

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

---

---

**XII<sup>e</sup> Volume.**

**N<sup>o</sup> 12. — Décembre 1887.**

---

---

**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 1/2, et celles du Conseil d'administration le même jour, à 2 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

---

**1887**



#### MEMBRES PERPÉTUELS

M<sup>me</sup> de Vatry. — M<sup>me</sup> 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. Bruiet. — M. Am. de Caix  
de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. — M. Odent. —  
M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux. — M. Sebert.  
— M. Ninet. — 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. Jassemin, *secrétaire-général*.  
M. Dubarle, *jardinier-professeur*.  
M. Macret, *secrétaire-général*.

#### BUREAU GÉNÉRAL

Président..... MM. Vernois.  
Vice-Présidents..... Thirion, Brochon et Vinet.  
Secrétaire-Général..... Delamotte.  
Secrétaire-Général-Adjoint..... Cagny.  
Secrétaires..... Lebrasseur et Legras.  
Trésorier..... N.  
Trésorier-Adjoint..... Noché.  
Bibliothécaire-Archiviste .. Deslandes père.  
Conservateur du Matériel .. Tirlot.

#### MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Bordier. — Bougeonnier. — Simon Compiègne. —  
Delmont. — Ferraud. — Pecquet. — Tassin. — Guinand. — Fossiez. —  
Salot. — Duronssoy. — Dupuis.

#### JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

#### BUREAUX DES SECTIONS

CRÉPY-EN-VALOIS	LA CHAPELLE-EN-SERVAL	PONT-SAINTE-MAXENCE
Président : M. Cureau.	Président : M. Baudet.	Président : M. Renault.
V.-Prés. : M. Chopinet.	Vice-Prés. : M. Lane.	Vice-Prés. : M. Payen.
Secrét. : M. Francolin.	Secrét. : M. Rauscher.	Secrét. : M. Gaillardin.
V. Secr. : M. Mathiou.	V.-Secr. : M. Dubray.	V.-Secr. : M. Lemercier.
Trésorier : M. Legros.	Trésorier : M. Huss.	Trésorier : M. Jaunet.
Délégué : M. Punant.	Délégué : M. Pichon.	Délégué : M. Lefebvre.

## PLANTATION DES POMMIERS ET POIRIERS

ET

### FABRICATION DU CIDRE

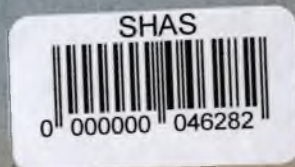
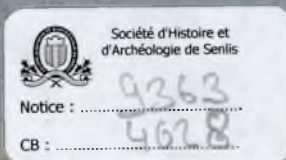
#### Résumé des études et recherches de la Commission spéciale.

#### § 1<sup>er</sup>. SOL ET CLIMAT.

Le pommier demande, pour donner des produits abondants et de bonne qualité, une terre un peu fraîche, profonde et perméable, un climat tempéré et brumeux.

Ce sont là les seules conditions dans lesquelles on puisse être sûr de réussir, en grand, une culture industrielle rémunératrice. Les plateaux exposés aux vents de mer, les vallées profondes, et surtout celles qui bordent le lit des fleuves et des rivières, sont particulièrement à signaler et à recommander.

Cependant, une terre peu profonde, mais argileuse, sans être humide, portera encore des pommiers d'une végétation suffisante. Sous un climat sec, la récolte, quoique plus chancelante, ne sera pas encore à dédaigner, surtout si la culture de l'arbre n'est qu'accessoire, comme dans un jardin potager ou un pâturage.



Mais alors, et dans ces conditions médiocres, nous ne conseillerions la plantation des pommiers que pour la consommation locale; car les cidres récoltés dans ces conditions seront plus acides et de moins bonne garde. Consommés sur place, et dans l'année de leur fabrication, ils seront encore la boisson la plus saine et la plus économique que la maladie persistante de la vigne permette aux populations rurales de le procurer. Ajoutons que les procédés d'analyse dont nous parlerons plus bas, et le choix raisonné des variétés qui en serait la conséquence, mettront très probablement le cultivateur à même de récolter partout un cidre susceptible d'être conservé et même transporté au loin.

