

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

XIV^e Volume.
N^o 12. — Décembre 1891.

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 4 heures 1/2, dans une des Salles de l'ancienne Ecole des Frères.

SENLIS
IMPRIMERIE ERNEST PAYEN
9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

1891

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. — M. le prince Radziwill. — M. le baron Franck Seillière. — M. Morel. — M. Vantroys.

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. Jassemin, *secrétaire-général*. — M. Dubarle, *jardinier-professeur*. — M. Macret, *secrétaire-général*.

BUREAU GÉNÉRAL

Président.....	MM. Thirion.
Vice-Présidents.....	Brochon, Morel et Vantroys.
Secrétaire-Général.....	Delamotte.
Secrétaire-Général-Adjoint.	Lebrasseur.
Secrétaire.....	Legras.
Trésorier.....	Choquet (Jules).
Trésorier-Adjoint.....	Noché.
Bibliothécaire-Archiviste..	Deslandes père.
Conservateur du Matériel..	Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Sylvain Berger, Bordier, Simon Compiègne, Delmont, Deslandes fils, Fossiez, Pecquet, Sallot, Tassin, Testard, Vaudier, Vincent.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

BETZ. — *Président* : M. Roblin. *Vice-Présid.* : M. Desjardins. *Secrétaire* : M. Lefèvre. *Vice-Secrétaire* : M. Defrocourt. *Délégué* : M. Arrachart.
CREIL. — *Président* : M. Somaseo. *Vice-Prés.* : MM. Coquatrix et Pichon. *Secrétaire* : M. A. Thuillot. *V.-Secr.* : M. E. Thuillot. *Trésorier* : M. Péan. *Délégués* : MM. Cazier et Coutard.
CREPY-EN-VALOIS. — *Président* : M. Chopinet. *Vice-Président* : M. Clair. *Secrétaire* : M. Francolin. *V. Secr.* : M. Mathiou. *Trésorier* : M. Legros. *Délégué* : M. Punant.
LA CHAPELLE-EN-SERVAL. — *Président* : M. Motel. *Vice-Présid.* : M. Naze. *Secrétaire* : M. Rauscher. *Vice-Secr.* : M. Sadet. *Trésorier* : M. Barbier. *Délégué* : M. Delaunay.
NANTEUIL-LE-HAULOUIN. — *Président* : M. Valadon. *V.-Prés.* : MM. Hardy et Darragon. *Secrétaire* : M. Grélez. *Vice-Secrétaire* : M. Délie. *Trésorier* : M. Lefèvre. *Délégués* : MM. Garnotel et Tassard.
PONT SAINTE-MAXENCE. — *Président* : M. *Vice-Présid.* : M. *Secrétaire* : M. *V.-Secr.* : M. *Trésorier* : M. *Délégué* : M. Lefèvre.

Imprimerie Administrative & Commerciale

Fondée en 1751.

TYPOGRAPHIE

LITHOGRAPHIE — AUTOGRAPHIE

GRAVURE

Ernest PAYEN

IMPRIMEUR BREVETÉ

9-11, Place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

SENLIS

Travaux de Ville et d'Administration.
Registres.

Affiches de toutes grandeurs.

Prospectus. — Catalogues. — Circulaires.

Cartes de Visite. — Menus.

Factures. — Mandats. — Chèques. — Traités.
Labeurs.

Lettres de Naissances, Mariages, Décès, etc., etc.

LIVRAISON RAPIDE — TRAVAIL SOIGNÉ

Librairie. — Papeterie.

Imprimerie Administrative et Commerciale

FONDÉE EN 1751

Ernest Payen

IMPRIMEUR BREVETÉ

9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

SENLIS

ARTICLES DE BUREAU

LIVRAISON RAPIDE.

Prix Modérés.

LIBRAIRIE

PAPETERIE

ARTICLES DE BUREAU

LIVRES D'ÉCRITURES

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 6 DÉCEMBRE 1891.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.
Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

Est admis membre de la Société :

M. PARAIN (Léon), jardinier à Barbery.

Est présenté pour faire partie de la Société :

M. MANNÉ, à Senlis.

M. le Président annonce les décès de :

MM. Lagny, membre du Conseil d'administration ;

Mathiou, membre du Bureau de la Section de Crépy ;

Hardy, vice-président de la Société d'horticulture nationale de France.

