assortiment des fruits aussi varié.

« Ajoutons que des rideaux de peupliers, de sapins d'Ecosse et d'autres arbres à croissance rapide entourent l'exploitation et l'abritent contre les vents dominants. Sur les bords du petit ruisseau Isborne, on a installé des oseraies qui fournissent aujourd'hui de quoi suffire à la vannerie nécessaire pour recevoir tous les fruits du domaine.

« En outre, on a créé des pépinières sur tous les points appropriés par la nature du sol et par l'exposition, d'où l'on tire les plants de réforme nécessaires pour remplacer les manquants. Ces pépinières extrêmement bien soignées et formées des variétés les plus recherchées, rendent non-seulement service en fournissant économiquement des jeunes sujets, mais encore en donnant à l'exploitation des sujets dont l'origine est certaine, de belle venue, parce qu'ils ont été obtenus sur une terre riche, bien traitée, ce qui n'arrive pas toujours pour les plants achetés, trop souvent venus en sol pauvre, épuisé par des récoltes successives, vendus très cher, quoique malingres, exposés aux chancres et à une caducité précoce. Grâce à ces soins, lord Sudeley, sur 40,000 pieds de pruniers qu'il a plantés, n'en a pas vu 5,000 qui aient mal tourné.

« Combien de gens, s'écrie M. Whitehead, qui négligent ces précautions ou qui les ignorent ! Combien se trouvent arrêtés dès leurs débuts et péniblement surpris, parce qu'ils n'ont pas su faire les sacrifices voulus pour payer à leur prix les bonnes espèces de fruits, des arbres vigoureux et sains, parce qu'ils ne se sont pas donné la peine de préparer conve-

nablement leur terrain ! Dans la culture fruitière comme dans toute autre culture, ce n'est pas avec un petit capital que l'on peut réussir ; il y faut, au contraire, un capital abondant, judicieusement employé, et y déployer en outre une sagacité très grande.

« On ne saurait s'empêcher de s'indigner quand on voit certaines personnes acheter des arbres de toutes mains, pourvu qu'ils soient à bon marché, les planter dans un herbage, en se bornant à entourer les tiges avec un fagot d'épines pour les défendre contre la dent des bestiaux ; souvent ces arbres ne sont même pas soutenus par un tuteur. Quand on les retrouve deux ans après, il n'est pas étonnant de ne rencontrer que des baliveaux souffreteux, déformés, écorcés, maltraités par le bétail. Et ces personnes viennent ensuite se plaindre, comme si la faute n'était pas imputable à leur incurie !

« Ceux qui plantent en terres arables ne procèdent guère mieux : on les voit labourer, herser, semer sans prendre garde aux arbres qu'ils blessent, dont ils détruisent les racines. Ce qui ne les empêche pas plus tard de s'étonner quand leurs arbres sont rabougris, cancéreux, à peine productifs.

« Sur son domaine de Toddington, lord Sudeley procède d'une toute autre façon, comme on vient de le voir. Et c'est pourquoi on ne saurait trop attirer l'attention sur ces cultures fruitières, qui serviront peut-être de point de départ à une ère de prospérité pour l'exploitation de la terre. »

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 4 AVRIL 1886

PRÉSIDENCE DE M. VERNOIS, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures.

Le procès-verbal de la précédente séance est mis aux voix et adopté.

M. le Secrétaire-Général donne lecture d'une décision du Conseil d'administration relative à l'admission de la Société chorale dans notre salle de réunion.

Cette admission aura lieu aux conditions suivantes :

- 1° De ne déposer aucun objet mobilier ;
- 2° De ne pouvoir disposer de la salle qu'en dehors des jour et heure où nous nous réunissons.

Cette décision, mise aux voix, est acceptée à l'unanimité.

M. Pecquet, jardinier de l'Hôpital général de Senlis, fait une très intéressante communication relative à la multiplication de la vigne au moyen d'œils déposés sous couche tiède. Le procédé consiste à mettre en terre à cinq ou six centimètres de profondeur des petits fragments de sarments de deux ou trois centimètres de longueur contenant un œil; sous l'influence de la chaleur, la végétation se produit et au bout de très peu de temps il apparaît des feuilles. Les spécimens présentés par M. Pecquet étaient en terre depuis 3 semaines et avaient des feuilles et des racines parfaitement formés.