En attendant, les sols secs, pourvu qu'ils aient de la profondeur, et les plateaux exposés aux vents arides, s'accommodent beaucoup mieux du poirier que du pommier; la récolte du premier y est plus assurée et moins intermittente que celle du second. Le poiré y est également d'une conservation plus facile que le cidre.

## § II. PLANTATION.

Il y a peu de chose à dire sur ce chapitre. Toutes les précautions généralement recommandées pour la plantation des arbres fruitiers sont nécessaires pour celle des pommiers et poiriers à cidre; d'autant plus nécessaires, peut-on dire, que, destinés à occuper leur place pendant très longtemps, et à faire attendre une dizaine d'années leur première récolte, et étant d'un prix d'acquisition en général élevé, le planteur a tout intérêt à ne pas être obligé de recommencer.

Tous les auteurs sont unanimes à cet égard. Mais ce sur quoi ils se divisent, c'est sur la question de savoir si les arbres doivent être greffés en pied ou en tête. Cependant il paraît décidément admis que la tige d'un arbre doit être forte, droite et solide, et que les variétés les plus vigoureuses sont

celles dont la tige a les qualités les plus satisfaisantes. Aussi quelques pépiniéristes greffent-ils les sauvageons rez-terre avec des variétés connues pour leur vigueur, sauf à les greffer ensuite en tête. A notre avis, toutes les fois qu'une variété quelconque est plus vigoureuse que son sujet, que la greffe ait été faite au pied ou en tête, il en résulte une végétation inégale, et l'arbre vit rarement très vieux, ainsi qu'on peut le voir dans les arbres greffés sur cognassier ou sur doucin, et principalement quand la greffe forme un bourrelet; en conséquence nous conseillons de n'adopter pour sujets que les sauvageons ou aigrins assez vigoureux pour former, par eux-mêmes, une belle tige.

Il reste à déterminer s'il vaut mieux planter des aigrins ou des arbres déjà greffés. La pratique presque universelle des pays les plus forts producteurs de cidre se prononce en faveur de la première méthode, et nous croyons qu'elle est bien fondée: la reprise d'un aigrin est presque toujours plus prompte et plus complète que celle d'un arbre greffé; la rapidité avec laquelle la greffe forme une nouvelle tête sur un arbre déjà bien attaché répare bien vite le temps que l'on croyait perdu; enfin on est absolument sûr, de cette façon, d'avoir la variété à laquelle on tient.

Il va sans dire que les arbres à fruits à cidre réclament, après la plantation, les mêmes soins que les autres pommiers et poiriers. Même dans les herbages, les planteurs soigneux labourent chaque année le sol au pied de leurs arbres, et y incorporent des engrais, pendant les six ou huit années qui suivent la mise en place. Les insectes, chenilles, pucerons, doivent être détruits avec soin, le gui et les mousses enlevés, le bois chaulé l'hiver, au besoin, le centre de l'arbre élagué pour laisser pénétrer l'air et la lumière; la régularité et l'abondance des récoltes sont toujours proportionnées aux soins donnés aux végétaux.

### § III. DE LA GREFFE ET DU CHOIX DES VARIÉTÉS.

Les récents travaux de MM. de Bouteville et Hauchecorne ont démontré qu'une pomme, pour faire de bon cidre, devait contenir un jus présentant les qualités suivantes : 1° une densité de 1.075 au minimum, soit 10 degrés de l'aréomètre de Baumé ; 2° environ 5 millièmes de son poids de tannin ; 3° 12 à 13 millièmes de mucilage ; 4° 1.07 millième d'acide ; 5° un parfum bien appréciable.

Les variétés dont les fruits présentent ces qualités devront être choisies de préférence ; parmi celles qui mûrissent à la même saison, on peut à la vérité en assortir quelques-unes qui se complètent l'une l'autre, c'est-à-dire que l'une fournira le tannin (pommes amères), l'autre le sucre (pommes douces), une troisième l'acide (pommes acides), etc., etc. ; mais le mieux est de choisir, s'il se peut, celles qui offrent la réunion de tous ces éléments en proportion convenable, afin de ne pas être exposé, suivant les années, à voir dominer l'un ou l'autre.