L'assemblée s'associe aux regrets exprimés par le Président.

Les Membres qui auraient fait quelques observations sur les effets de la gelée de l'hiver dernier, sont priés d'en envoyer le résultat à M. le Secrétaire-Général.

M. le Secrétaire-Général-Adjoint donne connaissance des travaux du Conseil d'administration.

Le Conseil autorise M. le Président à écrire pour la reconstitution de la Section de La Chapelle.

Les Membres du Bureau sont invités à assister à la Distribution des récompenses, le troisième Dimanche de janvier, à Nanteuil-le-Haudouin.

Sont nommés :

Membres de la Commission des finances : MM. MOREL, TIRLET, NOCHÉ.

De la Commission du jardin : MM. BROCHON, BORDIER, TESTARD et TASSIN.

XIV^e VOLUME. — N^o 12. — DÉCEMBRE 1891.

Modification à l'art. 12 du Règlement :

« Tout Membre nouveau présenté dans une Section sera admis le mois suivant par ladite Section, sans qu'il soit besoin de recourir à la Section centrale. »

Il est ensuite procédé aux élections du Bureau et du Conseil d'administration.

Sont élus : MM.

Président THIRION.
Vice-Présidents BROCHON, MOREL, VANTROYS.
Secrétaire-Général DELAMOTTE.
Secrétaire-Général-Adjoint . LEBRASSEUR.
Secrétaire LEGRAS.
Trésorier Central CHOQUET (Jules).
Trésorier-Adjoint NOCHÉ.
Bibliothécaire-Archiviste ... DESLANDES père.
Conservateur du Matériel... TIRLET.

Conseil d'Administration : MM. BERGER, BORDIER, SIMON COMPIÈGNE, DELMONT, DESLANDES fils, FOSSIEZ, PECQUET, SALLOT, TASSIN, TESTARD, VAUDIER, VINCENT.

La séance est levée à quatre heures, après le tirage de la tombola.

Apports en séance :

M. VINCENT, de Fontaine-les-Corps-Nuds : Stacchys; — Champignons; — Céleri; — Laitues; — Salsifis; — Poires d'Alphand, Beurré d'Aremberg, Beurré Dumont, Beurré Diel, Doyenné d'hiver, Bergamotte Esperen, Belle de Noël, Triomphe de Jodoigne. — *Mention très honorable.*

M. JAZÉ : Pommiers à haute tige de parfaite conformation. — *Mention très honorable.*

M. THIRION (pour la Loterie) : Pêchers; — Poires Beurré Bachelier, Beurré Six, Belle de Noël, Bon Chrétien Napoléon.

M. LOZÉ (du Jardin) : Poires Beurré Six, Anna Audusson, Beurré Bachelier.

M. DESLANDES fils : Poires Beurré d'Anjou, Marie Guise, Belle de Bordeaux.

Section de Betz.

SÉANCE DU 17 DÉCEMBRE 1891.

PRÉSIDENTE DE M. DESJARDINS, VICE-PRÉSIDENT

La séance est ouverte à deux heures.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

Le Bureau est renouvelé :

Président MM. ROBLIN.

Vice-Président DESJARDINS.

Secrétaire LEFÈVRE.

Secrétaire-Adjoint DEFROCOURT.

Délégué ARRACHART.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

4 pots Violettes de Parmes, 4 pots Agératums nains (lot réclamé par M. Arrachart). — *Mention honorable avec félicitations.*

Leçon :

Taille des Arbres fruitiers. — Culture du Pissenlit.

Section de Creil.

SÉANCE DU 27 DÉCEMBRE 1891.

PRÉSIDENTE DE M. SOMASCO, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

Sont présents : MM. Somasco, Coquatrix, Pichon, A. Thuillot, Péan, E. Thuillot, Cazier, Coutard, Viez, Sylvain Berger, Fourniquet, Vachette et Félix Barré.

