BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE)

TROISIÈME VOLUME. — ANNÉE 1869.

N° 5. — MAI.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR.

M. Léon Chevreau, préfet de l'Oise.
Monseigneur Gignoux, évêque de Beauvais, Noyon et Senlis.
M. le marquis d'Auray, sous-préfet de l'arrondissement de Senlis.
M. Odent, maire de la ville de Senlis.

BUREAU.

Président : M. Vatin.
Vice-présidents : MM. de Maricourt. — Vernois.
Secrétaire-général : M. Thirion.
Secrétaires : MM Cossin. — Bruiet.
Trésorier : M. Mouy.
Bibliothécaire-Archiviste : M. Cabot.
Présidents des Comités : MM. Letuppe. — Barré. — Chantrier. — Vinet.
Jardinier-professeur de la Société : M. Dubarle.

SENLIS
IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE DE CH. DURIEZ
RUE NEUVE-DE-PARIS, 5 BIS.

COMITÉ CONSULTATIF.

Section de Baron : M. Daguet fils.
Section de Betz : M. de Fosseux.
Section de Chambly : M. Griffé.
Section de Chantilly : MM. A. Péan. de la Fargue.
Section de Creil : M. Paupert.
Section de Crépy : MM. Blérye. Lefèvre-Ballédent.
Section de Nanteuil : M. Dubois fils.
Section de Pont : MM. Soualle. Daumalle.
Section de Senlis : MM. Tassin. Deslandes.

Bureaux des Sections.

SECTION DE BARON.

Président d'honneur : M. le baron de Morell.
Président : M. Vramant.
Vice-Président : M. Boland.
Secrétaire : M. Boucher.
Trésorier : M. Chapelle.

SECTION DE BETZ.

Président d'honneur : M. le vicomte Héricart de Thury.
Président : M. Roblin fils.
Vice-Président : M. Triboulet.
Secrétaire : M. Falschlunger.
Trésorier : M. Delaistre.

SECTION DE CHAMBLY.

Président d'honneur : M. D. Marquis.
Président : M. Hadancourt.
Vice-Président : M. Bourboin.
Secrétaire : M. Heu.
Trésorier : M. Locque (Auguste).

SECTION DE CHANTILLY.

Président : M. Petit.
Vice-Présidents : MM. X. Lefebvre. Masson.
Secrétaire : M. Domart.
Vice-Secrétaire : M. Eug. Lefèvre.
Trésorier : M. Blary.

SECTION DE CREIL.

Président : M. Em. Martin.
Vice-Présidents : MM. Doré. Barbier (Max.).
Secrétaire : M. Poulain.
Vice-Secrétaire : M. Faroux.
Trésorier : M. Mast.

SECTION DE CRÉPY.

Présidents d'honneur : MM. Picard. Dambry.
Président : M. Audebert.
Vice-Présidents : MM. Blérye. Lefèvre-Ballédent.
Secrétaire : M. le docteur Bourgeois.
Vice-Secrétaire : M. Desjardins.
Trésorier : M. Tassart.

SECTION DE NANTEUIL.

Président : M. Lemaire.
Vice-Présidents : MM. Lamiche. Rudet père.
Secrétaire : M. Jourdain.
Vice-Secrétaire : M. Dupontroué.
Trésorier : M. Coulon (Constant).

SECTION DE PONT.

Présidents d'honneur : MM. de Verneuil. Marin.
Président : M. Lessieux.
Vice-Présidents : MM. Leclerc. Palmer.
Secrétaire : M. Meunier.
Vice-Secrétaire : M. Delamotte.
Trésorier : M. Laverge.

Article 5 du Règlement. — L'article 4 des Statuts fixe le taux de la cotisation annuelle à *dix francs*. Celle-ci est payable *d'avance* sur la quittance du Trésorier, et sans frais, quelle que soit l'époque de l'admission.

Art. 6. — Lors du paiement de la cotisation, il est remis, chaque année, une carte nominative donnant le droit d'entrée personnelle au jardin d'expériences, aux expositions, aux séances de la Société, et aux leçons théoriques et pratiques. Elle doit être revêtue de la signature du titulaire.

Art. 7. — Tout membre qui voudra cesser de faire partie de la Société, devra en donner avis, par écrit, au Président, dans les deux derniers mois de l'année.

Société d'Histoire et d'Archéologie de Senlis
Notice : 8016
CB : 2059
SHAS
000000003058

Société d'horticulture de l'arrondissement de Senlis.

TROISIÈME EXPOSITION

De Fleurs coupées, Semis, Fruits, Légumes et Instruments nouveaux ou perfectionnés utiles à l'Horticulture,

DANS LES SALLES DE L'ANCIEN ÉVÊCHÉ, LES 25, 26, 27 ET 28 SEPTEMBRE 1869.

Règlement de l'Exposition.

Article 1er. — Les horticulteurs et amateurs, sans aucune exception, sont invités à prendre part à cette exposition, qui durera quatre jours, en y comprenant le 25 septembre, consacré aux opérations du Jury.

Art. 2. — Les 26 et 27, l'exposition sera ouverte de 10 heures du matin à 6 heures du soir. Le dimanche 26, à 2 heures précises, les récompenses seront décernées en séance solennelle, dans la salle de spectacle.

Art. 3. — Le prix d'entrée est fixé à 0,50 cent. les 26 et 27. Les enfants âgés de moins de dix ans, et accompagnés de leurs parents, ne paieront pas. Le mardi 28, l'entrée sera gratuite.

Art. 4. — Les objets exposés devront appartenir à l'exposant, avoir été cultivés par lui, ou être le produit de son art ou de son industrie. Dans le cas contraire, ils devront porter le nom du producteur.

Seront reçus avec reconnaissance les plantes et arbustes qu'offriraient les personnes qui désireraient concourir à l'éclat de l'exposition.

Art. 5. — Tous les objets admis à l'exposition devront être, à l'avance, étiquetés correctement et lisiblement. Les produits industriels porteront sur leur étiquette leur prix de vente habituel.

Art. 6. — Les objets destinés à l'exposition devront être rendus en la grande salle de l'ancien évêché au plus tard le vendredi 24. Toutefois, les fleurs coupées et les légumes seront reçus jusqu'au samedi 25, à 9 heures du matin; tous les objets exposés seront enlevés le mercredi 29.

Art. 7. — Les exposants qui voudront concourir devront en faire la déclaration écrite à M. Bruiet, président de la Commission de l'Exposition, au plus tard le 19 septembre, en indiquant la nature, le nombre et la dimension des objets qu'ils devront exposer.

Art. 8. — La Commission de l'Exposition sera chargée de la réception et du

placement des objets présentés; elle apportera tous ses soins à la conservation de ces objets, sans toutefois répondre d'aucun dégât qui ne proviendrait pas de son fait.

Art. 9. — Les membres du Jury, au nombre de cinq, seront choisis par les Sociétés correspondantes désignées par le Comité consultatif, et deux jurés supplémentaires pourront être pris parmi les membres non exposants de la Société; ils seront assistés du Président, du Secrétaire-général et du Président de la Commission de l'Exposition, chargés de veiller à l'exécution du Règlement et de dresser le procès-verbal de leurs délibérations.—MM. les Jurés devront être rendus au local de l'exposition le samedi 25 septembre, à 10 heures précises du matin.

Art. 10. — Après le passage du Jury, une étiquette portant le nom de l'exposant et la mention de la récompense obtenue sera placée au centre de chaque lot.

Art. 11. — Deux catégories seront faites dans chaque concours, l'une d'horticulteurs marchands ou de jardiniers-maraîchers, l'autre d'amateurs ou de jardiniers bourgeois.

Art. 12. — Les récompenses mises à la disposition du Jury consisteront en 4 médailles d'or, 4 médailles de vermeil, 10 médailles d'argent grand module, 10 médailles d'argent petit module et des mentions honorables.

Art. 13. — Il n'est pas établi de programme de concours. Le Jury aura toute la latitude possible pour faire l'attribution des récompenses à tous les produits qui lui paraîtront méritants. — Il sera formé, parmi les Dames patronnesses, un Jury spécial chargé de décerner les récompenses aux bouquets montés, surtouts de table et coiffures en fleurs naturelles.

Art. 14. — La médaille donnée par M. le docteur Pigeaux sera décernée par le Jury, exclusivement à un membre de la Société d'horticulture de l'arrondissement de Senlis, et conformément aux intentions exprimées par le donateur.

Art. 15. — Une ou plusieurs médailles sont mises à la disposition du Comité consultatif pour être décernées aux jardiniers sociétaires dont les bons et loyaux services, constatés par des certificats, auraient été rendus pendant dix années au moins dans la même maison.

Les certificats et pièces justificatives du droit à ce concours devront être adressés à M. Bruiet, président de la Commission de l'Exposition, avant le 1er août prochain.

Le Président de la Commission,
BRUIET.

Pour la Société :

Le Président,
VATIN.

Le Secrétaire-général,
E. THIRION.

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS.

Procès-verbal de la séance du 2 Mai 1869.

Présidence de M. Thirion, secrétaire-général.

La séance est ouverte à deux heures et demie. M. le docteur Pigeaux, membre correspondant, prend place au Bureau sur l'invitation de M. le Président.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Bruxelles, jardinier chez M. Minguet, 6 *Pommes* de Canada, 3 de Calville blanc, 2 *Poires* de Bon-chrétien d'hiver; — mention honorable.