De plus, les variétés les plus vigoureuses, les plus fertiles et les plus tardives à fleurir, devront avoir la préférence, ces dernières parce qu'elles échappent aux gelées du printemps ; enfin la greffe doit être placée au plus bas à deux mètres, afin de soustraire les branches aux déprédations, soit des animaux, soit même des maraudeurs. Au surplus, certaines variétés sont à branches verticales, et d'autres à branches horizontales qui ne tardent pas à s'incliner sous le poids des fruits ; dans les cultures aussi bien que dans les herbages, ce sont les premières qui doivent être préférées.

Vu la grosseur des tiges, généralement l'écussonnage n'est pas employé ; c'est la greffe en fente dont l'usage est le plus répandu ; il nous semble que la greffe en couronne exposerait la tige de l'arbre à moins d'avaries, et, à cause de cela,

devrait être préférée. Quoiqu'il en soit, les greffons devront être choisis avec le plus grand soin, sur des arbres jeunes, sains et vigoureux, et appartenir à des variétés bien connues pour la qualité de leurs fruits. Il y aurait avantage réel à faire analyser par un chimiste les fruits des arbres que l'on possède ou que l'on connaît, afin d'en bien constater le plus ou le moins de mérite, avant de se décider à les multiplier.

Le Congrès pomologique de l'ouest, fondé il y a quelques années, travaille avec persévérance à éclairer les cultivateurs sur tous ces points importants. Chaque année le nombre augmente des variétés de pommes et de poires sur le compte desquelles les planteurs peuvent avoir des renseignements suffisants. De plus, sous l'impulsion du Congrès et des Sociétés d'horticulture de la Normandie et de la Bretagne, quelques pépiniéristes sèment des pépins pour obtenir de nouvelles variétés, les étudient et les propagent après en avoir fait scientifiquement constater les qualités. Pour le moment, nous pouvons déjà, sur la foi de M. Nanot, professeur d'arboriculture de la ville de Paris, signaler les variétés ci-après, choisies parmi celles qui réunissent la vigueur de l'arbre et la qualité des fruits, lesquels contiennent en quantité suffisante tous les éléments d'un cidre sain et de bonne garde :

Docteur Blanche.....	floraison tardive.
Fréquin blanc.....	tête arrondie.
Jaunet pointu.....	floraison précoce.
Précoce David.....	tête élevée.
Railé-Varin.....	tête élevée.
Saint-Laurent.....	jus très coloré.
Vagnon-Légrand.....	jus très coloré.
Amère de Berthecourt.....	floraison tardive.
Argile nouvelle.....	tête arrondie.
Fréquin rouge.....	floraison tardive.
Pomme Godard.....	tête arrondie.

Martin Fessard.....	tête très élevée.
Médaille d'or.....	floraison très tardive.
Rouge bruyère vraie.....	tête arrondie.
Vice-président Héron.....	floraison tardive.
Argile grise.....	tête élevée.
Binet gris.....	floraison précoce.
Pomme Bramtot.....	beau port.
Fréquin Audièvre.....	floraison tardive.
Jaunet de Gournay.....	tête arrondie.
Bedan des parts.....	floraison précoce.
Pomme de Bouteville.....	jus très coloré.
Grise Dieppois.....	tête élevée.
Pomme Hauchecorne.....	jus très coloré.
Pomme Legentil.....	jus très coloré.
Pomme Marabot.....	tête élevée.
Pomme à tannin.....	jus très amer.
Pomme Marie Legrand.....	floraison tardive.
Pomme Michelin.....	tête arrondie.
Pomme Petit.....	arbre très vigoureux.
Peau de vache nouvelle.....	floraison tardive.
Rouge Avenel.....	tête élevée.

Quant aux poiriers à cidre, le nombre de leurs variétés est moins considérable ; on trouve néanmoins citées, selon les pays de culture, la vallée d'Auge, le Perche, le Gatinais, les variétés suivantes parmi les plus généralement cultivées : Moque Friand. — Carisi rouge. — Carisi blanc. — Hectot. — D'Angoisse. — Trochet de fer. — Sauger blanc. — Sauger gris. — Petit Sauger. — De Navet. — De Souris.