M. le Président informe la section qu'il a reçu les démissions suivantes :

De MM. DUGUET, ex-notaire, de Creil ;
DANIEL CLERCY, jardinier, de Creil ;
LÉON DESSAT, parti à La Celle-Saint-Cloud.

Sont présentés :

Par M. Cazier : M. CHARLES VIEZ, propriétaire à Liancourt ;

Par M. Pichon : M. FOURNIQUET, propriétaire à Villers-Saint Paul ;

Par M. Coutard : M. COUTARD fils, garçon jardinier chez M. Somasco ;

Par M. Sylvain Berger : M. JULIEN MOREL, garçon jardinier chez M^{me} la baronne de Saint-Didier, à Chantilly.

La Section décide qu'une réunion aura lieu à la Mairie de Chantilly, le 14 janvier 1892, à deux heures et demie.

Il est procédé ensuite au scrutin pour la nomination du Bureau pour l'année 1892.

Sont élus au scrutin secret :

Président	MM. SOMASCO.
Vice-Présidents	COQUATRIX et PICHON.
Trésorier	PÉAN.
Secrétaire	A. THUILLOT.
Vice-Secrétaire	E. THUILLOT.
Délégués	CAZIER et COUTARD.

Après le tirage de la tombola, M. le Président remercie au nom du Bureau tout entier, la Section, et exprime l'espoir que l'année 1892 verra la Section de Creil grandir par le nombre de ses membres nouveaux.

La séance est levée à quatre heures et demie.

Récompenses obtenues pour les apports en 1891 :

MM. COUTARD, jardinier	29 points.
PICHON	45 —
CLERCY, jardinier	41 —

Section de La Chapelle-en-Serval.

SÉANCE DU 20 DÉCEMBRE 1891. — PRÉSIDENTICE DE M RAUSCHER.

La séance est ouverte à trois heures.

Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

La Section procède au renouvellement de son Bureau pour l'année 1892.

Elle nomme :

Président	MM. MOTEL.
Vice-Président	NAZE.
Trésorier	BARBIER.
Secrétaire	RAUSCHER.
Vice-Secrétaire	SADET.
Délégué	DELAUNAY.

M. STRUB (Louis), jardinier chez M. Rémond, à La Chapelle-en-Serval, désire être membre de la Section de La Chapelle, pour l'année 1892.

La prochaine séance aura lieu le dimanche 31 janvier.

COMPTE-RENDU

DE

L'Exposition d'Horticulture de Compiègne,

Tenue du 19 au 21 Septembre 1891.

M. Paul LECLERC, rapporteur.

Messieurs,

Ayant eu l'honneur d'être désigné pour représenter notre Société, comme juré, à l'Exposition d'horticulture de Compiègne, je considère comme un devoir de venir vous présenter le compte-rendu résultant de ma délégation.

Mes collègues du jury étaient :

MM. Louvot-Dupuis, représentant la Société de Chauny
(nommé président du jury);

Bazin, représentant la Société de Clermont;

Camus, » » Beauvais;

Dubois, » » Pontoise;

Laridon, » » Soissons;

Mouchet, » » Montmorency;

Pilloy, » » St-Germain en-L.;

enfin Leclerc (Paul), votre délégué.

Cette Exposition se tenait à l'entrée des avenues et à proximité du parc de Compiègne.

Les arbres qui ornent ces promenades magnifiques offrent un abri naturel très agréable et rendent cet emplacement absolument propice aux exhibitions florales.

Sur une partie de terrain de forme triangulaire, fermé par un treillage, le Comité d'organisation avait fait créer un jardin anglais très coquet, dont le tracé et l'exécution, confiés à un horticulteur de la ville, M. Rocher, étaient en tous points réussis.

Les corbeilles et massifs bien distancés étaient suffisamment bombés pour mettre en relief les fleurs et arbustes qu'ils contenaient. Le rocher avec jet d'eau (indispensable à tout jardin d'Exposition) était construit par un rocailleur amateur et témoignait surtout d'une grande patience apportée dans l'amoncellement des pierres qui les composaient.

Au fond du jardin et faisant face à son entrée, était dressée une tente dont les côtés extérieurs étaient flanqués de deux forts massifs de conifères.

