

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

---

---

**XV<sup>e</sup> Volume.**  
**N<sup>o</sup> 8. — Août 1893.**

---

---

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 patronnesses 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 communale des Garçons.

---

**SENLIS**

IMPRIMERIE PAYEN — TH. NOUVIAN, SUCCESSEUR  
9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

---

1893

#### 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. 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. — M. le baron Gustave de Roth-child.

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

#### BUREAU GÉNÉRAL

<i>Président</i> .....	MM. Thirion.
<i>Vice-Présidents</i> .....	Brochon, Morel et Vantroys.
<i>Secrétaire-Général</i> .....	Delamotte.
<i>Secrétaire-Général-Adjoint</i> .....	Lebrasseur.
<i>Secrétaire</i> .....	Legras.
<i>Secrétaire pour l'Apiculture</i> .....	Hardret.
<i>Trésorier</i> .....	Choquet (Jules).
<i>Trésorier-Adjoint</i> .....	Noché.
<i>Bibliothécaire-Archiviste</i> ..	Deslandes père.
<i>Conservateur du Matériel</i> ..	Tirlot.

#### MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Sylvain Berger, Bordier, Simon Compiègne, Delmont, Deslandes fils, Fossiez, Pecquet, Salot, Tassin, Testard, Vaudier, Leclerc (Léon).

#### JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

#### BUREAUX DES SECTIONS

**BETZ.** — *Président* : M. Roblin. *Vice-Présid.* : M. Desjardins. *Secrétaire* : M. Letèvie. *Vice Secrétaire* : M. Desjocourt. *Délégué* : M. Arrchart.  
**CREIL** — *Président* : M. Pauquet. *Vice-Prés.* : MM. Coquatrix et Pichon. *Secrétaire* : M. A. Thuillot. *Vice-Secrétaire* : M. E. Thuillot. *Trésorier* : M. Richard-Mallet. *Délégués* : MM. Coutard père et Notaire.  
**CREPY-EN-VALOIS.** — *Président* : M. Chopinet. *Vice-Président* : M. Clair. *Secrétaire* : M. Francolin. *Vice Secr.* : M. Cluet. *Trésorier* : M. Legros. *Délégué* : M. Choron.  
**LA CHAPELLE-EN-SERVAL.** — *Présid* : M. Savignac. *Vice-Présid.* : M. Naze. *Secrétaire* : M. Peltier. *Vice-Secr.* : M. Sadet. *Trésorier* : M. Barbier. *Délégué* : M. Delaunay.  
**NANTEUIL-LE-HAUDOUIN.** — *Président* : M. Valadon. *V.-Prés.* : MM. Hardy et Jolibois. *Secrétaire* : M. Grélez. *Vice-Secrétaire* : M. Lebrun. *Trésorier* : M. Lefebvre. *Délégués* : MM. Garnotel et Bellot.  
**PONT SAINTE-MAXENCE.** — *Président* : M. *Vice Présid.* : M. *Secrétaire* : M. *V.-Sec.* : M. *Trésorier* : M. *Délégué* : M. Lefebvre.

## CONCOURS TRIMESTRIEL

DU DIMANCHE 5 NOVEMBRE 1893

### LÉGUMES, FLEURS ET FRUITS

Des médailles de vermeil et d'argent seront mises à la disposition du Jury.

Les Sociétaires désirant y prendre part sont priés d'en informer M. le Secrétaire-Général, avant le 1<sup>er</sup> novembre.

## PROCÈS-VERBAL

DE LA

### Séance de la Section centrale

DU 6 AOUT 1893.

PRÉSIDENCE DE M. BROCHON, VICE-PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie, dans le local voisin gracieusement prêté par la Société musicale, notre salle étant occupée par le Concours trimestriel.

Le procès-verbal de la dernière réunion est adopté.

Sont admis membres de la Société :

M<sup>me</sup> DURU, dame patronesse, à Barbery.

MM. BÉRY, jardinier à Pont-Sainte-Maxence.

ENCHÉRY, propriétaire à Orry-la-Ville.

NOUVIAN, imprimeur à Senlis.

PILLOIS (RAYMOND), jardinier chez M. Menier, à Chamant.

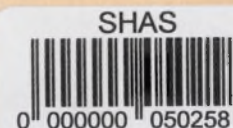
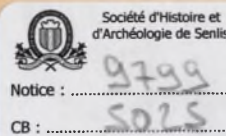
PILLOIS (FÉLIX), jardinier chez M. Troncin, à Senlis.