#### § IV. FABRICATION DU CIDRE.

On estime que 1,000 kilog. de pommes, convenablement récoltées et travaillées, peuvent rendre jusqu'à 8 hectolitres de cidre de consommation courante. Il ne s'agit pas, bien

entendu, du gros cidre, ou cidre pur, lequel exige en général 240 kilog. de pommes pour 1 hectolitre de jus. Ce dernier se conserve plus longtemps, et supporte même le transport ; c'est plutôt le premier que l'on fabrique quand il doit être consommé sur place.

Mais, quelque produit que l'on recherche, la récolte des fruits demande certaines précautions qui sont trop souvent négligées. Les pommes doivent être cueillies au moment où leur maturité commence, s'il s'agit de pommes précoces, et avant les fortes gelées s'il s'agit de variétés tardives. Dans les herbages elles tomberont sur l'herbe qui amortira le choc, dans toute autre situation, on devra éviter qu'elles se froissent, par exemple en étendant de la paille sous les arbres. Les branches seront secouées au moyen de crochets en bois ou en fer plat, et on devra éviter l'emploi des gaules, qui détruit les petites branches à fruit, et diminue par conséquent la récolte de l'année suivante. Quelques auteurs attribuent à cette destruction des boutons à fruit l'alternance qui existe souvent dans la fructification des pommiers.

Une fois cueillies, les pommes resteront au grand air quelques jours, afin de se débarrasser de l'excès d'humidité qu'elles contiennent, et qui les ferait pourrir en tas ; ensuite elles seront placées au sec, et à l'abri de la gelée pour les tardives, soit sous des hangards, soit même en plein air, s'il est impossible de faire autrement, mais alors recouvertes de longue paille. Les tas devront être peu épais, ou, dans le cas contraire, aérés à l'intérieur au moyen de planches ou de fagots. Une expérience très facile à réaliser démontre la nécessité de soustraire les fruits à l'humidité : une pomme laissée quelques heures dans un verre d'eau abandonne une partie de son sucre à l'eau, qui devient légèrement sucrée ; si l'on renouvelait l'eau plusieurs fois, la pomme perdrait tout son jus sucré, qui serait remplacé par une égale quantité d'eau pure.

Il faut procéder à la fabrication du cidre aussitôt que les

pommes ont atteint leur maturité, ce qui se connaît à leur couleur jaunâtre, à la teinte foncée de leurs pépins et au parfum qu'elles dégagent. On doit rebuter celles qui sont pourries, et ajourner celles qui sont encore vertes, car si la pomme mûre contient 12 0/0 de sucre et la pomme blette 8 0/0, la pomme verte n'en contient plus que 6, et la pomme pourrie à peine quelques traces. Quant à la couleur que malheureusement beaucoup de personnes croient encore que les pommes pourries donnent au cidre, c'est une erreur : la couleur provient de certaines variétés de pommes, ou de l'exposition à l'air pendant quelques heures de la pulpe, avant de la mettre au pressoir.

Pour produire cette pulpe, les pommes, une fois que l'on a bien constaté leur degré suffisant de maturité, sont pilées dans des auges de pierre avec des pilons en bois. En Normandie, une roue, commandée par un manège à cheval, les écrase dans une auge circulaire. On commence partout à substituer à ces procédés grossiers l'emploi d'un moulin broyeur, à noix en fonte, d'où le fruit sort à l'état de pulpe suffisamment fine, et qui se manœuvre soit à bras, soit à l'aide d'un manège, suivant l'importance de la fabrication.

Ainsi que nous l'avons dit, cette pulpe reste pendant au moins douze heures dans de grandes cuves, afin d'y prendre couleur par son contact avec l'air. En même temps, grâce à un commencement de fermentation, les cellules qui contiennent le jus se gonflent et éclatent, toutes prêtes à le laisser s'écouler. C'est alors que la pulpe est pressée; pour cette opération tout pressoir peut servir, et l'art consiste à bien dresser la motte, alternant les lits de pulpe avec de la paille de seigle soigneusement retroussée aux bords, afin de ne laisser couler que le jus. Ce jus, le premier extrait, est ce qu'on nomme le gros cidre; après quoi on remanie le marc avec une quantité d'eau, souvent égale au jus extrait, ce qui donne le petit cidre; si on mêle les deux produits ensemble,

on a le moyen cidre, qui est le plus généralement consommé dans les pays de production.