L'intérieur, assez spacieux pour contenir à l'aise les produits exposés, offrait un coup d'œil tout séduisant : les Palmiers et plantes variées de serre chaude prenaient une large part à cette décoration que complétaient plusieurs beaux lots de plantes fleuries, telles que Bégonias simples et doubles, et de beaux œillets en pots.

Le pourtour était garni de tablettes sur lesquelles étaient

placées les fleurs coupées de saison : Roses, Glaïeuls, Montbretias, Dahlias, Œillets, Reine-Marguerite, Zinnias, etc., etc., ainsi que de nombreux apports de fruits et quelques légumes.

Avant de quitter la tente, et à son sujet précisément, je me permettrai de faire la réflexion suivante, qui peut d'ailleurs se généraliser puisqu'elle vise la plupart des tentes d'Exposition.

Pourquoi laisser mettre autant de drapeaux à l'intérieur ?

Je n'en conteste pas l'effet décoratif, mais j'ai souvent observé que les coloris des plantes et surtout des fleurs se trouvaient alternativement changés, suivant que la lumière était tamisée par l'étoffe rouge ou bleue de ces drapeaux. Il peut quelquefois en résulter de fausses appréciations.

Cette légère critique m'est peut être personnelle, mais je n'ai pu résister au désir de la formuler ici.

Sous la conduite de M. Dubloc, le dévoué secrétaire de la Commission d'organisation, le Jury commençait à une heure l'examen des produits. M. de Maintenant, le très estimable et très distingué président de la Société de Compiègne, ainsi que son sympathique vice-président M. Cazin, avaient bien voulu nous accompagner dans ces opérations. Je garde le meilleur souvenir des délicates attentions dont ces Messieurs n'ont cessé de nous entourer pendant cette agréable journée.

Après la récapitulation des points attribués à chacun des lots, les Jurés étaient d'accord pour décerner les récompenses dans l'ordre suivant :

Le grand Prix d'honneur, consistant en une Coupe d'Urbino, provenant de la Manufacture de Sévres, et offert par M. le Président de la République, était mérité par M. Clerq-Valery, de Compiègne, pour l'ensemble de son Exposition. Cet horticulteur présentait :

1° Un lot de Palmiers et Plantes de serre bien variées et d'une très bonne culture; de beaux Dracœnas à feuillage vert et coloré. Prince Manouck (une des meilleurs variétés),

Moreana, Morfontanensis; un bel exemplaire de *Cyanophyllum magnificum*; *Pandanus Weitchii*, et quelques belles Fougères;

2° Un lot de *Bégonias tuberculeux* à fleurs doubles, en plantes de collection, variétés nommées;

3° Un lot de *Coleus* de semis, parmi lesquels nous avons remarqué de bonnes obtentions.

Le second Prix d'honneur (grande médaille d'or), était attribué à M. Adam, horticulteur à Compiègne. Ses apports se composaient de forts spécimens de Palmiers rustiques pour la garniture des appartements; une belle collection d'Éillets, dits tige de fer, renfermant les meilleurs variétés; un beau lot de *Bégonias semperflorens atro-rubra* de Vernon, plantes d'un grand mérite, et qui jouent le meilleur rôle dans les décorations estivales de nos jardins, surtout lorsqu'elles sont cultivées en plein soleil; cette exposition leur est nécessaire pour acquérir une vigoureuse coloration du feuillage. Un lot de plantes variées (pour marché) contenant: *Fuchsias*, *Bégonias*, *Héliotropes*, et surtout de belles potées de *Bouvardias*, *Corymbiflora*, *Président Garfield*, *Leiantha Compacta*, et la variété *Alfred Neuner*, à fleurs doubles blanches, si précieuse par sa floraison d'hiver. Malheureusement aucune de ces plantes n'était étiquetée. Il est cependant du plus grand intérêt pour un horticulteur de faire connaître le nom des plantes qu'il se propose d'offrir au commerce.

Ce même exposant s'était révélé habile fleuriste en nous montrant une série de bouquets, paniers garnis, corbeilles et surtout de table d'une très heureuse composition et qui auraient certainement tenu bonne place à la vitrine de nos meilleurs faiseurs de Paris.