M. Thirion, vice-président, croit que la reprise aurait eu lieu également sans avoir recours à une couche tiède; mais néanmoins il reconnaît qu'elle active la végétation et permet d'obtenir des sujets bien constitués.

M. His, propriétaire à Chantilly, est admis comme membre de la Société.

M. Choquet-Frigaux, marchand cordier à Senlis, et M. Coeffé (Georges), chez M. de Maricourt, sont présentés; il sera statué sur leur admission dans la prochaine réunion.

La séance est levée à quatre heures, après le tirage d'une loterie composée d'ouvrages d'horticulture.

A VENDRE à l'amiable, **une Tente** de 30 mètres de longueur sur 10 mètres de largeur, susceptible d'être utilisée pour Expositions d'horticulture, Bals, Fêtes, Distributions de prix, etc.

S'adresser à M. le Président de la Société d'horticulture de l'arrondissement de Senlis.

ENGRAIS G. SERPIN

INSECTICIDE UNIVERSEL

à base de goudron, breveté s. g. d. g.

A PARIS, 24, rue des Halles,

Récompensé par l'Académie Nationale : Paris 1884.

Grand Diplôme d'Honneur, Médaille d'Or : Paris 1883.

Reçu en souvenir de reconnaissance une grande médaille de vermeil avec diplôme, offerte le 17 août 1884,

par MM. les Agriculteurs des départements de la Seine et Seine-et-Oise, en témoignage de leur satisfaction pour les résultats obtenus sur leurs récoltes par l'emploi des Engrais G. SERPIN.

Les ENGRAIS G. SERPIN, Insecticide universel,

à base de goudron, breveté s. g. d. g.,

sont les seuls produits en France, ayant obtenu les plus hautes récompenses accordées à ce genre de fabrication.

Une notice explicative est adressée franco aux personnes qui en font la demande.

SE MÉFIER DES CONTREFAÇONS

DESTRUCTION DE TOUS LES INSECTES NUISIBLES

à toutes les cultures.

ENGRAIS G. SERPIN

Insecticide complet pour toutes cultures (*dosage garanti*).

FERTILISANT G. SERPIN

Insecticide spécial pour vignes et horticulture.

INSECTICIDE PUR G. SERPIN

Pouvant se mêler à tous les engrais.

CHEVAUX

MARCHAND DE MEUBLES

RUE DE L'APPORT-AU-PAIN

à Senlis (Oise).

BILLARDS

NEUFS

ET D'OCCASION



VENTE

DE

MACHINES A COUDRE

Vente et Location de Pianos.

Grandes Pépinières de Bargny

PAR BETZ (OISE).

Armand MOREL

Lauréat de la Prime d'honneur de l'Horticulture en 1885
au Concours régional de Beauvais.

Grandes Variétés

DE

PLANTES DE TOUTES SORTES

Demander le Catalogue.

LEFÈVRE

SERRURIER-CONSTRUCTEUR

A SENLIS

Spécialité de Grilles en tous genres.

SERRES — CHASSIS DE COUCHES

Outils et tous Accessoires pour Jardins.

VENIER

ENTREPRENEUR DE MENUISERIE

SENLIS (OISE).

Châssis en bois. — Coffres.

Treillages en tous genres.

Kiosques rustiques et en bois découpé.

CLOTURES EN BOIS POUR PARCS ET JARDINS

A VENDRE

EN UN OU PLUSIEURS LOTS

UN GRAND JARDIN

SITUE A SENLIS

Traversé par un cours d'eau de source, garni d'espaliers et d'arbres à fruits en plein rapport, avec potager, et orné de bosquets, charmillles, gazons, etc.; ce Jardin tient à la route Nationale, à la vieille rue de Paris, à la place Saint-Martin et à la rue de la Bretonnerie.

Cette situation en bordure de trois rues et d'une place, dans un des quartiers les plus fréquentés de la ville, le rend très propre à la construction d'une ou de plusieurs maisons d'un produit assuré.