#### § V. PROCÉDÉ DE LIXIVIATION.

Ce procédé de *lixiviation* a été également appelé *macération* ou *déplacement*. C'est scientifiquement le même que ce que les sucriers nomment *diffusion* pour l'extraction du jus sucré de la betterave. Il est basé sur la propriété qu'ont les liquides de densité différente de s'équilibrer entre eux; c'est le fait que nous avons signalé plus haut d'une pomme plongée dans l'eau pure, laquelle s'introduit dans le fruit et en chasse le jus sucré. Encore peu employé en grand, il mérite tout au moins d'être recommandé dans les petites exploitations et dans les ménages, c'est-à-dire toutes les fois que l'on n'aurait à traiter qu'une médiocre quantité de pommes.

La lixiviation passe pour donner un cidre plus pur, et pour épuiser les pommes plus complètement que la fabrication ordinaire. En tout cas, elle est incontestablement plus économique; elle supprime le pressoir, qui est l'outil le plus coûteux de cette fabrication, et permet d'employer tous les ustensiles que l'on a à sa disposition : des cuves et des baquets sont suffisants; si l'on n'a pas de moulin broyeur, des rapes peuvent servir, ou même un coupe-racines qui débitera les pommes en cossettes.

Ainsi écrasées ou découpées, les pommes sont jetées dans une cuve ou une futaille défoncée, qui est placée sur un chantier, et dont le fond est garni d'une cannelle, garantie à l'intérieur par un filtre en paille qui ne laisse passer que le liquide. La pulpe est abandonnée à elle-même pendant vingt-quatre heures, elle se colore, et les cellules se gonflent et s'entr'ouvrent. Le lendemain, on verse dans la cuve de l'eau très pure, de source ou de citerne s'il est possible, amenée à une température moyenne de 25 à 35 degrés, dans

la proportion de 25 litres d'eau pour 100 kilog. de pommes. Après dix à douze heures de macération, on ouvre la cannelle et on soutire le jus que l'on transvase dans un tonneau, puis on ajoute encore au marc 15 litres d'eau à 25 degrés. Ce second jus est soutiré à son tour au bout de douze heures, et, mêlé au premier, après quoi on peut jeter encore une fois 15 litres d'eau sur le marc. Mais, si l'on veut avoir une boisson de bonne garde et de bonne qualité, cette troisième macération est de trop, ou le produit doit en être réservé pour être jeté sur la pulpe d'autres pommes au lieu d'eau pure.

Dans les années où les pommes sont rares, on peut encore profiter de cette méthode par lixiviation pour augmenter leur produit en cidre, au moyen de l'addition de sucre. Voici, dans ce cas, comment il faut opérer :

#### § VI. SUCRAGE DU CIDRE.

En supposant que l'on opère sur une quantité de 40,000 k. de pommes, elles seront broyées à l'ordinaire, puis placées dans des cuves à fermentation, avec addition de 42 hectolitres d'eau bien pure, eau de pluie par préférence, chauffée aux environs de 50 degrés, et de 42 kilog. de sucre blanc cristallisé, par exemple de sucre en grains tel qu'il sort des fabriques de Barbery. Après vingt-quatre heures de macération, on en extraira 85 hectolitres de gros cidre.

Le marc qui restera, ayant été broyé de nouveau, sera replacé dans les cuves et additionné : 1° de 27 hectolitres d'eau pure et chauffée à 50 degrés; 2° de 108 kilog. de sucre comme il est dit plus haut. Cette nouvelle macération donnera 42 hectolitres de cidre moyen d'assez bonne qualité pour être mêlé avec la première et constituer encore une boisson de qualité marchande.