M. Carnet, pépiniériste au Mesnil-Amelot, exposait une collection de *Conifères* en 50 variétés; un lot d'arbres fruitiers formés et une remarquable collection de fruits. Une médaille d'or (grand module) le récompensait pour ces différents apports.

M. Paray, maraîcher à Compiègne, obtenait un 4^e prix (médaille d'or) pour un lot de légumes très complet et d'une bonne culture.

M. Mélaye, pépiniériste à Louvres (Seine-et-Oise), présentait 23 variétés de *Conifères* en très forts exemplaires, une série d'arbres fruitiers formés, et une très belle collection de fruits bien choisis et parfaitement étiquetés (Médaille d'or grand module).

Les apports des exposants amateurs, bien que peu nombreux, étaient dignement représentés.

M. Cauchois, jardinier au château de Saint-Amand, à Machemont (Oise), enlevait le 4^e prix (grande médaille d'or) pour ses diverses présentations de *Glaïeuls*, *Dahlias* et *Zinnias* en fleurs coupées, une collection de fruits bien composée, et un très beau lot de légumes.

Une médaille d'or de même module était accordée à M. Angot, jardinier chez M. de Beaumini, à Compiègne: un lot de plantes de serre chaude et une collection de *Bégonias Rex* remarquablement cultivés.

Plusieurs médailles d'or et de vermeil étaient encore décernées:

A M. Billiat, rosieriste à Remy, pour ses fleurs coupées;

A M. Mélique, jardinier chez M. de Segonzac, pour fruits et légumes;

A M. Ruelle-Hallu, pépiniériste à Louvres, pour arbres fruitiers et forestiers;

A M. Girardin, instituteur à Ville, pour une collection de fruits,

Et à d'autres exposants dont les lots moins importants n'étaient cependant pas sans mérite.

Je ne dois pas oublier la collection de *Pommes de terre* présentée hors concours par la Société, et pour laquelle le Jury a été unanime à voter ses félicitations.

Quelques industriels recevaient également des récompenses:

Médaille de vermeil de 1^{re} classe, à M. Besnard, de Paris, pour ses pulvérisateurs.

Médaille de vermeil, à M. Bombars, treillageur à Compiègne, pour la construction d'une volière rustique, abris portatifs et porte d'entrée d'Exposition.

Médaille de vermeil à M. Cayeux, quincailler, pour ses piquets à ailettes de contre-espallier, et un berceau d'une exécution très soignée.

MM. Abondance et C^{ie}, de Taverny (Seine-et-Oise), nous montraient des paillassons fabriqués à la mécanique, d'une façon solide et absolument indéroulables.

Sur la proposition de MM. les Membres de la Commission, le Jury accordait une médaille d'or à M. Rocher, pour le talent déployé dans l'exécution du Jardin de l'Exposition.

Le soir, un banquet était offert au Jury, et réunissait une partie des exposants et des Membres de la Société. Il était présidé par M. Chovet, sénateur, assisté de M. le comte de l'Aigle, M. de Varenne, sous-préfet, M. de Maintenant, M. Cazin, et plusieurs notabilités de la Ville.

Plusieurs toasts ont été portés et la plus franche cordialité n'a cessé de régner à cette fête horticole.

En terminant, permettez-moi, Messieurs, d'adresser en votre nom, mes plus sincères remerciements à la Société de Compiègne, pour le gracieux accueil qui a été fait à votre représentant.

P. LECLERC.

Ermenonville, le 7 Novembre 1891.

CONFÉRENCES

sur les avantages obtenus en apiculture
par l'application des nouvelles méthodes,

PAR M. HARDRET.

(Suite).

Extraction du miel. — Le matériel se compose d'un

couteau à désoperculer, d'un chevalet à désoperculer, et enfin du mello-extracteur.

Le *couteau* est un instrument spécial, très large, très mince et à deux tranchants.

Le *chevalet*, que vous pouvez parfaitement faire vous-même, est un cadre légèrement plus large que les cadres de la ruche; il est garni d'une feuille de fer blanc, dont la partie inférieure se termine en bec, pour l'écoulement du miel. Les pieds de derrière, avec une traverse, en font un chevalet et lui donnent la position inclinée.