Sont présentés :

MM. CHÉRON, père, rentier à Senlis;

le Jardinier de M. Corbon, à Verberie ;

XV<sup>e</sup> VOLUME. — N<sup>o</sup> 8. — JUILLET 1893.



MM. DELESTRE (DÉSIRÉ), jardinier chez M<sup>me</sup> de Maigret, à Senlis;

DANIN (OCTAVE), jardinier au château d'Ognon;

MANSARD, (id.)

La correspondance comprend :

1<sup>o</sup> Une lettre de M. le Sous-Préfet de Senlis, annonçant que sur la demande de M. le Président, la subvention de 1893 est maintenue à 500 fr. — Les plus vifs remerciements sont adressés par la Société à M. Thirion.

2<sup>o</sup> La demande d'un délégué par la Société de Neuilly-sur-Marne, pour faire partie du jury à l'Exposition du 2 septembre prochain.

3<sup>o</sup> Le catalogue de MM. Van Vaveren et fils (Hollande).

M. le Secrétaire-Général-Adjoint donne lecture du procès-verbal de la séance du Conseil d'administration.

Ont été nommés membres du jury pour le Concours trimestriel : MM. ARRACHARD, BERGER, FERRAUD, PECQUET, SALLOT et TESTARD.

Sur la demande du Professeur, le Conseil confirme ses précédentes résolutions en ce qui concerne le treillage sur la grille du jardin, afin d'empêcher les enfants de faire tomber les fruits avec des pierres.

M. le Président annonce avec le plus grand plaisir que parmi les distinctions honorifiques accordées par le Gouvernement, ont été nommés chevaliers du Mérite Agricole :

M. Dubarle (Eugène), professeur d'horticulture à Reims, le fils de M. Dubarle, qui est resté si longtemps professeur de notre Société;

M. Saintville, pépiniériste à Breuil-le-Vert, qui fut longtemps sociétaire et est resté un des amis fidèles de notre Société;

Et M. Daniel, le dévoué président de la Société de la Gironde.

L'Assemblée, au nom de la Société, envoie ses plus vives félicitations aux nouveaux chevaliers.

M. Sylvain BERGER présente : 1<sup>o</sup> une Pêche de semis de plein vent. Ce fruit, magnifique comme coloris et comme grosseur, est trouvé d'un goût exquis; l'arbre est très productif; — 2<sup>o</sup> un très joli Dahlia imbriqué, aurore, avec fond blanc crème; pétales très larges; ensemble parfait. — Des remerciements et des félicitations sont adressés à M. Berger.

M. TESTARD dépose sur le bureau les catalogues Fichet, et recommande tout spécialement l'engrais Fichet, qui lui a rendu de grands services dans ses différentes cultures.

Après quelques mots de M. Hardret sur la fabrication de l'Hydromel, il est procédé au tirage de la Tombola.

La séance est levée à quatre heures et demie.

---

### Concours du 6 Août 1893.

Notre salle présentait un aspect ravissant, et, de l'avis de tous les visiteurs, ce Concours a été parfaitement réussi.

Plantes vertes, fleurs en pots, fleurs coupées et les corbeilles artistiques de M. Budin s'y mariaient de la façon la plus charmante avec de beaux lots de fruits et des légumes de premier choix.

En somme belle et bonne journée. Il ne nous reste qu'à espérer que le Concours du mois de novembre ne sera en rien inférieur à celui dont nous gardons un délicieux souvenir.

MM. les Horticulteurs et Amateurs, rendez-vous à trois mois.

Le jury a décerné les récompenses suivantes :

1<sup>o</sup> Médaille de vermeil 1<sup>re</sup> classe, M. VAUDIER, horticulteur à Senlis : Dahlias simples et doubles, en belles variétés, Reines-Marguerites, Zinnias, Begonias, Œillets, Chrysanthèmes en pots et en fleurs coupées. Joli lot de Plantes vertes.

2° *Médaille de vermeil 2° classe*, M. CHORON, horticulteur à Senlis : Lot de Légumes remarquable, comprenant notamment : Navets de différentes variétés, Rutabagas, Choux-Fleurs, Ail, Echalottes, Oignons rouges et jaunes, Céleri, Choux variés, Haricots verts et flageolets, Melons, Cornichons, Salades diverses, Tomates et Pommes de terre. Sept variétés de Fruits.

3° *Médaille de vermeil 2° classe* : M. BUDIN, horticulteur à Senlis : Corbeilles artistiques du meilleur goût, garnies de fleurs.