Enfin la 3° macération du même marc se fera avec 25 hectolitres d'eau et 140 kilog. de sucre. Elle fournira un rende-

ment de 22 hectolitres de petit cidre, de bonne consommation ménagère. Dans les grands établissements de culture, où le cidre est la boisson courante de toute la maison, le produit des trois macérations pourra avantageusement être confondu; il en résultera une masse de 150 hectolitres de cidre moyen, dont le prix de revient sera de 40 fr. 85 l'hectolitre, en comptant les pommes à 42 fr. les 100 kilog. et le sucre à 104 fr., et en tenant compte de tous les frais de fabrication.

Selon que la quantité de pommes dont on disposerait serait supérieure ou inférieure à 40,000 kilog., on augmenterait ou on diminuerait proportionnellement les quantités d'eau chaude et de sucre à employer. Si l'on avait un pressoir à sa disposition, le sucre serait ajouté au moût obtenu par pressurage, et seulement au moment de sa mise en tonneaux pour la fermentation. Enfin cette méthode du sucrage est la meilleure que l'on puisse employer pour tirer parti des fruits, même à couteau, quand ils tombent prématurément, soit parce qu'ils sont véreux, soit à la suite d'un ouragan.

#### § VII. MALADIES DU CIDRE.

Le cidre est sujet à plusieurs maladies, ainsi que tous les liquides fermentés; les principales sont au nombre de trois: le cidre peut prendre *la graisse*, et dans ce cas il devient lourd et coule sans bruit comme de l'huile; il *se tue* ou noircit, et, dans cet état, outre la couleur désagréable qu'il présente à l'œil, il est devenu plat et sans goût, ou même a pris un goût d'évent ou de pourri; enfin il *s'aigrit*, c'est-à-dire devient sûr comme du vinaigre, et c'est le cas le plus fréquent; il y a même des pays où, par préférence, on ne le consomme guère que dans cet état.

Les maladies du cidre proviennent presque toujours du manque de l'un des trois éléments constitutifs, sucre, tannin et acide, principalement des deux premiers; quand il est fait

avec des pommes de variétés ordinaires, on a dû avoir soin de les choisir et de les mêler ensemble en quantités déterminées par l'expérience, les amères donnant le tannin, les douces donnant le sucre, et les sûres ou aigres l'acide. C'est là que l'on constate l'avantage de ne planter que des variétés d'élite signalées par M. Hauchecorne, dans lesquelles ces trois éléments se rencontrent en quantités suffisantes.

Il est aussi des coutumes consacrées par un long usage, mais que la science réproûve, et qui doivent communiquer au cidre le germe des maladies qui en empêchent la conservation. Ainsi dans certains pays, qui manquent de sources ou de puits, l'eau des mares, infestées par les purins des écuries ou les débris de végétaux qui y croupissent, est employée à la fabrication du cidre, et, sous le coup de la difficulté où se trouvent les habitants de ces pays de se procurer d'autre eau que celle de leurs mares, le préjugé s'est établi qu'elle était précisément la plus avantageuse. C'est une erreur très préjudiciable; l'eau impure contient des germes de fermentation putride qui se développent dans la boisson ou lui communiquent un goût répugnant, souvent même des qualités nuisibles à l'estomac. On commence à établir des citernes, pour recueillir l'eau de pluie, dans les contrées où les sources et les rivières manquent; mais cette précaution n'est pas encore assez répandue, et mérite d'être recommandée.

Un autre préjugé, non moins nuisible, consiste à attendre trop longtemps avant d'écraser les pommes. On s'imagine, bien à tort, que les pommes pourries donnent de la couleur au cidre. Ce qu'elles lui donnent, c'est un jus sans saveur et sans force qui l'affaiblit, et qui, de plus, y introduit des ferments dangereux pour sa conservation.

Enfin les cidres gras, noirs ou aigres ont souvent pris leur maladie dans un contact trop prolongé avec la lie. On s'imagine que le cidre se *nourrit* sur sa lie; c'est précisément le contraire qui est vrai. La lie provient d'un collage naturel

ou artificiel; c'est l'albumine qui, coagulée par le tannin, forme un réseau dans lequel sont entraînés les matières étrangères et les ferments, aussi bien le ferment alcoolique qui est usé, que les ferments acétique ou butyrique qui n'attendent qu'une occasion pour décomposer la boisson obtenue; si ces ferments restent en contact avec elle, ils ne tarderont pas à s'y mêler de nouveau et à l'altérer profondément.