Le *mello-extracteur* est une cage carrée, formée de quatre montants espacés de la largeur de vos cadres, et entourée de toile métallique. Ces montants sont re'liés à une tige verticale (passant par le centre) à laquelle on donne un mouvement de rotation rapide par une manivelle adaptée soit à un double engrenage, soit à un grand galet extérieur, relié par une courroie à un petit galet fixé sur la tige. Le tout repose dans une caisse ronde en métal *étamé*, ayant en bas une ouverture fermée par un robinet pour l'écoulement du miel.

Manière d'opérer : Placez un de vos cadres sur le chevalet, et, légèrement, avec votre couteau, coupez la surface du rayon, ce qui fera apparaître le miel (1). Portez le cadre dans l'extracteur et emboitez le dans une des quatre faces, le côté désoperculé tourné en dehors, c'est-à-dire appuyant sur la toile métallique; faites-en autant pour trois autres rayons, et actionnez la manivelle, Vous verrez le miel, s'échappant en sorte de pluie horizontale, venir se projeter contre les parois de la caisse métallique. L'opération est assez rapide et demande à peine cinq minutes.

Enlevez les cadres, désoperculez l'autre face, et recommencez. Vous voilà à la tête d'une vingtaine de kilog. de miel.

Continuez ainsi sur tous les cadres que vous avez retirés

(1) Vous aurez soin d'épargner les alvéoles à couvain, s'il y en a, à moins que ce ne soit du couvain de mâle; celui-là, sacrifiez-le.

de deux ou trois ruches seulement. Avec cela vous aurez assez de besogne pour une fois.

Le miel coulant à mesure, soit avec un robinet, soit directement, vous aurez eu soin de préparer en assez grande quantité les vases destinés à le recevoir.

Tous les débris provenant de la désoperculation seront recueillis avec soin, car ils contiennent une certaine quantité de miel et de cire dont vous tirerez parti.

Extraction de la cire. — Le vieux procédé que vous pouvez employer pour utiliser vos débris provenant des désoperculations par exemple, consiste à jeter les rayons ou débris dans l'eau bouillante; la cire fond, et comme elle est plus légère, elle remonte à la surface, où on la recueille.

Aujourd'hui, avec les nouvelles méthodes, vous n'avez plus qu'à purifier la cire, provenant des vieux rayons que vous mettez au rebut. Cette opération se fait avec le *purificateur solaire*; c'est une caisse mesurant 0^m,65 sur 0^m,50, plus haute derrière que devant, et fermée par un châssis vitré. Les rayons posés sur une petite étagère inclinée, garnie de fil métallique, sont exposés à l'ardeur du soleil, qui fait fondre la cire, laquelle, absolument pure, vient couler dans une boîte de fer-blanc de grandeur convenable pour former des pains.

Le miel et ses emplois. — Comme aliment, tout le monde en connaît le goût exquis. Le miel obtenu par les anciens moyens était loin d'être pur et bon comme celui que donnent les extracteurs. Aussi certaines personnes, tant pour le coup d'œil que pour la certitude d'avoir du miel bien propre et aussi sans falsification, préfèrent-elles pour la table le miel en rayons, bien que plus coûteux.

Pour satisfaire les amateurs de rayons, on a imaginé dernièrement un procédé qui permet de mettre sur la table des morceaux de miel très présentables, au moyen de sections.

Sections. — Ce sont des petits cadres d'environ 0^m,10. Il peut en contenir neuf dans l'espace d'un rayon, et comme les côtés en sont intentionnellement échancrés on les place par deux séries de neuf justaposées. Ces petits rayons garnis de cire gaufrée, sont mis en ruche en temps opportun à la place de deux cadres et lorsqu'on les retire remplis de miel chacun en renferme environ une livre.

En raison du surplus de dépense et d'occupation, et aussi de ce fait bien connu que les mouches aiment peu les petits cadres, qui leur demandent plus de travail, ce miel atteint naturellement une valeur sensiblement plus élevée que le miel extrait.

Le miel est rafraîchissant et souvent recommandé pour combattre certaines maladies.