4° *Médaille de vermeil 3° classe*, M. MAUFRAS, à Saint-Maximin, chez M<sup>me</sup> de Clinchamp : Vingt-trois variétés de Fruits. Un très joli lot de Fleurs coupées, Glaïeuls, Mufliers, Œillets, Lys, Dahlias, Roses, Pétunias, Reines Marguerites, Phlox, Abutilons

5° *Médaille d'argent 1<sup>re</sup> classe*, M. CHÉRET, chez M. Thirion, à Senlis : Un très bel Œillet en pot. Neuf variétés de Fruits. Légumes : Pommes de terre, Poireaux, Salades, Choux, Navets de Milan, Carotte Nantaise, Haricots variés, Melon, et un lot de Cerfeuil bulbeux absolument remarquable.

6° *Médaille d'argent 1<sup>re</sup> classe*, M. GOMOT, à Senlis : Choux, Carottes, Oignons, Pommes de terre et Navets, d'une taille phénoménale et d'une belle culture.

7° *Médaille d'argent 2° classe*, M. VINCENT, à Néry : Lot de Légumes, comprenant notamment Haricots divers, Choux, Choux-Fleurs, Choux-Navets, Tomates, Pommes de terre, Salsifis, Salades. Prunes. Zinnias en fleurs coupées.

### Visites de Jardins.

Sur la proposition du Conseil d'administration, il est accordé pour visites de jardins :

1° A M. BASSIER, jardinier chez M. Hurst, à Gouvieux, une *médaille de vermeil de 1<sup>re</sup> classe* ;

2° A M. MAUFRAS, jardinier chez M<sup>me</sup> la comtesse de Clinchamp, une *médaille de vermeil de 2° classe*.

Les rapports sont insérés au présent Bulletin.

## VISITES DE JARDINS

### Jardin de M<sup>me</sup> la comtesse de Clinchamp, à Saint-Firmin.

(M. MAUFRAS, jardinier-chef).

La propriété comprend environ deux hectares, dont un en culture potagère et fruitière, et l'autre en partie d'agrément.

Malgré la sécheresse, les légumes s'y trouvent abondants. Les arbres fruitiers y sont remarquables de santé ; pas une feuille chlorotiquée. Le paysage est richement meublé de grands arbres. Le site, superbe, laisse apercevoir une de ces imposantes perspectives sur le domaine de Chantilly.

Toutes les allées sont bien tenues ; celles du jardin potager, sur une longueur de parfois cent mètres, sont bordées de buis et flanquées de plates-bandes garnies de fleurs de toute espèce.

Les arbres fruitiers, dirigés en cordons horizontaux et en palmettes à branches horizontales, occupent l'arrière des plates-bandes ; leur charpente n'excède pas 4<sup>m</sup> 50 de hauteur. Ainsi dirigés, ces arbres n'ombragent pas les carrés légumiers, et vus ensemble de n'importe quel point du jardin, ils présentent une foule de lignes de verdure suspendues, entrecoupées les unes par les autres, et du plus bel effet.

Devant les serres, dont la garniture intérieure est plus que modeste, se trouve une partie anguleuse de terrain, disposée en plates-bandes et en planches garnies de plantes florales de tous genres. On y remarque un superbe carré d'Œillets de diverses races qui a beaucoup intéressé les visiteurs. Un grand nombre d'autres plantes à l'usage de la fleur coupée sont là sur ce coin de délices, alignées, groupées et cultivées avec amour par le jardinier.

Les Gypsophyles, les Penstemons, les Stevias serrata et purpurea, les Salvias, les Phlox annuels et vivaces, les

Asters, sans oublier l'Héliotrope et le Réséda, qui décorent et embaument cette partie du fleuriste.

Partout on sent, on voit l'horticulteur qui veut suivre le progrès, qui ne recule devant aucun travail pour arriver à un résultat.

La Commission demande qu'une médaille de vermeil soit décernée à M. Maufra.

### **Jardin de M. Hurst, à Gouvieux.**

(M. BASSIER, jardinier).

Le jeudi 13 juin, le Bureau de la Section de Creil, au complet, s'est rendu à Gouvieux, à deux heures, pour procéder à la visite du jardin de M. Hurst, propriétaire.

A son arrivée, la Commission est reçue par M. Hurst et son jardinier, M. Bassier (Aristide).