2° Par le même, une botte d'*Asperges,* 5 *Laitues* de la Passion, 4 *Choux* d'hiver; — mention honorable.

3° Par M. Daguet père, 2 *Pelargoniums zonals* de semis; — mention simple.

4° Par M. Barbier (Roger), une corbeille de *Cresson;* — mention honorable.

5° Par M. Deslandes, une botte de *Carottes courtes* de Hollande, 4 *Choufleurs* petit Salomon; — mention honorable.

6° Par M. Dupuis (Félix), propriétaire à Aumont, une botte d'*Asperges* de troisième année, des *Laitues* Georges à graine noire, venues à froid; — mention simple.

7° Par M. Cosson, 2 bottes de *Radis* roses demi-longs, une botte de *Carottes* courtes à châssis, 2 *Laitues* petites Palatines, 3 *Romaines* blondes. — mention simple.

8° Par M. Lépine, 2 *Romaines* blondes, un *Chou* impérial, 4 *Laitues* de la Passion, une *Laitue* morine, un lot de *Champignons, Épinards* à feuilles de laitue, *Épinards* de Hollande, une botte de *Radis* roses, une botte de *Carottes* à châssis; — mention très honorable.

9° Par M. Thirion, une botte d'*Asperges* roses hâtives d'Argenteuil, un lot d'*Épinards* à feuilles de laitue; — mention très honorable.

Personne n'ayant d'observations à faire sur la rédaction du procès-verbal de la précédente séance, ce procès-verbal est adopté. Ensuite de quoi M. le Président rappelle pour la dernière fois que le délai pour les demandes de visite expire à l'issue de la présente séance; il ajoute que M. Boucher, inspecteur des écoles primaires de l'arrondissement, toujours zélé pour la propagation de l'enseignement horticole, lui a remis quarante-et-une lettres, ou mémoires d'Instituteurs, dont un grand nombre demandent la visite de leur jardin, et qui seront remis entre les mains de la Commission des Visites pour en faire un rapport spécial. Il annonce en outre que plusieurs membres de la Société ont réclamé le diplôme qui leur est promis par l'art. 4 du Règlement général, moyennant la somme de 2 francs. Le Comité consultatif, à qui cette réclamation a été soumise, a fait les démarches nécessaires pour s'assurer de ce que coûteraient la gravure et le tirage de ces diplômes; il s'est assuré ainsi que cette opération ne serait immédiatement praticable qu'à la condition de réunir par avance au moins deux cents de-

mandes de diplômes, ce qui permettrait de le faire graver aussitôt, et il a chargé M. le Secrétaire-général de provoquer ces demandes dans toutes les séances du mois de mai.

M. Lefèvre, quincailler à Senlis, présenté dans la précédente séance, est admis à l'unanimité.

La correspondance se compose des pièces suivantes :

1° Une lettre de S. E. M. le ministre de l'instruction publique, regrettant de ne pouvoir adhérer à la proposition que M. le Président lui avait faite, au nom de la Société, d'admettre comme membres gratuits tous les Instituteurs de l'arrondissement, moyennant une subvention annuelle représentant à peu près la valeur de leurs cotisations réduites à 5 fr.

2° Plusieurs demandes de visites qui sont renvoyées à la Commission spéciale.

3° Une lettre de M. le Secrétaire de la Société d'horticulture de Soissons, demandant un juré pour son Exposition du 10 juin. Le Comité consultatif a désigné M. Aug. Godard, maraîcher et pépiniériste à Crépy, pour remplir cette honorable mission.

4° Une lettre de M. Lecoq-Dumesnil, demandant la rectification du nom de M. Paulmier (et non Paulmire), propriétaire à Bertrandfosse, admis au nombre des membres de la Société dans la séance du 4 avril.

5° Une note communiquée par M. Dubarle fils sur la destruction de l'*Altise*, qui dévore les choux. Le procédé consisterait à mêler cinq grammes d'Aloës dans douze litres d'eau ; un bassinage suffirait pour préserver les plantes attaquées ; au moment du repiquage, il faudrait les plonger tout entières pendant quelques instants dans un mélange semblable.

6° Une lettre de M. Liaisin, jardinier chez M. Gervais, à Précy-sur-Oise, contenant une note sur la culture des Cannas, dont il est donné lecture, et que l'Assemblée autorise M. le Secrétaire-général à reproduire dans un des prochains numéros du Bulletin.

7° Un catalogue de M. Delesalle, horticulteur à Thumesnil (Nord).

8° Un journal dans lequel se trouve la mention de deux prix obtenus par M. Maupas (de Moru), membre de la Société, au concours de la Villette pour des graines de carottes et de betteraves.

9° Le programme de l'Exposition régionale d'horticulture qui aura lieu à Beauvais le 19 juin 1869.

10° Le programme de la prochaine Exposition de la Société d'horticulture d'Etampes des 4, 5, 6 et 7 juin prochain.

M. le Président dépose sur le Bureau les procès-verbaux des dernières séances des Sections, en faisant remarquer deux communications concordantes faites à Crépy et à Betz sur le ravalement périodique de l'Abricotier; une conversation s'engage à ce sujet, de laquelle il semble résulter que l'Abricotier, ainsi traité, ne recommence à donner des fruits que la troisième année après l'opération, et qu'il ne doit y être soumis que tous les douze ou quinze ans.

Il est procédé à l'analyse des bulletins ou journaux des Sociétés correspondantes, laquelle donne lieu à des observations de la part de plusieurs membres. Au sujet de l'*emploi du sel* en culture, MM. Dubarle et Barré citent des expériences personnelles dans lesquelles ils auraient complètement stérilisé le sol auquel cet engrais aurait été appliqué; M. Pigeaux répond par la mention des *varechs* ou des *maerls* si régulièrement employés dans les contrées voisines de la mer; M. Thirion rappelle les longues expériences de la ferme-école de Grignon, toujours concluantes en faveur de l'emploi du sel, et il fait remarquer qu'il s'additionnait aux fumiers produits dans l'établissement; la doctrine de Grignon est que le sel, pour produire de bons effets, doit être appliqué à des sols calcaires et contenant des matières organiques en décomposition.

M. Bruiet donne communication des résolutions prises par le Comité consultatif de la Société en sa réunion du matin de ce jour : outre sa décision déjà mentionnée au sujet du diplôme, et l'examen du programme de l'exposition qui va être discuté, le Comité a décidé que, lors de cette exposition, il ne serait pas fait de rappels de médailles, attendu que, les concurrents n'étant pas toujours les mêmes, un exposant pouvait n'avoir droit qu'à une médaille pareille à celle qu'il avait déjà obtenue, tout en présentant un lot qui prouverait un réel progrès; chaque lauréat recevra en conséquence la médaille qui lui sera attribuée par le Jury, sans tenir compte des récompenses précédemment obtenues. — Le Comité a reconnu comme Sociétés correspondantes la Société impériale et centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure, et le Cercle pratique d'horticulture du Hâvre. — M. Dubois fils, de Silly, ayant fait parvenir à M. le Secrétaire-général une somme de 25 fr., qu'il désirait consacrer à augmenter le succès de l'exposition de septembre, le Comité a résolu d'employer cette somme à l'acquisition d'une médaille qui serait décernée au nom du donateur, et il demande que des remerciements soient votés à M. Dubois.

Ces décisions ayant été approuvées, M. Bruiet donne lecture du programme de l'exposition rédigé par la Commission spéciale. Une discussion s'engage au sujet de l'époque choisie : les uns disent que la fin de septembre se trouvera trop tard pour les fleurs et les légumes; les autres que tous les fruits ne sont pas mûrs au commencement de ce mois; M. le Président fait observer que le 15 ou le 16 satisferait peut-être à peu près tout le monde, mais que cette date ayant été choisie par la Société d'horticulture de Clermont pour l'exposition qu'elle doit faire à Liancourt, il y a lieu de recourir au vote pour décider la question : à l'unanimité, moins six voix, la date de l'exposition annuelle de la Société est fixée au 25 septembre prochain. Le reste du programme est ensuite voté sans opposition.

Les Secrétaires des Comités font leurs rapports sur les objets présentés, et les mentions proposées sont admises à l'unanimité.

M. Bruiet lit les noms de six personnes présentées pour faire partie de la Société, et la séance est levée à quatre heures un quart.

Membre admis dans la séance du 2 Mai.

M. Lefèvre, quincaillier à Senlis, présenté par MM. Deshais père et Letuppe.

Sociétés correspondantes.

Société impériale et centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure.
Cercle pratique d'horticulture du Hâvre.

Section de Baron.

SÉANCE DU 11 AVRIL 1869. — PRÉSIDENCE DE M. VRAMANT.

La séance est ouverte à huit heures. — Le procès-verbal est adopté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Daguet père, une *Azalée* Eulalie van Geert, 2 *Lomaria gibba,* une botte de *Radis* roses, 4 têtes de *Brocolis* blancs, 4 *Laitues* de la Passion; — mention très honorable.

2° Par M. Quintin, plusieurs variétés de *Pensées, Ravenelles, Radis* roses, *Pommes de terre* quarantaines, *Romaines, Chicorée* blanchie, un *Deutzia,* 2 variétés de *Pétunias;* — mention très honorable.

La séance est levée à neuf heures.

Section de Nanteuil-le-Haudouin.

SÉANCE DU 11 AVRIL 1869. — PRÉSIDENCE DE M. LAMICHE.