C'est en outre un produit qui contient beaucoup de sucre et est journellement employé pour édulcorer les boissons, etc.

Mais en sa qualité de matière sucrée il est fermentescible et par suite capable de fournir d'excellentes boissons, telle que l'hydromel, et même du vin d'une certaine valeur et des eaux-de-vie excellentes.

Et ce qu'il y a de plus avantageux, c'est que les eaux d'excédant qui remontent à la surface du miel qui mûrit, les miels qui fermentent, les miels pris, les lavages des opercules et des cires peuvent être utilisées à cet usage; rien n'est perdu.

Hydromel. — C'est une boisson composée de miel et d'eau, soumise à la fermentation pendant six semaines au moins. Selon la qualité et la force que l'on veut obtenir, les proportions d'eau et de miel varient, ainsi que la nature du miel employé. Avec les résidus, on obtient nécessairement un produit de qualité inférieure et de peu de garde.

On peut au contraire fabriquer une boisson de premier ordre en employant la méthode suivante, préconisée par M. Leriche, et que nous reproduisons *in extenso* :

« Ce n'est point avec des eaux de cire ni avec des miels de qualité inférieure et coûtant peu que nous fabriquons cette boisson, mais avec des miels de sainfoin, de trèfle, de luzerne, de tilleul, etc., des miels purs de calottes, ou de boîtes de surplus extraits, et non pressés, de la dernière récolte, par le mello-extracteur. Il n'y a donc point là de matières étrangères.

« Voici notre recette :

« Dans une bassine en cuivre ou dans une large marmite en fer-blanc (et non en fonte, car la fonte noircit) on met autant de litres d'eau que l'on veut faire de litres d'hydromel. Lorsque cette eau est chaude, on y verse 500 grammes de miel par litre d'eau; on remue le mélange avec une baguette, ordinairement en forme de T, ou avec une spatule, afin que ce mélange ne brûle point ou ne se change point en caramel. Au moment de l'ébullition l'on écume la boisson tout ménageant le feu. — Si le feu était trop ardent, tout s'échapperait du récipient. — Cette ébullition doit durer au moins deux heures, jusqu'à réduction d'un tiers et parfois même d'un quart. — Il ne faut pas laisser bouillir plus longtemps, parce que la liqueur s'épaissirait et tournerait en sirop. Dès qu'elle se refroidit, on l'entonne dans un petit fût de la contenance voulue. On a soin de ne point bondonner le fût, on le place dans un endroit sec, à cause de la fermentation qui va s'opérer pendant quelques semaines, voire même pendant quelques mois. — Il est des usagers qui arrêtent cette fermentation par l'addition d'un peu d'acide sulfurique étendue d'eau; je ne le conseille pas, par la raison que cet acide, nuisible en tous points, fait aigrir la liqueur. Lorsque la fermentation s'est opérée dans de bonnes conditions, on peut mettre l'hydromel en bouteilles. Mieux vaut employer des bouteilles à larges goulots que des litres. L'hydromel bonifie plutôt en bouteille qu'en pièce. En vieillissant, cette liqueur ressemble à du vieux madère; plus tard, on croit que c'est du vieux cognac, et définitivement c'est de l'alcool pur. —

Exemple : à la vente Nantier, au lieu dit l'Ermitage, écart d'Englebelmer (Somme), l'un de nos amis a acheté de l'hydromel cacheté, d'au moins 30 ans, et qui était de l'alcool pur.

« Nous conseillons aux apiculteurs soucieux de leurs intérêts comme du bien-être général, de répandre la consommation de cette liqueur, autrefois appelée le nectar des dieux, non seulement dans nos campagnes, mais dans les villes. Pour nous, c'est le *nec plus ultra* des boissons hygiéniques, et elle peut servir de liqueur de dessert, aussi bien sur la table du riche que sur celle du pauvre. C'est pourquoi j'engage tous mes collègues à en avoir un petit baril dans leur cave. Un verre d'hydromel vaut mieux qu'un verre d'eau-de-vie, et surtout de ce gin qui produit une ivresse abrutissante. L'hydromel est préférable pour beaucoup de personnes à ce qu'on appelle du dantzick, du cassis, de la crème de menthe, etc., et à tant d'autres boissons dont le succès ne dure qu'un instant, le temps de les connaître. J'ai vu effectivement baptiser une même liqueur rouge de dix noms différents, et c'était des vivats chaque fois qu'on en buvait. Le lendemain l'on n'en demandait plus. — L'hydromel, composé d'après la recette ci dessus, doit être notre boisson; elle est, en effet, d'une facile préparation et d'un goût aussi agréable que beaucoup de vins de Madère ou de Malaga et même de vins mousseux. Il est à souhaiter que son emploi soit plus connu et plus apprécié : ce serait pour notre miel un important débouché.