En avant et derrière la maison d'habitation, une jolie pelouse de gazons verts frappe la vue; des massifs de fleurs, dans cette verdure, donnent un air de gaieté, et, de chaque côté, de beaux et grands arbres séculaires encadrent le tout. L'entrée du potager est agrémentée de plates-bandes de fleurs mélangées, protégées par dix-huit variétés de rosiers, d'une belle floraison. Les légumes de saison sont à profusion dans ce potager; nous remarquons les carrés d'oignons blancs et laitues, romaines, le nouveau plant d'artichauts, les pois Téléphone et Triomphe de Jodoigne, choux-fleurs Salomon et Lenormand; plus haut, les choux Milan pleins, l'Express, panais, navets, la Quarantaine, la Joseph Rigault, en plein rapport, etc., etc.; le tout d'une belle végétation, malgré la sécheresse.

Pas de coins ni recoins qui ne soient utilisés. D'autres plants sont là, prêts à mettre en place, en remplacement et pour garnir les carrés vides, au fur et à mesure des besoins.

Des cordons de pommiers Calville et autres encadrent ces carrés de légumes; tout est poussant et propre.

Le jardin anglais est neuf, planté d'une année; il promet bien.

Nous arrivons ensuite dans le jardin attenant à celui-ci, où la serre est installée: un espalier de pêchers frappe notre attention; beaucoup de fruits. En bordure, nous retrouvons nos rosiers; dans le milieu, la melonnière; à côté, le flageolet d'Etampes en fleurs; ses voisines, les tomates, ont souffert de la gelée. En revenant, les divers espaliers de vigne, d'une longueur de 150 mètres, venant de subir l'opération du soufrage. « Que de grappes! » dit notre Sous-Secrétaire. Et en effet, que de grappes. Cela vous fait venir le goût du piccolo à la bouche, et il est bien permis d'y penser, car il fait chaud et lourd.

Cette propriété, d'une contenance de deux hectares, est bien tenu. La Commission en félicite M. Hurst; celui-ci en rejette tout le mérite et l'honneur sur son jardinier, M. Bassier, pour qui la Commission, à l'unanimité, demande au Conseil d'administration de la Société de voter une récompense proportionnée à son travail et à son talent. Qu'il reçoive ici toutes nos félicitations: il règne dans son jardin un air de confiance; on sent l'homme méthodique, travailleur, ayant à un haut degré l'amour-propre de son état.

En quittant cette belle propriété, il nous reste un devoir à remplir, et M. le Président n'y manque pas, en remerciant M<sup>me</sup> Hurst de l'amabilité de sa réception, et M. Hurst de l'accueil bienveillant et sympathique avec lequel il nous a accueillis.

\* \*

De retour à Chantilly, notre collègue, M. Sylvain Berger, qui nous assistait à Gouvieux, nous invite à visiter ses deux jardins, appartenant à M<sup>me</sup> la baronne de Saint-Didier. Nous acceptons, et ne le regrettons pas.

Que de jolies fleurs, dans de jolis massifs, bien ordonnés; avec quel bon goût les bordures et plates-bandes sont faites; quel beau coloris tout ceci donne, artistement arrangé comme

cela est. C'est une petite bonbonnière de fleurs que ce jardin. Le peu de temps que nous y passons nous donne une grande estime du savoir de notre distingué collègue, qui dirige cette propriété.

*Le Secrétaire,*  
A. THUILLOT.

*Le Président,*  
PICHON.

---

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

---

*Traitement bisannuel de la Tomate dans les climats froids.*

— Sous le climat belge, la culture des Tomates en plein air, présente beaucoup de difficultés, surtout dans les jardins situés sur les rives de la Semoy. Chaque année, la mauvaise saison les surprend encore toutes vertes, car les gelées nous arrivent souvent dans les premiers jours de septembre. Pour remédier à cet inconvénient, j'ai traité mes tomates, cette année, comme plantes bisannuelles et ai pleinement réussi, car depuis longtemps déjà je récolte des fruits bien mûrs, malgré les intempéries et qu'elles sont cultivées en contre-espalier.