#### § VIII. CONSERVATION DU CIDRE.

De l'exposé qui précède il est facile de déduire les précautions à employer pour obtenir un cidre sain, et pour l'empêcher de se décomposer. Il reste à les résumer, et à y ajouter les moyens de guérir la boisson qu'on a laissée s'altérer par imprudence ou manque de soins.

Après le choix des pommes, et l'emploi d'une eau saine et pure, sur lesquels il est inutile de revenir, ce qui importe le plus pour la conservation du cidre, c'est le soutirage. Dans l'ouest du département de l'Oise, il est pratiqué régulièrement, et connu sous le nom de décapage; quand la fermentation est achevée, une partie des ferments tombe au fond sous forme de lie, et le reste, sous forme d'écume, remonte à la surface du liquide; c'est ce que l'on appelle *la cape*; le cidre alors est, comme on dit, entre deux lies; c'est le moment de le soutirer, si l'on veut avoir une boisson saine, agréable et de longue garde. Si l'on avait laissé échapper ce moment favorable, il vaudrait encore mieux le soutirer quand la cape serait tombée au fond, et qu'il serait devenu clair, plutôt que de le laisser sur sa lie.

Dans ce cas, le cidre aurait probablement besoin d'être collé avant le soutirage. Les moyens employés pour coller le vin ne réussissent généralement pas avec le cidre; cela tient à ce que ce qui manque le plus souvent au cidre c'est le

tannin, au moins eu égard à la grande quantité de matières albuminoïdes qu'il contient; le collage ayant pour but, comme il a été dit ci-dessus, de coaguler l'albumine, quand un cidre n'éclaircit pas, il faut y mêler du tannin, sous forme de cachou, en s'y prenant de la manière suivante : par chaque hectolitre à coller on fait dissoudre 60 grammes de cachou dans un litre de cidre, on verse ensuite le mélange dans le tonneau, et on agite vigoureusement avec un bâton fendu.

Le cidre qui noircit est presque toujours un cidre que l'on a laissé sur sa lie; le ferment en excès attaque le peu d'alcool qui y existe et le transformera en acide acétique, si l'on n'y remédie promptement; il est même probable qu'il s'y développera une fermentation butyrique qui rendra la boisson absolument impropre à la consommation. Il faut sans délai soutirer un cidre pareil, avec la plus grande précaution, et, de préférence, à l'aide d'un siphon, de façon à le séparer de sa lie; on y mêlera ensuite, par chaque hectolitre, 2 kilogr. de sucre et 25 grammes d'acide tartrique préalablement dissous dans un peu d'eau. Une fermentation nouvelle se déclarera, ensuite de laquelle le cidre, remonté en alcool, se conservera pendant le temps de sa consommation.

Si, au contraire, on a affaire à un cidre qui s'aigrit, comme il s'agit presque toujours d'un cidre trop faible, le seul moyen est de le consommer sans délai, en le débarrassant le mieux possible de son excès d'acidité. Pour cela, avant de tirer chaque carafe ou pot de cidre, on introduit dans le vase une pincée de bi-carbonate de soude avant d'y verser la boisson; l'acide acétique est neutralisé, et il se dégage de l'acide carbonique qui rend le cidre gazeux, agréable et salubre.

On voit en résumé que, presque toutes les maladies du cidre provenant de sa faiblesse en tannin et en alcool, on a presque toujours tort de fabriquer une boisson trop étendue d'eau; il serait plus prudent d'avoir du cidre assez fort pour se conserver sans altération, et de n'y ajouter d'eau que dans le verre ou dans la carafe.

On ne peut pas d'ailleurs espérer du cidre une aussi longue durée que du vin. Bien fait, il peut, à la vérité, se conserver quelques années, mais, de même que le vin, il se fait plus rapidement en fût qu'en bouteilles, et il faut également le mettre en bouteilles aussitôt qu'il a acquis toutes ses qualités, si l'on veut en prolonger la jouissance. Pour cette opération, il faut que le cidre ait été décapé, ou soutiré; il doit avoir été collé au cachou, et même ultérieurement avec de la colle de poisson, comme les vins blancs, s'il n'est pas encore parfaitement limpide. On n'emploiera que des bouteilles solides, comme les bouteilles à champagne, et on ficêlera les bouchons avec du fil de fer. La cave devra être d'une température assez basse. Quand le cidre ne doit pas être conservé longtemps, les cruchons en grès sont préférables; aussitôt pleins on les couchera; mais il faudra les placer debout aussitôt que le gaz se formera.