« En communiquant notre recette pour la fabrication de l'hydromel nous n'avons en vue que le but de procurer à nos concitoyens une boisson saine. La SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE TEMPÉRANCE nous y engage, et nous dit même : « Nous ne sommes pas éloignés d'admettre qu'un industriel parisien réaliserait de beaux bénéfices en l'introduisant intelligemment sur la place de Paris. » Pourquoi n'en serait-il point de même partout? « Impossible, disait M. Colin

« d'Harleville, est un mot que je ne dis jamais ». Ici, il ne s'agit que de se mettre à l'œuvre ».

Plantes mellifères.

Dès leurs premières sorties, les abeilles ne rencontrent que peu de fleurs, presque toutes fleurs d'arbres forestiers et d'arbres à fruits, auxquelles il faut ajouter les quelques fleurs printanières d'agrément.

Ce n'est qu'à partir du mois de mai que commencent sérieusement les floraisons qui donnent la grande miellée (du 15 mai à fin juin). Parmi les arbres : le sapin, le chêne, le saule, le marronnier et surtout le tilleul. Nous recommandons d'une façon toute particulière, le tilleul argenté, qui, à un aspect plus agréable que le tilleul commun, joint l'avantage de donner une meilleure floraison. Viennent ensuite les fleurs des plantes fourragères : le trèfle, le sainfoin, etc. ; des plantes rustiques : la bourrache, la bruyère, etc. ; des plantes aromatiques : la sauge, la menthe, etc., et enfin des plantes d'ornement de nos jardins.

Passé le mois de juin, en dehors du châtaignier et de la bruyère, il n'y aura que peu de plantes mellifères. Cependant les abeilles trouveront encore à butiner sur la luzerne, le sarrasin, le plantain, le melilo et quelques solanées. Elles continueront à visiter les fleurs automnales de nos jardins et iront chercher des sucres aromatiques auprès de la mélisse, du serpolet, du fenouil et de l'anis.

AVIS

Notre Conférencier, M. Hardret (plate de la Fontaine-des-Etuves, à Senlis), se tient à la disposition des personnes désireuses de se familiariser avec le système mobiliste. En même temps qu'il leur montrera les nouveaux appareils, il leur donnera les premières notions pratiques se rapportant à leur emploi.

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. . .	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 ne 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 M. LOZET, jardinier-professeur.

M. Humbert, jardinier à Chamant, demande une place de jardinier dans une maison bourgeoise.

Leçons d'Horticulture.

JANVIER 1892.

Jardin fruitier :

Formes à donner aux Arbres. — Culture du Pêcher.

Potager :

Culture de l'IGNAME de Chine et de la Patate.

<i>Senlis :</i>	Dimanche 3, à 2 h. 1/2, à la séance.
<i>Barbery :</i>	Jeudi 7, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Crépy :</i>	Dimanche 10, à 2 heures de l'après-midi, à l'École communale des Garçons.
<i>Chantilly :</i>	Jeudi 14, à 2 heures et demie de l'après-midi, à la mairie.
<i>Nanteuil :</i>	Dimanche 17, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Betz :</i>	Jeudi 21, à 2 heures 1/2 de l'après-midi, à la mairie.
<i>Creil :</i>	Dimanche 24, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Ermenonville :</i>	Jeudi 28, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 31, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Delaunay, jardinier chez M ^{me} Roger, propriétaire.

Le Professeur se tiendra à la disposition des personnes présentes pour leur donner les renseignements qu'elles croiraient devoir lui demander.

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