Voici la manière dont j'ai procédé : Au commencement de septembre, j'ai semé des Tomates de la variété *rouge naine hâtive*; quand elles ont eu développé leurs premières feuilles, je les ai repiquées en terrine ou en caisse; sitôt que le froid s'est fait sentir, je les ai rentrées en serre mi-tempérée. (Je crois même qu'on pourrait les passer en orangerie, en ayant soin toutefois de les placer contre les vitres). Pendant l'hiver, je les tiens plutôt sèches qu'humides, et vers le mois de février, je commençai à les bassiner tous les jours, afin de leur faire reprendre une végétation normale; c'est alors seulement que j'ai pratiqué le pincement; après ces opérations, elles n'ont pas tardé à se ramifier et un repotage est devenu nécessaire. J'ai préparé pour cela, un compost de

terre franche et du terreau de fumier consommé et additionné de sable en quantité suffisante pour rendre ce compost perméable à l'air et à l'eau; les pots avaient environ 10 centimètres de diamètre. Jusqu'au moment de les mettre en pleine terre, les Tomates n'ont plus reçu d'autres soins que d'être arrosées fréquemment; elles n'ont pas subi de repotages successifs; les plantes, quoique très petites, montraient déjà leurs premières fleurs en pot. Elles ont été plantées en pleine terre vers le milieu de mai, et, à la fin de juin, on pouvait déjà récolter les premiers fruits; chose à noter aussi, c'est que les Tomates traitées de cette manière, se tiennent beaucoup plus naines et se chargent d'un nombre considérables de fleurs et de fruits.

(*Lyon-Horticole*).

E. SCAILTEUR.

\* \*

*Blanchissage du Céleri*, par M. POTRAT. — Je fais arracher tous les pieds de Céleri et les fais habiller comme pour l'enjaugeage; ils sont liés à un seul lien. Ensuite, dans des coffres préparés à l'avance, ayant 60 à 70 centimètres de hauteur, suivant la taille du Céleri, on met les plants près à près en les espaçant de 10 à 12 centimètres sur le rang et de 15 à 20 centimètres entre les rangs. Les pieds sont simplement enjautés jusqu'au collet; on mouille pour faciliter la reprise. Quand arrivent les grands froids, on monte un acot autour des coffres pour empêcher la gelée d'y pénétrer. Il est bien entendu qu'on devra panneauter pour les faire blanchir et couvrir les châssis avec des paillassons.

Pour avancer le blanchiment, on introduit dans les rangs de la petite paille ou des feuilles sèches. Ceci ne se fait qu'en cas de presse.

Le Céleri, ainsi préparé, se conserve très bien et pourrit beaucoup moins qu'enjauté en pleine terre, surtout dans un terrain où le sous-sol est compact.

(*Annales de la Société horticole, etc. de l'Aube*).

---

## APICULTURE

### Fabrication de l'Hydromel avec le ferment du Pollen.

#### *Préparation du levain.*

Enlever d'un rayon qui ne porte pas trace de moisissure, 40 ou 20 grammes de pollen; les broyer à la main dans un verre d'eau tiède.

D'autre part, délayer à peu près 300 grammes de miel dans une même quantité d'eau et y ajouter deux grammes d'acide tartrique. Faire bouillir pendant dix minutes et enlever l'écume au fur et à mesure qu'elle se produit.

Une fois ce sirop sorti du feu, y verser les deux tiers d'un litre d'eau froide, puis le contenu dans lequel on a délayé le pollen. Mettre le tout dans une petite bonbonne ou une grande carafe dont le bouchon sera remplacé par un linge ficelé au col de vase.

Ne pas oublier que ce serait tuer les ferments du pollen que de les jeter dans le sirop bouillant. Il est donc indispensable de ne les y introduire que lorsque le sirop a été attiédi par l'addition d'eau froide. La bonbonne est placée dans une chambre chaude, et au bout de six à huit jours les ferments se sont suffisamment développés pour provoquer la fermentation active d'un hectolitre d'hydromel. Si l'on voulait produire 500 litres d'hydromel, il est entendu que le levain devrait être cinq fois plus abondant.

#### *Préparation de l'eau miellée.*

Je crois devoir rappeler que la propreté plus ou moins grande des fûts où fermente l'hydromel a la plus grande influence sur sa qualité. Voici les précautions à prendre pour être assuré qu'aucun germe malsain ne pourra compromettre les bons résultats de l'opération.

Le meilleur procédé de nettoyage consiste à mettre dans le

fût une certaine quantité d'eau bouillante, puis à le rouler après y avoir introduit une chaîne en fer. On sort l'eau chaude, on lave encore à l'eau froide et on brûle une mèche soufrée dans le tonneau. Un quart d'heure, ou une demi-heure plus tard on rince deux fois de suite à l'eau froide.

En supposant qu'on veuille produire un hectolitre d'hydromel, le tonneau devra être d'une contenance un peu supérieure à l'hectolitre, soit la feuille ou demi-pièce de Bourgogne. Le fût une fois propre, on y verse 75 litres d'eau froide. Les eaux de sources, riches en calcaire, doivent être préférées aux eaux de pluie.