La séance est ouverte à deux heures. — Le procès-verbal est adopté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Coulon, 9 variétés de *Cinéraires* en fleurs coupées, un pied de *Réséda en arbre;* — mention simple.

2° Par M. Coutard, 20 variétés de *Pensées, Pommes de terre* Marjolin, *Carottes* hâtives, *Laitues* morines, *Oignons* blancs, *Choux* d'York, *Radis;* — mention honorable.

3° Par M. Fontenay (Isidore), *Carottes* à châssis, *Radis* roses, *Radis* noirs, *Céleri-rave, Cerfeuil* frisé, *Poireaux, Pommes d'Api;* — mention honorable.

4° Par M. Cléry, *Pommes de terre* Marjolin, *Carottes* à châssis; — mention simple.

5° Par M. Benoît, épicier à Nanteuil, 5 paquets d'*Insectivore Peyrat,* dont il est le dépositaire, pour être distribués gratuitement aux sociétaires de la Section qui voudraient en faire l'expérience. — M. le Président propose des remerciements pour le présentateur, et demande que rapport soit fait à la Section par les expérimentateurs des résultats obtenus.

La séance est levée à quatre heures.

Section de Betz.

SÉANCE DU 12 AVRIL 1869. — PRÉSIDENCE DE M.

La séance est ouverte à trois heures. — Le procès-verbal est adopté. — Sept membres nouveaux sont admis.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Fay, des *Pommes de terre;* — mention honorable.

2° Par M. Leblanc, jardinier chez M. Héricart de Thury, des *Pommes de Terre, Carottes* nouvelles et *Haricots verts;* — mention simple.

3° Par M. Morel, jardinier à Rozoy, des *Pommes de terre, Carottes* nouvelles, *Salades, Choux d'Yorck, Asperges,* et plusieurs variétés de *Cinéraires;* — mention honorable.

4° Par M. Coutard, jardinier chez madame Oudin de Bry, à Macquelines, du *Maïs,* pour lequel il lui est voté des remerciements.

Pour les apports de la précédente séance, la Commission permanente propose, et l'Assemblée vote : 1° à M. Fay, une mention simple; — 2° à M. Maillard, une mention simple; — 3° à M. Coutard, des remerciements.

Deux membres nouveaux sont présentés, et la séance est levée à quatre heures.

Membres admis dans la séance du 12 Avril.

MM. MOREL (Eugène), jardinier à Rozoy-en-Multien, présenté par MM. Fay et Doucet.

OBLED, jardinier à Boursonnes, par MM. Maillard et Leblanc.

VARIN, jardinier à Betz, par MM. Roblin et Triboulet.

MULLOT, percepteur à Betz, par les mêmes.

PARENT, juge de paix à Betz, par les mêmes.

MICHON, propriétaire à Betz, par les mêmes.

LALLIER (Armand), propriétaire à Thury-en-Valois, par les mêmes.

Section de Chambly.

SÉANCE DU 12 AVRIL 1869. — PRÉSIDENCE DE M. BOURBOIN.

Admission de M. ROLLIN, pépiniériste à Lisle-Adam, présenté par MM. Bourboin et Daget.

Section de Pont-Sainte-Maxence.

SÉANCE DU 25 AVRIL 1869. — PRÉSIDENCE DE M.

La séance est ouverte à deux heures. — Le procès-verbal est adopté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Dupont, *Carottes* courtes, *Fraises* Marguerite Lebreton, *Asperges;* — mention très honorable.

2° Par M. Jourdain, *Romaine* blonde, *Carottes* courtes et demi-longues, 3 variétés de *Rhododendrum arboreum,* 4 variétés de *Pétunias,* 4 variétés d'*Azalées,* un bouquet de *Roses;* — mention très honorable.

3° Par M. Busquin, un modèle nouveau de *Piège à taupes;* — mention simple.

4° Par M. Charpentier, *Laitues* de la Passion, *Radis* de pleine terre, *Choux* d'Yorck; — mention simple.

5° Par M. Roger, un *Aralia papyrifera;* — mention simple.

M. le Président recommande l'essai du nouveau piège présenté par M. Busquin, et la séance est levée à trois heures.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE.

Journal de la Société impériale et centrale d'horticulture de France. — M. Louesse rapporte que, dans son établissement de grainetier, un employé livra, par erreur, de la graine de *Chicorée à café* en place de celle de *Chicorée sauvage.* Les plantes venues de cette semence produisirent si abondamment des *feuilles bonnes à blanchir,* que la personne qui les cultivait eut le soin d'en garder de la semence. Ce fait ouvrit les yeux de ses voisins, et c'est de là que, de proche en proche, la culture de la Chicorée à café pour blanchir s'est étendue dans la commune de Montreuil.

Id. — On lit dans le mémoire sur le bouturage de M. Delchevalerie : *Boutures d'Écailles :* des végétaux tels que *Gesneria, Achimènes, Tydœa, Cycas,* peuvent être bouturés au moyen de leurs écailles. On frotte légèrement entre les mains les rhizômes écailleux que les trois premiers produisent abondamment à leur base, afin d'en détacher les petites écailles; ensuite, on les plante les uns contre les autres dans des terrines, et on les place sur couche tiède, où bientôt elles produisent des petits bourgeons. La plupart des liliacées peuvent être bouturées au moyen des écailles de leur oignon ; on les plante les unes contre les autres dans des terrines, sur couche et sous châssis, ou en pleine terre, selon leur nature; bientôt elles produisent des caïeux. Pour le bouturage des *Cycas,* on utilise les écailles qui entourent leur tronc, en ayant soin toutefois d'enlever avec ces dernières une petite portion du bois; on plante ces écailles dans des terrines ou dans des petits godets, qu'on enfonce ensuite dans la tannée d'une couche chaude, en attendant qu'elles développent des bourgeons.

Journal de l'Agriculture. — ..... En outre, par ses propriétés antiseptiques, le *sel* peut assurer, dans les temps de sécheresse, la conservation des engrais dans le sol, ceux-ci agissant plus tard avec plus d'efficacité au moment où, sous l'influence de la pluie, le sel marin vient à disparaître lui-même. C'est peut-être à une action de ce genre qu'il faut rattacher cette pratique des cultivateurs anglais d'ajouter au guano, qu'ils emploient en si grande quantité, une certaine dose de sel marin.

Id. — Bons effets de la *plantation en butte :* Lorsque le sol est très humide, on néglige souvent de creuser des trous pour y planter les arbres ; on place alors les racines immédiatement sur l'endroit marqué, en les buttant avec de la terre que l'on prend dans le voisinage, et que l'on recouvre soigneusement avec des plaques de gazon renversées. — *N. B.* M. Dubarle, notre professeur, recommande souvent ce genre de plantation pour les arbres fruitiers, dans les sols où ils ne végètent pas en général d'une manière satisfaisante ; la butte doit être additionnée de terreau, pour faciliter la première émission des racines ; elles ne tardent pas à s'allonger dans la couche superficielle de la terre, qui est toujours la plus riche.

Bulletin de la Société impériale et centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure. —Duhamel et Buffon ayant *coupé les racines* d'un certain côté d'un arbre, pour vérifier si *les branches* du côté correspondant en seraient modifiées, concluent : qu'il n'arrive pas toujours que ce soit celles qu'on voulait affaiblir, parce qu'on n'est pas toujours assuré à quelle partie de l'arbre une racine porte sa nourriture, et une même racine la porte souvent à plusieurs branches. D'ailleurs, les récentes expériences du docteur Ch. Musset établissent suffisamment que la racine absorbe, mais ne distribue pas. Ce savant fit, avec le plus grand soin, mettre à nu un certain nombre de racines, et constata qu'il n'y a aucun rapport entre le développement de tel ou tel côté de la tige et la présence ou l'absence de racines du même côté.

Id. — M. Vavin, président de la Société d'horticulture de Pontoise, s'inquiéta de trouver dans son jardin un certain nombre de *poiriers s'affaiblissant et devenant jaunes.* Au lieu d'avoir recours au remède prôné, le sulfate de fer dissous dans de l'eau, il aima mieux se servir directement du fer, pensant avec raison que l'humidité le décomposerait et que les racines l'absorberaient. Il fit déchausser les arbres malades, mit à découvert les principales racines, plaçant entre elles de la *vieille ferraille, clous, débris de fer,* etc., etc.... L'effet à répondu à l'attente ; les poiriers ont repris leur vigueur, et les feuilles sont du plus beau vert.

BIBLIOGRAPHIE.

Almanach Gressent pour 1869,

RAPPORT PAR M. A. CORBIE.

Ce petit recueil annuel se recommande tout d'abord à l'attention du public par la modicité de son prix ; tous ceux qui voudront s'éclairer sur les bons procédés d'arboriculture et de culture potagère, y verront des indications très précises et très claires, éléments indispensables d'une pratique prompte et facile.

Le calendrier du jardinier, pour les travaux de chaque mois, est fait de main de maître ; rien n'y est oublié ; l'apprenti ne trouvera ni confusion ni embarras.

Vient à la suite un article précieux sur les indices de changements de temps.

M. Gressent fait connaître à ses lecteurs les jours et heures de son cours public et gratuit d'arboriculture et de potager moderne, au Cercle des Sociétés savantes, rue Vivienne, et de son cours pratique particulier aux jardins-école à Sannois, dont il annonce l'agrandissement.