Grandes facilités pour le paiement du prix.

S'adresser à M. FOUCART, propriétaire, ou à M^e MOREL, notaire à Senlis.

N. ANTOINE ET FILS

PREMIÈRES RÉCOMPENSES
A TOUTES LES EXPOSITIONS

ENCRE COMMUNICATIVE

VIOLET NOIR

la seule donnant des copies parfaites plusieurs mois après l'écriture.

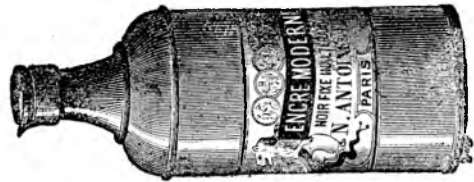
ENCRE MODERNE

NOIR FIXE INALTÉRABLE

très noire en écrivant et résistant à l'usage du papier buvard.

ENCRE BLEU-NOIR --- ENCRE ÉCARLATE

En vente chez E. PAYEN, Imprimeur-Libraire, place de l'Hôtel-de-Ville, à Senlis.



Leçons d'Horticulture.

MAI 1886.

Taillé en vert des Arbres fruitiers.

Senlis :	Dimanche 2, à midi 1/2, au jardin de la Société.
Vineuil :	Jeudi 6, à 9 heures du matin, chez M. Dupré.
Précy :	Jeudi 6, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
Versigny :	Dimanche 16, à 10 heures du matin, chez M. Lemaire.
Nanteuil :	Dimanche 16, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
Chantilly :	Jeudi 13, à 10 heures du matin, à la mairie.
Apremont :	Jeudi 13, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Gallé.
Brasseuse :	Jeudi 20, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Clairin.
Pontarmé :	Dimanche 23, à 10 heures du matin, chez M. Dupuis.
La Chapelle :	Dimanche 23, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
Ermenonville :	Jeudi 27, à 10 heures du matin, chez M. Thiénard.
Plessis-Belleville :	Jeudi 27, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
Fleurines :	Dimanche 30, à 10 heures du matin, chez M. Demichy.
Pont-Ste-Maxence :	Dimanche 30, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.

AVIS

Tarif des Annonces.

Depuis le 1^{er} janvier 1885, M. Payen est concessionnaire de la publicité à faire par la voie du Bulletin, dans lequel il est autorisé à insérer des feuilles d'annonces de toute nature.

Les tirages supplémentaires du Bulletin (préalablement autorisés par la Société), ainsi que les encartages, seront également confiés aux soins de l'imprimeur.

Toute demande de publicité lui sera donc adressée.

Les *Sociétaires seuls* continueront à jouir du tarif réduit.

Pour une Case :

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

Ils auront également un rabais de 25 0/0 sur les encartages et tirages supplémentaires, à la condition toutefois que leur publicité ne se rapporte qu'à l'horticulture, arts et industries s'y rattachant, vente et location de jardins.

La Société continuera à insérer gratuitement sur la couverture, les demandes d'emploi faites par les ouvriers jardiniers.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE
DE L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE).

TREIZIÈME EXPOSITION

DE

**Légumes, Fruits, Fleurs coupées,
Plantes en pots
de serre chaude ou tempérée,
d'orangerie et de pleine terre,**

ET

**D'INSTRUMENTS NOUVEAUX OU PERFECTIONNÉS
UTILÉS A L'HORTICULTURE**

QUI AURA LIEU A SENLIS

DANS LE JARDIN D'EXPÉRIENCES DE LA SOCIÉTÉ
les 11, 12, 13 et 14 Septembre 1886.

EXTRAIT DU RÈGLEMENT DE L'EXPOSITION

ART. 7. — Les personnes qui voudront concourir devront en faire la déclaration écrite à M. NOCHÉ, rue Rougemaille, à Senlis, au plus tard le 15 août, en indiquant la nature, le nombre et les dimensions des objets qu'elles devront exposer, et l'emplacement exact qui leur sera nécessaire. — Elles joindront à leur demande la liste complète et détaillée des produits avec lesquels elles voudront concourir.