#### § IX. CONCLUSION.

Nous avons, sous la forme la plus brève, essayé de signaler les améliorations les plus essentielles que la pratique moderne, éclairée par la science, a récemment apportées dans la culture du pommier et la fabrication du cidre. Nous espérons que ces indications suffiraient à guider ceux de nos collègues qui voudraient se livrer à cette utile industrie, et, dans ce cas, nous insistons tout particulièrement sur l'emploi des nouvelles variétés, dont les fruits contiennent réunis tous les éléments essentiels à la fabrication d'un cidre sain, agréable et de bonne garde. Sinon pour le commerce, au moins pour la consommation personnelle, nous appelons l'attention sur la méthode simple et économique de la lixiviation qui permet à chacun de faire, sans outillage spécial, sa provision de boisson courante. Nous rappelons la nécessité de n'employer que des fruits bien mûrs et de l'eau bien pure,

et d'appliquer le soutirage aussitôt après la première fermentation. Nous signalons la possibilité de cultiver le poirier dans les terres trop arides et sous les climats trop secs pour le pommier, en répétant que toutes les recommandations faites pour le cidre s'appliquent exactement au poiré. Enfin, si l'assemblée générale des sociétaires croit ce petit travail susceptible de rendre quelques services, nous lui demandons de vouloir bien en ordonner l'insertion au Bulletin, et d'en faire faire un tirage spécial pour le répandre dans tout l'arrondissement.

## Leçons d'Horticulture.

JANVIER 1888.

*Bouturage. — Marcottage. — Culture du Melon.*

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| <i>Senlis :</i>           | Dimanche 8, à midi 1/2, au Jardin de la Société.         |
| <i>Vineuil :</i>          | Jeudi 12, à 10 heures du matin, chez M. Dupré.           |
| <i>Apremont :</i>         | Jeudi 12, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.       |
| <i>La Chapelle :</i>      | Dimanche 15, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Baudet. |
| <i>Montlévêque :</i>      | Jeudi 19, à 10 heures du matin, à la Mairie.             |
| <i>Ermenonville :</i>     | Jeudi 19, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.       |
| <i>Crépy :</i>            | Dimanche 23, à 2 heures de l'après-midi, au Théâtre.     |
| <i>Nanteuil :</i>         | Jeudi 27, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.       |
| <i>Pont-Ste-Maxence :</i> | Dimanche 30, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.    |

# AVIS

## Tarif des Annonces.

Depuis le 1<sup>er</sup> 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. . .	40	»»
3 fois de suite. . .	6	»»	12 fois de suite. . .	48	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.

## Exposition permanente.

La Société vient de décider que MM. les Fabricants et Marchands d'objets d'art décoratif et accessoires de jardin, pourraient être autorisés à exposer gratuitement au jardin de la Société des spécimens de leur industrie (avec indication de leur adresse).

En faisant leur demande au Président, ils indiqueront la nature, le nombre et la dimension des objets à exposer.

Les dits objets ne pourront séjourner moins d'une année.

La Société n'en prend à leur égard aucune responsabilité.

## Affichage.

La Société vient d'affecter une partie des murs de son jardin à l'affichage de MM. les Horticulteurs et Fabricants d'objets d'art et d'industrie horticole.

Un cadre spécial recevra les affiches de vente et location de champs, fermes, jardins, parcs et immeubles de MM. les notaires et avoués et des particuliers.

Il y aura de ce fait à payer à la Société une redevance calculée sur la grandeur de l'affiche et le temps qu'elle devra y séjourner.

## Jus de Tabac.

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

*S'adresser à Mlle SEBERT, concierge.*

Messieurs les Sociétaires qui désirent compléter la collection des Bulletins de la Société, peuvent s'adresser à M. Tirlet, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.