Un chapitre de nouveautés expose : la culture d'un melon rustique, obtenu par l'auteur au moyen de l'hybridation ; la désignation d'une pompe Dudan mobile ou fixe pour l'arrosement des jardins ; l'indication des fruits nouveaux recommandables, d'outils et d'abris de son invention ; deux modifications introduites dans la pépinière d'arbres fruitiers, le pincement des jeunes sujets, et la mise en panier avant la plantation à demeure ; et enfin, une description détaillée de l'établissement d'un verger d'arbres en touffe, avec un procédé de taille simplifiée, à la portée de tout le monde.

La dernière partie de cet opuscule traite spécialement du potager moderne ; c'est de ce côté que M. Gressent excelle : il y traite longuement, et avec la plus grande clarté, des couches et de leurs abris ordinaires et économiques.

Son exposé simple et méthodique de la culture du melon est un bienfait pour les moindres artisans du métier.

Les pois, les tomates et les artichauts sont l'objet de trois articles où l'auteur consigne les meilleurs principes et la dernière expression du progrès de la pratique potagère. Il termine par l'indication de la manière usitée pour forcer les asperges, cet excellent légume dont la culture a été si profondément modifiée par les cultivateurs d'Argenteuil.

C'est un précieux manuel que tous les amateurs de jardins doivent désirer chaque année.

NOTES ET MÉMOIRES.

Conservation du Raisin.

EXTRAIT D'UNE NOTE DE M. BUCHETET, — PAR M. LE DOCTEUR PIGEAUX.

L'art de conserver les fruits, et notamment le raisin, véritable complément de l'horticulture, a, dès la plus haute antiquité, préoccupé les amis de l'humanité. Les procédés, d'abord imparfaits et empiriques, ont atteint, dans ces derniers temps, un degré de perfection dont les Thomeriotes ont longtemps conservé le secret.

Rendons hommage à la Société centrale d'horticulture qui a pris l'initiative de cette vulgarisation, et à M. Constant Charmeux, dont les procédés de conservation ont été si bénévolement exposés aux commissaires qui lui avaient été délégués. M. Buchetet a consigné, dans le Bulletin de la Société centrale d'horticulture, le résultat de cette exploration ; il l'a fait avec tant de lucidité et de conve-

nance, qu'on devra lui savoir gré si de réels progrès sont obtenus sur ce point de la science horticole.

Je vais tâcher de résumer son intelligent article en quelques mots, qui donneront au moins envie de recourir au texte original. Deux procédés essentiellement différents président à la conservation des raisins; l'un, par *la voie sèche,* a été pratiqué par nos pères, qui suspendaient à des cerceaux ou à des ficelles les grappes à conserver, et parvenaient ainsi, dans des chambres sèches et peu éclairées, à conserver du raisin qu'on servait à Pâques dans les agapes de famille; les procédés des Thomeriotes sont plus simples encore, et peuvent, dans un espace assez restreint, conserver plusieurs milliers de kilogrammes de fruits. Des tablettes appendues à des piliers fixes en bois, et espacées de 0,60 cent., sont recouvertes de paille de seigle bien saine; les raisins, bien ressuyés et cueillis par un beau temps, sont posés côte à côte; ainsi stratifiés, ils sont surveillés tous les huit jours pour enlever tous les grains qui menacent de se gâter; cette importante opération doit être faite la lampe à la main, sans remuer la grappe et sans même la soulever, ce qui infailliblement amènerait sa décomposition.

Ce procédé fournit des raisins à rafles sèches et à grains un peu flétris, mais encore très appétissants et surtout très sucrés; ce sont les premiers offerts à la consommation quand les treilles font défaut. Ils sont expédiés dans de petites boîtes de bois blanc garnies de fines découpures de papier, et pouvant peser de un à plusieurs kilogrammes; ils ne doivent pas être superposés. Après le transport, ces raisins sont devenus difficiles à conserver, et doivent être consommés dans les huit jours. Près des deux tiers des raisins de Thomery n'exigent pas d'autres soins pour arriver très appétissants sur nos tables; mais, il faut le dire, c'est grâce aux bons soins des cultivateurs qui les cisèlent en temps utile, et ne les découvrent qu'avec la plus grande précaution des feuilles sous lesquelles ils doivent mûrir et jaunir, surtout sans les insoler, comme on en use pour les raisins vendus à l'automne.

Le second procédé, le plus récent, et je n'ose pas dire le plus parfait, car il a de sérieux inconvénients, procède par la voie humide; ce sont les plus beaux, le surchoix de chasselas et de frankental, qu'on traite ainsi; ils sont cueillis tardivement et avec un fragment de sarment de 0,05 à 0,10 cent. On le fait d'abord essaurer dans une chambre bien sèche, puis on introduit l'extrémité du sarment dans des godets de verre remplis d'eau et d'un peu de poudre de charbon de bois, pour éviter la fermentation. Les godets sont placés appendus à des tablettes fixées le long des murs, ou dans des cylindres en fer étamé percés de trous, qui reçoivent chacun l'extrémité des sarments où pendent les grappes; les mêmes soins, plus minutieux encore, sont appliqués au cisèlement des grains qui tendraient à s'altérer.

Les rafles se conservent vertes, et les raisins ne se flétrissent point; ils conservent en partie le velouté qui les pare si bien; mais, il faut l'avouer, à la beauté a été sacrifiée un peu de la bonté; mais comme ils se vendent très tardivement et

très cher, on cherche à en conserver ainsi le plus possible à Thomery. On les vend alors de 10 à 20 fr. la livre; c'est ce qui constitue le véritable profit des Thomeriotes. Ils peuvent en livrer au commerce jusqu'à ce que leurs serres forcées leur en fournissent de nouveaux. Au château de Pont-Chartrain, une vinerie anglaise avait été établie, et l'on y pouvait cueillir après les ceps du raisin conservé par la douce température qu'on y entretenait; mais, de l'aveu du jardinier, ces beaux produits de son industrie revenaient à une livre sterling (25 fr.) la livre, et il n'aurait pas fait ses frais chez nous tandis que les grandes fortunes d'Angleterre abordent sans peine une telle rémunération. — M. Gonthier, dont chacun apprécie le savoir en vinerie, affirme que ce prix peut être diminué de moitié.

La conserve des raisins desséchés qui nous viennent des pays chauds est d'une pratique très aisée; il est bon de la connaître, pour l'appliquer dans les années de grande abondance.

On choisit des raisins bien mûrs et bien conservés, on les taille avec un fragment de sarment, et on les plonge à trois reprises et coup sur coup dans de l'eau en ébullition, puis on les met égoutter sur des claies en osier et à claire-voie, soit au soleil, soit dans une étuve ou dans un four, après la levée du pain. Un homme habile peut en préparer sans trop de peine deux ou trois cents kilogrammes dans sa journée. L'important, c'est que l'eau ait toujours cent degrés de température pendant tout le temps de l'opération. On peut y ajouter une cuillerée de potasse dans cent litres d'eau, mais cela n'est pas indispensable pour la réussite.

Nous conseillons de pratiquer cette industrie, qui est très profitable, même pour faire de la boisson, fort agréable à l'arrière-saison. Il ne faut pas mettre ce raisin en caisse avant son entière dessication; car, sans cela, il fermenterait et se gâterait; mais au bout d'un mois, on peut le mettre en pièces fermées, où il passe très bien l'hiver.

La taille des arbres les met à fruit,

PAR M. THIRION.

Depuis si longtemps que l'on taille les arbres fruitiers, il semblera peut-être étonnant que l'on cherche à mettre en relief les avantages que l'on peut trouver à le faire; mais il y a bien des gens qui prennent le changement pour le progrès, et qui s'imaginent perfectionner l'horticulture en condamnant la taille des arbres, uniquement parce qu'il y a longtemps qu'on la pratique. Je n'ai pas dessein de faire ressortir tous les avantages de la taille, et je veux seulement prouver qu'elle avance la fructification des arbres.

Pour cela, il faut commencer par admettre deux principes que, je le crois, personne ne pourra contester : 1° le bois doit être d'un certain âge pour être apte à porter et nourrir des fruits; 2° le beau bois seul produit le beau fruit. — Ceci posé, examinons comment se comporte le bois d'un jeune arbre fruitier abandonné à lui-même.

Les prolongements se bifurquent chaque année et finissent par charger outre mesure l'extrémité de chaque branche, qui s'incline vers la terre, tandis que sa base est restée grêle par l'extinction des yeux qui s'y trouvaient; dans ces circonstances, la sève, abandonnant l'extrémité, se jette dans une petite branche, assez rapprochée de l'insertion, et la développe en gourmand; ce qui devait être le prolongement se charge de boutons, s'atrophie, et ne produit rien, ou ne produit que des fruits chétifs et mal nourris. Longtemps cet accident se reproduit avant que l'arbre ait pu se former une charpente assez solide pour porter et nourrir de beaux fruits.

Au contraire, supposez que chacune des branches latérales ait été taillée; elle se fortifie tout doucement par l'épanouissement de tous ses yeux, qui ne lui ont été laissés qu'en nombre convenable; le prolongement, toujours plus favorisé, attire la majeure partie de la séve, et renvoie au tronc une séve descendante qui fait grossir et fortifier la base de chaque bras. Bientôt le bois est assez mûr pour porter des fruits, et assez gros pour les nourrir convenablement.