Il faut 25 kilog. de miel granulé pour obtenir de l'hydromel titrant environ 40 degrés; avec 30 kilog. de miel par hectolitre, la force alcoolique de l'hydromel sera de 44 à 45 degrés. Prenez donc soit 30 kilog., soit 25 kilog. de miel que vous ferez bouillir avec autant d'eau et 60 grammes d'acide tartrique; maintenez l'ébullition pendant un quart d'heure en écumant le liquide. Les vases en fonte ne conviennent pas pour la cuisson (stérilisation) du miel, les chaudrons en tôle étamée ou mieux en cuivre doivent seuls être employés.

Après le quart d'heure d'ébullition, versez l'eau miellée dans le fût contenant l'eau froide, agitez avec une baguette, puis n'introduisez le levain que lorsque le liquide sera refroidi à peu près à la température de la main.

La chambre où sera logé le fût en fermentation doit, autant que possible, être maintenue à une température de 20 à 25 degrés centigrades. Le trou de bonde du tonneau sera recouvert d'un linge plié en quatre, qu'on assujettira à l'aide d'une pierre, aussitôt que la fermentation tumultueuse aura cessé.

En général la fermentation commence le lendemain et dure dix à douze jours. Lorsqu'elle commence à se ralentir, on sort du fût environ un tiers du liquide pour lui faire prendre air et activer l'achèvement de la fermentation, achèvement dont les signes caractéristiques sont la cessation de tout crépitement, la disparition de la saveur sucrée, ou mieux encore

la descente à 0° du gleucomètre Guyot. Lorsque ces signes ont été constatés, on transporte le tonneau à la cave et on l'y laisse reposer pendant une huitaine. Au bout de ce temps, on opère un premier soutirage, le liquide est transvasé dans un fût bien soigneusement nettoyé et l'on y ajoute :

Tannin..... 40 grammes.  
Sous-nitrate de bismuth... 40 —

Ces produits sont délayés dans un litre du liquide avant d'être jetés dans le tonneau, que l'on remue fortement pour opérer convenablement le mélange. Après huit ou dix jours de repos, nouveau soutirage dans un fût d'une contenance telle qu'il puisse être rempli aussi exactement que possible. Il est indispensable que le liquide arrive à fleur de bonde.

On ne doit procéder à la mise en bouteilles que lorsque l'hydromel est d'une limpidité absolue.

*Conservation du levain.*

La lie qu'on trouve dans le fût lors du premier soutirage contient des levures actives, et par conséquent est excellente pour provoquer la fermentation d'un nouveau tonneau d'hydromel.

Il est très utile de la conserver pour s'épargner la préparation du premier levain. On en verse la partie la plus épaisse dans des bouteilles qui doivent être bien remplies et bouchées par une feuille de ouate boriquée ou phéniquée ficelée autour du col de la bouteille.

Mis au frais, ces ferments se conservent sans s'altérer pendant très longtemps. J'en ai employé au bout de cinq mois de repos et ils étaient absolument sains; mais il est toujours prudent, avant d'utiliser ces ferments vieillis, de s'assurer qu'ils ne présentent ni au goût, ni à l'odorat, aucune trace d'acétification.

(L'Apiculteur.)

CH. DEROSNE.

**Conformément au Règlement,  
les Leçons d'horticulture sont suspendues  
pendant le mois de Septembre.**

**Réunion des Sections pendant le Mois  
de Septembre.**

- Senlis..... Dimanche 3, à deux heures et demie,  
au local de la Société.
- Crépy-en-Valois..... — 10, à deux heures, à l'Ecole  
communale des Garçons.
- Beiz..... Jeudi 14, à deux heures, à la Mairie.
- La Chapelle-en-Serval.. Dimanche 17, à deux heures, chez  
M. Naze.
- Pont-Sainte-Maxence.. — 24, à dix heures, à la Mairie.
- Creil..... — 24, à deux heures, à la Mairie.
- Nanteuil-le-Haudouin . Jeudi 28, à deux heures, à la Mairie.

# AVIS

## Tarif des Annonces.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 1885, M. l'Imprimeur 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. . . . .		1 fois de suite. . . . .	18 fr.

Ils auront également 5 0/0 sur les encartages et tirages supplémentaires, toutefois que leur publicité ne se rapporte pas à l'agriculture, à l'horticulture, à la vente et location de terrains, et aux industries s'y rattachant.

La Société expose gratuitement sur la couverture, les demandes de location de terrains, et 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.

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.