Que l'on compare les deux manières de végéter, et on verra que dans la seconde il y a bien moins de temps et de séve de perdus; le but étant la fructification, l'arbre taillé dont tout le bois est mûri arrive bien plus promptement à l'époque de l'abondance, parce que tout son bois porte des boutons à fruits, tandis qu'une partie de celui de l'arbre non taillé ne sert que d'intermédiaire entre le tronc et la partie capable de produire. Le jardinier, d'ailleurs, ne doit pas travailler d'après les mêmes lois que la nature; car leur but n'est pas le même: la nature ne cherche à produire que des *graines* et le jardinier veut des *fruits*.

Culture des Bananiers,

PAR M. HUBERT (JULIEN), JARDINIER CHEZ M. SARGENTON, AU CHATEAU DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL.

Les Bananiers (*Musa*) sont, parmi les plantes, les plus capables d'orner les serres chaudes, par leur feuillage très développé. Mais il faut les mettre en pleine terre si l'on veut les obtenir très beaux, et surtout ceux dont on désire avoir le fruit, connu sous le nom de *Bananes*.

Le meilleur, pour ce dernier usage, est le *Musa sinensis,* dont le tronc devient très gros, mais dont la hauteur n'est pas, d'ailleurs, aussi gênante que celle de plusieurs autres espèces. Les premiers œilletons que j'ai eus ont été d'abord mis en pot pour bien les faire enraciner. Ensuite ils ont été placés dans des pots de 0,12 cent., avec un peu de terre franche. C'est quand cette terre a été usée que je les ai placés en pleine terre. Pour cela, on établit dans le sol de la serre une sorte de bâche, remplie de trois quarts de terre de bruyère et un quart de terre franche; dans cette situation, ils ont donné leurs fruits au bout de deux ans et demi.

Les *Musa paradisiaca, ensete* et *zebrina,* nous ne les cultivons que pour leur feuillage. Le *paradisiaca* en pleine terre de bruyère, rempoté au bout de huit mois, forme aujourd'hui de très grandes touffes du plus bel effet. L'*ensete* a été mis tout de suite en pleine terre, moitié terre franche, moitié terre de bruyère; je l'ai eu dans un pot de 0,12 centimètres, et il avait deux feuilles. Quinze mois après, il a fallu le rabattre à 1 mètre de terre, parce que ses feuilles abimaient les châssis supérieurs de la serre. Dans ce moment, il touche encore au vitrage.

Les *strelitzia* sont des espèces de bananiers, car ils appartiennent également à la famille des *musacées;* on les cultive en partie pour leurs fleurs, qui souvent sont très belles. Le *strelitzia reginæ* pousse en touffe et donne une fleur jaune, très belle et très odorante; il a été mis tout de suite en pleine terre de bruyère un peu tourbeuse, et il a près de deux mètres de tige.

Le *strelitzia augusta* donne des feuilles très larges et très ornementales. Je l'ai cultivé pour commencer dans des pots de 0,15 à 0,16 centimètres; à trois quarts de terre de bruyère un peu tourbeuse j'ai ajouté environ un quart de terre franche, et l'ai laissé près de huit mois dans le même pot. Ensuite il a été mis en pleine terre dans une bâche remplie de terre de bruyère pure un peu tourbeuse. Son feuillage est toujours très beau, mais il n'a pas encore fleuri.

Toutes ces plantes demandent des bassinages très fréquents; leurs larges feuilles doivent être entretenues toujours propres, aussi bien pour la santé que pour la beauté. La température doit être entretenue autant que possible la même toute l'année. Je leur donne de 18 à 25 degrés de chaleur. La nuit, la température descend jusqu'à 12 degrés, ce qui leur donne un temps de repos qui leur est nécessaire.

Culture simplifiée des Canna,

PAR M. LIAISIN, JARDINIER CHEZ M. GERVAIS, A PRÉCY-SUR-OISE.

Je crois devoir porter à la connaissance de la Société une méthode fort simple pour la culture du Balisier. Lorsqu'après la première gelée, les feuilles ont été flétries et ne peuvent plus servir à l'ornementation du jardin, sans couper les tiges, je couvre mon massif tel qu'il se trouve avec des feuilles sèches, de façon à ce que la gelée n'atteigne pas les rhizômes, et je les laisse en cet état jusqu'au 15 mars, époque où j'arrache mes souches pour les plonger dans une couche; un mois plus tard, lorsque les tiges se sont développées, si je ne crains plus la gelée, je divise mes rhizômes et les mets en place. J'ai à cette époque, ***30 avril,*** un massif de Canna parfaitement égal en force, de près de un mètre de hauteur, et ils n'ont quitté la terre qu'un mois pour être mis sur une couche de feuilles. Au château de Recourt, il y a deux ans, j'ai laissé passer l'hiver à mes Canna dans un terrain marécageux, et pas une touffe n'a pourri; j'attribue ce résultat à ce que la végétation n'arrête pour ainsi dire pas, les souches restant toujours en terre.

CULTURE DES LÉGUMES,

PAR M. THIRION.

1re partie. — Généralités.

§ IV. — *Les Engrais.*

Si nous voulions prendre la peine d'examiner dans leur état sauvage, tels enfinqu'ils sont sortis des mains de la nature, les légumes que nous cultivons dans nos jardins, nous les reconnaîtrions bien, botaniquement parlant, pour être de la même famille que ceux que nous employons, mais la plupart du temps nous serions tentés de les prendre pour des espèces différentes; l'art de l'homme a développé certaines parties au détriment des autres, et, au point de vue scientifique, presque toutes les plantes alimentaires sont devenues, entre ses mains, des monstruosités. C'est en augmentant le nombre des feuilles du chou, le volume de la racine de la carotte, c'est en diminuant le goût acre de la laitue, qu'il a approprié toutes ces plantes à son alimentation. Des conditions particulières de culture sont nécessaires pour entretenir dans leur plein développement ces qualités acquises, et en leur absence, les plantes tendent toujours, au détriment de leur goût et de leur finesse, de leur volume et de leur abondant produit, à revenir à leur état naturel.

Dans cette lutte constante entre l'industrie de l'homme et les forces naturelles, l'eau et l'engrais sont ses plus puissants auxiliaires; la chaleur artificielle l'aide encore en de certaines circonstances; mais, on le sait, c'est l'engrais encore qui est, entre ses mains, la source la plus économique de cette chaleur. Les bons légumes sont des êtres pléthoriques, auxquels il faut une nourriture abondante et constamment mise à leur portée; or, ce n'est que par l'eau que les plantes se nourrissent, l'eau étant le véhicule qui sert à porter dans les feuilles les molécules azotées et carbonées qui contribuent à leur développement.

Ceci posé, voyons quel peut être l'effet de l'engrais, suivant ses différents états; quels résultats produisent ou son absence ou son excès. Dans une terre privée d'engrais, les plantes sont chétives, poussent lentement; la graine en est souvent meilleure, mais les feuilles sont petites; le sol se met en bouillie quand il pleut, se resserre et se fend quand il fait sec. Si l'on n'applique le fumier qu'en de faibles proportions, cet état n'est que faiblement modifié; si, au contraire, on l'applique en quantités considérables, il rend la terre *creuse;* elle boit l'eau comme un crible, sans la retenir, et plus tard elle se dessèche à fond; dans une terre ainsi récemment et abondamment fumée, les graines lèvent mal, les plantes poussent inégalement, subissent à leur détriment les alternatives désastreuses de la sécheresse et de l'humidité. L'année d'après, cette même terre est saturée d'engrais; le fumier s'est décomposé à la longue; les façons l'ont bien mêlé avec la terre, à laquelle sa présence donne de meilleures qualités; en effet, un double résultat se produit;

rendues solubles par la complète désagrégation du fumier, les molécules nutritives, charriées par l'eau, passent d'abord dans les racines, et de là dans les feuilles de la plante, où elles se fixent en abondance, tandis que les molécules animales ou végétales en décomposition s'interposent entre celles de la terre et en modifient la nature; en effet, ces matières ont la propriété d'absorber avidement l'eau, même celle qui est en état de vapeur dans l'air, et cependant d'en laisser passer l'excès; le *terreau* est la manifestation la plus saisissable de cet état de décomposition de la matière organisée; tous les jardiniers savent que le terreau n'est jamais complètement sec, et jamais non plus exagérément humide; dans le terreau, les plantes légumières accomplissent rapidement et complètement leur végétation; elles y trouvent l'humidité constante et sans excès qui leur est nécessaire, et en même temps la nourriture facilement absorbable qui convient à leurs exigences.

Il faut donc, pour réussir les légumes, n'avoir d'autre engrais que du terreau; les terrains spéciaux où on les cultive sont trop chers de location ou d'achat pour que l'on puisse perdre une année, laps de temps nécessaire pour réduire à l'état de terreau une masse considérable de fumier. Les maraîchers de Paris ont à leur grand avantage résolu la question; ils n'emploient le fumier que pour l'établissement des couches, et le terrain qu'elles ont occupé, amendé au moyen des parties solubles que les pluies ou les arrosements ont entraînées, plus une partie du terreau qui résulte de la décomposition du fumier, est pendant deux et même trois ans on ne peut mieux approprié à la culture des légumes. Non-seulement il n'y a rien de perdu dela puissance fertilisante du fumier, mais encore on a utilisé la chaleur que dégage sa fermentation, pour hâter la maturité de plantes que les gelées du printemps n'auraient pas permis d'obtenir en pleine terre. Il est universellement admis que le produit des couches suffit à rembourser l'achat du fumier, la main-d'œuvre qui y est consacrée, et l'intérêt du prix d'acquisition des coffres, châssis ou clochesdont elles nécessitent l'emploi.

Ainsi est résolu le problème de la culture légumière. Dégageons-en cette règle absolue : *Aucun fumier ne doit être employé à la culture des légumes qu'après avoir servi à faire des couches.* Ceux qui font de la culture commerciale, ou qui peuvent disposer d'une grande quantité de fumier, doivent diviser leur potager en trois ou quatre parties, successivement occupées par les couches et fertilisées par leurs débris, comme le font les maraîchers des environs de Paris. Les amateurs ou les jardiniers bourgeois feront la division de leur terrain proportionnellement à la quantité de fumier dont ils peuvent disposer, en observant cette règle absolue d'employer rigoureusement tout ce fumier à faire des couches; les couches dussent-elles ne revenir que tous les dix ans à la même place, le jardin serait encore plus productif que si le fumier lui avait été appliqué directement. En effet, le fumier n'agissant avantageusement pour les légumes qu'à l'état de terreau, nous répétons qu'il nuit plus qu'il ne sert à la première récolte; tandis que quand il est employé en couches, et que l'emplacement des couches est l'année d'après mis en culture, rien n'est perdu de sa puissance fertilisante, et on a eu de plus la

chaleur développée par la fermentation. Dans ces conditions, un maraîcher qui applique directement du fumier à ses plates-bandes, et qui vend du terreau, — il en est quelques-uns encore malheureusement, — fait une double faute, et diminue son produit sans augmenter ses recettes.

Tous les jardiniers savent qu'employé seul, le fumier de cheval, qui est la base de leurs couches, jette presqu'immédiatement une grande chaleur, mais peu durable; tandis que, mêlé avec d'autres substances, qui, seules, ne fermenteraient pas ou fermenteraient irrégulièrement, il donne une chaleur plus modérée, mais plus soutenue, qui se prolonge jusqu'à l'époque où le soleil suffit pour exciter une bonne végétation. Aux abords des forêts, des bois et des parcs, les feuilles sont généralement employées dans ce but, et c'est en réalité un des meilleurs adjuvants du fumier; mais il faut savoir que toute matière végétale, suffisamment divisible, dont on a pu empêcher l'échauffement en la tenant à l'abri de l'humidité, peut être employée de la même manière; les mauvaises herbes, les roseaux coupés dans les prés inférieurs, les tontisses de gazon, les déchets de différentes fabriques, telles que les filatures de lin et de coton, les menues pailles chargées de graines de mauvaises herbes que la fermentation brûlera, les résidus des chanvreries, et bien d'autres substances encore, peuvent se mêler au fumier de cheval dans la proportion de un quart, un tiers, moitié même, s'il est peu pailleux, et en augmenter considérablement la masse fermentescible. En résumé, le fumier et toutes les matières végétales ne sont favorables à la végétation des légumes qu'à la condition d'être réduits en terreau : les couches amènent ce résultat, tout en fournissant une chaleur que l'on utilise, et en économisant, non-seulement l'évaporation des gaz utiles, mais encore une main-d'œuvre coûteuse pour amener toutes ces substances au même point de décomposition.

§ V. — *Les Espaliers.*

Les principes que nous venons d'énoncer sont au-dessus de toute discussion; il y a déjà bien longtemps que les maraîchers de Paris les appliquent avec succès, et il ne tient qu'à nous de les imiter. Il en est un autre que la logique des faits les a fait également mettre à exécution, et que M. Gressent, le premier, je crois, a hautement proclamé, c'est la séparation absolue des légumes et des arbres. Tout arbre, dans un potager, ombrage avec ses feuilles et stérilise avec ses racines; chacun a pu voir dans quelle proportion le produit diminue dans le périmètre d'un arbre à fruit; les arbres, au surplus, demandent d'autres soins que les légumes; presque toujours les labours et souvent même les engrais leur sont contraires; la taille, le pincement et la cueillette des fruits font piétiner, à leur pied, la terre, couverte ou non; il est bien plus sage d'y renoncer, et de suivre, en ceci, l'avis de M. Gressent.

Restent les *espaliers;* autant que possible, un potager doit être entouré de murs; les costières fournissent des récoltes demi-hâtives qui ont leur mérite; au printemps on leur confie, plus tôt qu'à la pleine terre, des Laitues de la Passion, des

Choux d'York, les premiers Pois et les premiers Haricots de saison ; à l'automne, elles abritent les Chouſleurs, les Tomates, et prolongent la récolte des Fraises des Alpes bien au-delà des premières gelées. Pourtant les murs ne doivent pas être considérés uniquement comme des prétextes à costières, et ils sont susceptibles de fournir eux-mêmes un produit bien supérieur aux soins qu'ils exigeraient en plus.

Dans la plupart des jardins maraîchers de notre arrondissement, les espaliers ne sont pas ce qu'ils devraient être. Souvent le mur n'est pas même crépi, et alors il sert de retraite à d'innombrables légions de limaçons, contre lesquels le jardinier a bien du mal à défendre ses salades et ses fraises ; quand on y voit un poirier, c'est presque toujours un arbre mal conduit, taillé... quand on a le temps, pincé... lorsque l'on y pense, et de quelque variété plus appréciée du pépiniériste qui la vend, que du public qui en consomme les fruits. Le plus souvent il n'est garni que de vigne ; ce n'est pas que nous prétendions proscrire cet intéressant arbuste ; loin de là ! un bel espalier de chasselas de Fontainebleau, en cordons ou en palmettes, bien conduit, bien ébourgeonné, bien effeuillé, bien ciselé, rapporte autant à son maître que celui qui serait garni de poiriers en espèces de choix ; aussi n'est-ce pas de cette sorte de vigne que nous parlons, mais de ces anciens pieds de vigne à vin, vieux reste de ces vignobles antiques dont le jus a, dit-on, désaltéré nos aïeux peu difficiles, et dont le produit,impatiemment attendu pendant quatre ou cinq ans, remplit quelques feuillettes d'un vin à qui le sucre et l'alcool font également défaut.

La costière doit avoir 2 mèt.; un sentier de 0,60 cent. pris le long du mur y sera réservé pour le service de l'espalier ; le mur sera garni de poiriers, pommiers, pêchers ou vignes, en cordons soit verticaux, soit obliques, soit sinueux, formes plus productives et plus faciles à travailler. La vigne est encore, de tous ces arbres, celui qui s'accommodera le mieux des façons données à la costière pour la culture des légumes, et qui, dans ces conditions, donnera le meilleur produit ; aussi devra-t-on lui réserver les meilleures expositions ; les plus froides suffiront pour des poiriers d'été, et surtout pour des pommiers que leur floraison tardive rend moins sensibles aux gelées printannières. A la vérité, quelques connaissances en arboriculture seront nécessaires au maraîcher pour tirer un profit sérieux de ses espaliers ; mais rien de ce qui concerne les végétaux ne doit être absolument étranger à un jardinier ; d'ailleurs il n'aura jamais une étendue d'espaliers telle qu'elle puisse le détourner de ses autres travaux plus urgents, et c'est sur les dimanches et les jours de fête qu'il prendra le temps nécessaire à tailler, palisser ou ébourgeonner, remplaçant ainsi des distractions souvent coûteuses et malsaines, par un travail léger, facile, attrayant même, dont le produit définitif ne sera pas à dédaigner.

Quant aux carrés, il est bien entendu que pas un arbre, pas même un groseiller ne doit y figurer ; les arbres à fruits paient leur place à la vérité, mais c'est surtout quand ils sont à part. quand ils peuvent recevoir les soins particuliers, la culture spéciale dont ils ont besoin, et non quand forcément on leur applique, à cause

des légumes qui les entourent, les défoncements qui éventent leurs racines, les fortes fumures qui font couler leurs fleurs, les arrosements immodérés qui font pourrir leur pied.

§ VI. — *Division du travail.*

L'horticulture légumière est une véritable industrie; elle doit suivre les lois de toutes les industries. Que dirait-on d'une manufacture où l'on voudrait fabriquer à la fois les étoffes, les porcelaines et les meubles? N'est-il pas évident que ces diverses entreprises gagneraient à être séparés, chacune exigeant des connaissances spéciales, des matières premières différentes, des manipulations particulières? C'est pourtant là ce que nous voyons faire dans presque tous les jardins légumiers; toutes les cultures imaginables y sont entreprises à la fois, et cependant nous allons essayer de démontrer que toutes n'exigent pas les mêmes terres, les mêmes fumiers, les mêmes soins, et par conséquent ne doivent pas être pratiqués ensemble et dans les mêmes conditions.

Certains légumes nous fournissent leurs feuilles seulement : à ceux-ci il ne faut que de l'humidité et une nourriture facile et abondante ; telles sont les différentes salades, les épinards, les choux-fleurs. D'autres, comme les melons, les tomates, demandent des soins constants et une attention perpétuellement éveillée. D'autres enfin, comme les oignons blancs, les cardons, les choux d'Yorck, ont un tempérament délicat qui ne s'accommode que des enclos abrités, de la terre douce, et des petits soins de détail que la présence continuelle du jardinier rend seule praticables. De tous ces légumes, nous faisons une première catégorie, et nous leur réservons les terrains de haute valeur qui entourent les maisons des maraîchers, et qui se trouvent dans le voisinage immédiat des villes; nous y comprenons toutes les primeurs, et nous les nommons les *légumes fins.*

Il en est au contraire dont la rusticité est à toute épreuve, dont le produit, d'ailleurs, ne permet pas, économiquement, de les cultiver dans des terrains de grand prix, auxquels enfin, pour acquérir tout leur volume, il suffit d'une bonne terre à blé, et de façons peu multipliées. Tels sont les archichauts, les choux, les carottes, navets, salsifis, haricots secs, etc., etc. Nous faisons de ceux-là une seconde catégorie, et nous prétendons que la terre ordinaire de nos plaines suffit presque toujours à leur culture; dans ces conditions, leur récolte ne sera plus grevée que d'un prix de location de 80 à 100 fr. l'hectare, au lieu de 250 à 300 fr. que valent les marais. C'est ce que nous appelons les *gros légumes.*

Enfin quelques plantes, pouvant se soutenir longtemps dans le même terrain, comme l'artichaut, et surtout l'asperge, où se renouveler fréquemment comme la fraise, ou bien encore exigeant des conditions toutes spéciales de sol comme le cresson, pourront former une troisième catégorie qui recevra le nom de *cultures spéciales.*

S'il est vrai que les plantes comprises dans la deuxième catégorie viennent très convenablement dans les terres à blé, c'est un très mauvais calcul de leur

en consacrer de meilleures, et surtout de plus chères. D'ailleurs, déjà la concurrence s'y met, au point de ne plus rendre leur produit rémunérateur dans les marais, et cette situation s'accentuant de plus en plus dans l'avenir, il est facile de prévoir que cette séparation des cultures deviendra bientôt une condition absolue de succès. Au contraire, toutes celles dont la croissance doit être rapide, qui demandent des arrosements, des paillis, qui peuvent se renouveler plusieurs fois à la même place pendant une campagne, doivent être placées dans les sols bas, frais, abrités, saturés de terreau par suite de la démolition des couches, et tout-à-fait sous la main du jardinier. Aussi est-ce aux *légumes fins* seulement qu'il faut appliquer ce que nous disions des couches dans le § IV; les autres, ainsi que nous le verrons bientôt, ne sont pas aussi exigeants, et peuvent se contenter d'une dose de fumier moindre, moyennant un assolement bien combiné.

Quant aux plantes de la troisième catégorie, il est facile de se rendre compte des motifs qui nous font les ranger dans les cultures spéciales, puisque cette séparation existe dans la pratique où nous voyons des cultivateurs se borner à produire l'une ou l'autre et y gagner très convenablement leur vie. L'artichaut, par exception, peut se trouver rangé dans la même classe, quant on est en possession d'un terrain tout particulièrement propre à sa culture.

§ VII. — *Résumé.*

Ainsi, le jardin maraîcher doit être :

1° Clos de murs, garni d'espaliers, et surtout de chasselas bien soignés.

2° Dégagé de toute autre espèce de cultures, et surtout d'arbres fruitiers.

3° Engraissé avec le produit des couches, auxquelles tout le fumier disponible sera exclusivement consacré.

4° Employé seulement à la production des primeurs et des légumes fins.

Tous les autres légumes seront cultivés à part, les uns dans des emplacements spéciaux, les autres dans des terres ordinaires, et suivant un assolement dont nous donnerons le détail.

Ces règles sont absolues pour la culture commerciale; les rares échecs que l'on y rencontre ont presque toujours pour cause leur non-observation; elles sont basées sur l'étude des plantes et de leurs besoins, et sur les principes vrais de l'économie horticole, qui interdit de consacrer des sols de haute valeur à des produits de bas prix. Celui qui n'a pas à sa disposition assez de fumier pour couvrir de couches le tiers ou le quart du terrain maraîcher qu'il cultive, doit tout simplement se dire; j'aurai plus de fumier; ou : j'aurai moins de terre, sous peine de se trouver bientôt débordé par l'avilissement toujours croissant des prix de marché qu'amène la concurrence.

Pourtant, les jardiniers bourgeois peuvent ne pas avoir à leur disposition la masse de fumier nécessaire pour appliquer la règle; d'ailleurs, ils sont obligés de fournir les trois catégories de légumes à l'office de la maison. De même il est des terrains excellents qui n'ont pas acquis encore la valeur locative qu'ils auront

un jour, et qui permettent au jardinier maraîcher moins de rigueur dans l'application des principes. Mais, dans ces deux cas encore, la règle ne doit pas être violée, et l'on peut se tirer d'affaire par une sage combinaison des deux genres de culture. Si nous supposons un jardin de quarante ares, par exemple, dont quatre seulement puissent être garnis de couches, c'est-à-dire le dixième, pendant les deux années qui suivront la démolition des couches, on cultivera les légumes fins; à la troisième, — la quatrième en comprenant celle où les couches auront garni le carré, — on commencera l'assolement de gros légumes par les artichauts, dont les couvertures, accumulées pendant deux ou trois ans, laisseront assez d'*humus* dans le sol pour lui permettre de produire choux, carottes, pommes de terre, etc., etc., jusqu'à ce que, la onzième année, le moment revienne d'y établir les couches de nouveau.

Ces principes sont sévères en apparence; et pourtant il ne sont, en réalité, que le résumé de ce qui se fait aux abords de Paris : Charonne, Saint-Mandé, la Grand'Pinte, la Chapelle-Saint-Denis, Clichy, font la primeur et les légumes fins; Saint-Denis, les Vertus, Epinay, cultivent les gros légumes dans les champs; Argenteuil produit les asperges ; Fontenay les fraises, et Saint-Gratien le cresson; partout cette séparation des cultures amène l'abondance du produit et l'aisance du cultivateur. Pourquoi n'en serait-il pas de même dans notre arrondissement? La consommation augmente tous les jours, à la vérité, mais la concurrence est de plus en plus grande parmi les producteurs, et produire au meilleur marché possible, pour pouvoir vendre de même, sera bientôt le seul moyen de succès.

Après cet exposé de principes, nous allons examiner le détail de chacune des trois divisions de la culture légumière, en commençant par les plus simples; nous en expliquerons les principes, les assolements, et nous dirons enfin quelques mots sur chacune des plantes qui composent ces trois divisions, sur leurs exigences et sur leurs produits.

ENTRETIENS
Sur la Physiologie végétale,

PAR M. RENÉ DE MARICOURT.

Pour résumer sous forme synoptique :

Les racines sont composées	d'une souche, ramification et chevelu, spongioles.	Quant à leur durée	annuelles, bis-annuelles, vivaces.
Normales . .	souterraines,	Forme et direction	pivotantes et fibreuses, tubériformes, bulbifères.
ou anormales.	aquatiques, aériennes, flottantes, fixes, parasites ou fausses parasites,	Leurs fonctions ordinaires	fixer en terre et nourrir le végétal.
	quelquefois absentes.	Leur structure intime	tissu cellulaire, faisceaux de vaisseaux, fausses trachées.

Je vous avais annoncé les *conclusions :* en vérité, il faut les ajourner, car elles seraient hâtées;nous devons auparavant étudier les rapports de la tige etde ses organes avec la racine; et puis, l'expérience ne nous a-t-elle pas enseigné les procédés de plantation, bouturage, marcotte, arrosements qui conviennent? Toutefois, ces pratiques seront dirigées avec une intelligence plus raisonnée, si l'on se reporte aux principes généraux dont j'ai essayé de vous indiquer les grandes lignes.

VIII.

La Tige.

La tige est la partie supérieure et ascendante de l'axe végétal. Nous avons parlé rapidement de la racine et ses accessoires, c'est-à-dire tout ce qui se trouve au-dessous du collet. Maintenant, nous allons nous occuper de tout ce qui est au-dessus, à savoir la tige et les organes qu'elle porte. Comme nous voulons nous occuper de physiologie proprement dite, voir les organes dans l'exercice de leurs fonctions, nous ne donnerons de la description anatomique que ce qui sera rigoureusement nécessaire pour que l'on comprenne le mécanisme de la vie dans les organes.

La tige est donc, absolument parlant et indépendamment de sa forme et de sa position, la partie de l'axe qui se trouve au dessus du collet : pour éviter les équivoques, elle se distinguera toujours de la racine par les renflements ou nœuds vitaux d'où émanent les feuilles ou bourgeons, ou organes de nutrition, tandis que la racine ne possède aucun de ces accessoires. Ainsi, contrairement aux apparences, les rhizômes de l'iris, du sceau de Salomon, de la pomme de terre, malgré leurs habitudes souterraines, sont des tiges et non pas des racines.

Très variable quant à la forme, à la structure et à la durée, elle a reçu différents noms. Elle s'appellera *tronc* chez le chêne, le pin, etc., etc.; *chaume* pour le blé, le roseau; et *stipe* pour le palmier, le yucca, bref, tous les monocotylédonées tropicales. La tige de la fougère est également un stipe.

Quant à sa consistance, elle sera ligneuse, herbacée, demi-ligneuse, charnue, etc.

Quant à sa durée : annuelle, bis-annuelle, vivace.

Quant à la position et direction : couchée, rampante, souterraine, volubile, sarmenteuse, grimpante.

La forme varie aussi : cylindrique, renflée, quadrangulaire, triangulaire, aplatie, ailée..... il y en a pour tous les goûts. Enfin, notons les plantes dites *acaules,* parce qu'elles semblent manquer absolument de tige, et les tiges comprimées et raccourcies sous forme d'oignons et de bulbes.

L'on se rappelle qu'en étudiant les phénomènes de la germination, les végétaux d'après leur mode de croissance et leur façon de se comporter en venant au jour, se divisaient en trois grandes classes, que l'on a nommées : monocotylédonées, dicotylédonées, acotylédonées.

Supposons la plante arrivée à l'âge adulte, sans nous occuper de son mode de croissance, auquel nous reviendrons bientôt, et examinons la structure de la tige,

qui, comme je l'ai dit, présente de grandes différences, suivant qu'il appartient à l'une des trois divisions.

A. Dicotylédonés. — Chacun sait, et les bûcherons mieux que personne, qu'un arbre scié transversalement présente une série de lignes concentriques emboîtées les unes dans les autres, qui représente *approximativement* le nombre d'années que l'arbre a vécu. Ces lignes sont des couches qui, successivement déposées autour du canal médullaire (trou central où est la moëlle), ont formé la substance même de l'arbre. On y voit deux parties distinctes : l'*écorce* et le *corps ligneux,* ou bois.

I. L'écorce se compose de plusieurs parties superposées, à savoir, en allant de la circonférence au centre :

1° Lépiderme.

2° La couche subéreuse (remarquable dans le chêne liège).

3° Des couches herbacées (partie qui se détache en plaques chez le platane).

4° Le liber, qui n'est que la continuation des enveloppes précédentes, et se compose de sortes de lames ou feuillets.

Ces diverses parties de l'écorce sont traversées par des vaisseaux qui, suivant leurs formes et leurs fonctions, ont différents noms. — Rappelons-nous que ce sont toujours des modifications de l'utricule primitive.

II. Le bois est, on le sait, composé d'aubier et de bois dur, suivant l'âge des couches ligneuses. Il porte à son centre l'étui médullaire d'où partent les lignes divergentes appelées rayons médullaires. Il est constitué par les fibres ligneuses et traversé par différents vaisseaux.

B. Monocotylédonés. — Si l'on coupe un tronc de palmier, on verra que l'organisation de cet arbre diffère beaucoup de la précédente. Ici, plus de couches emboîtées et régulières. Des faisceaux ligneux épars au milieu d'un tissu cellulaire (agglomération de cellules), une écorce peu distincte.

C. Fougères. — Acotylédonés. — L'organisation est plus simple encore. Une masse de tissu vasculaire, traversée de distance en distance par des fibres ou faisceaux qui se groupent par petites agglomérations régulières de couleur foncée, de façon à produire, par la section, des images assez symétriques (comme *l'aigle à deux têtes* si connu).

Maintenant il serait bon, pour être fidèle à la méthode suivie jusqu'à présent, de parler des organes qui, successivement, ont dû apparaître sur notre tigelle, maintenant grande et portant des feuilles, ces organes qui correspondent aux spongioles souterraines, et se modifient de mille manières, en parlant des bourgeons qui produiront les rameaux, et ainsi de suite. Je crois préférable d'aborder les grandes questions de la vie végétale : la nourriture, la respiration, l'accroissement de la plante. A l'apparition d'un nouvel organe, nous nous arrêterons pour le signaler. Nous en savons maintenant assez pour comprendre les phénomènes généraux.

De la nutrition.

La sève est le sang de la plante, son fluide nutritif, la condition de son existence. Elle a pour but la conservation de la vie, l'augmentation du végétal. Il faut qu'elle

soit absorbée, circule, soit élaborée, modifiée par son contact avec l'air, rejette une portion de ses matières, enfin soit fixée, assimilée, devienne partie intégrante de la plante. Ce sont là divers phénomènes dont nous suivrons le développement.

I. Nous n'avons pas besoin de répéter que toute plante est composée dans ses éléments primitifs de carbone, d'oxygène, d'hydrogène et d'azote. Ce sont là les principes immédiats qui se représentent dans une masse de formes diverses. Ajoutons-y quelques substances minérales, silice, chaux, etc., etc.

Or, c'est principalement dans l'air que la plante puise sa nourriture sous forme de gaz, et plus loin nous verrons le rôle important des feuilles. Elle demande aussi au sol de lui fournir son alimentation. Les substances ne peuvent lui arriver que charriées par l'eau, qui les dissout. Les racines, au moyen de leurs suçoirs, appelés *spongioles,* se chargent de pomper cette eau, qui, successivement travaillée et enrichie, deviendra la séve. Voilà le premier acte de la nutrition. Nous connaissons la puissance étonnante d'aspiration qui réside dans ces organes souterrains. On n'a qu'à voir avec quelle rapidité la plante languissante reprend sa vigueur à la suite de l'arrosage. Il a été démontré par des expériences directes que la force avec laquelle la séve monte dans la tige est plus considérable que la pression de l'atmosphère. Mais quelle est la loi en vertu de laquelle cette eau, charriant des substances nutritives et transformée en séve, monte si rapidement des racines à la tige, et de là jusqu'à l'extrémité des rameaux? Ceci se produit en raison de trois causes : 1° Le vide formé grâce à l'évaporation continuelle qui se produit à la surface des feuilles. 2° L'endosmose ou force, en vertu de laquelle un liquide épais du dehors en dedans attire le liquide plus clair. Dans une vessie pleine d'eau gommée et plongée dans un verre rempli d'eau pure, le contenu augmentera, car l'eau gommée est plus dense que l'eau pure. Or, tout le végétal est composé de cellules superposées les unes aux autres; les plus élevées contiennent un liquide de plus en plus élaboré, épais, et, par conséquent, par rapport aux cellules inférieures, elles agissent comme la vessie pleine d'eau gommée. 3° La capillarité, c'est-à-dire le phénomène en vertu duquel, par exemple, un morceau de sucre, plongé dans un liquide, se mouille jusque dans les parties laissées à l'air. Le liquide monte le long des petits trous; la même chose se présente dans la plante.

Enfin, ne voyons pas dans cette marche si rapide de la séve le résultat de simples phénomènes physiques, et ajoutons-y cette puissance indéfinissable et toujours agissante qui, dans la nature, entretient toute existence, et que nous avons appelée force vitale.

II. La séve circule, avons-nous dit. Elle le fait de deux façons. Il y a chez elle circulation générale et circulation partielle. Non-seulement elle monte jusqu'aux extrémités de la plante pour redescendre ensuite et accomplir son cycle complet (fait d'ailleurs constaté par quelques auteurs), mais encore dans chacune des cellules qu'elle traverse, on a pu, à l'aide du microscope, constater parfaitement un mouvement rotatoire indépendant dont on ignore et la cause et le but.

Senlis. — Typ. Duriez.

TABLE

Règlement de l'Exposition 97
Procès-verbal de la séance du 2 Mai 1869. 99
Membre admis dans la séance du 2 Mai. 102
Section de Baron. — Séance du 11 Avril 1869 102
Section de Nanteuil-le-Haudouin. — Séance du 11 Avril 1869. 102
Section de Betz. — Séance du 12 Avril 1869 103
Section de Chambly. — Séance du 12 Avril 1869 103
Section de Pont-Ste-Maxence. — Séance du 25 Avril 1869. . 103
Extraits de la correspondance 104
Rapport de M. A. Corbie sur l'Almanach Gressent pour 1869 . 105
Conservation du Raisin, par M. le docteur Pigeaux 106
La taille des arbres les met à fruit, par M. Thirion 108
Culture des Bananiers, par M. Hubert (Julien). 109
Culture simplifiée des Canna, par M. Liaisin 110
Culture des Légumes, par M. Thirion 111
Entretiens sur la Physiologie végétale, par M. René de Maricourt. 117

Ordre du jour de la séance du 6 Juin 1869.

A 1 h., réunion dans les Comités. — Examen des objets déposés sur le bureau.
A 2 h., réunion générale.
Adoption du procès-verbal de la séance du 2 Mai.
Admission de membres nouveaux.
Dépouillement de la correspondance.
Communication des décisions du Comité consultatif.
Rapports des Comités sur les objets présentés.
Propositions et communications.

A 10 h. du matin, leçon d'horticulture dans le jardin de la Société.

La réimpression du *Cours d'arboriculture* de M. Dubarle est terminée. Un exemplaire en sera remis gratuitement à tous les membres nouveaux qui se sont fait ou se feront inscrire, à Senlis ou dans les Sections, depuis le 1er janvier 1869. — Tous les autres membres de la Société pourront se le procurer au prix très réduit de 0,80 cent.

Bibliothèque.

La Bibliothèque de la Société est ouverte tous les jours de séance, de 1 h. à 2 h., dans la salle du Comité d'arboriculture. M. le Bibliothécaire confiera à chaque Sociétaire les livres dont il aura besoin, sur un récépissé signé de lui, et à la charge de les rendre en bon état à la séance suivante.

Leçons d'Horticulture.

JUIN 1869.

TAILLE EN VERT. — TRAVAUX DE SAISON.

Jeudi 3 : Leçon à Nogent-les-Vierges, à 9 h. du matin.
A 2 h. de l'après-midi, SÉANCE A PRÉCY POUR L'INAUGURATION DE LA SECTION. — Leçon après la séance.

Dimanche 6 : Leçon à Senlis, à 10 h. du matin, dans le jardin de la Société. — A 2 h. de l'après-midi, SÉANCE GÉNÉRALE.

Mardi 8 : Leçon à Boran, à 9 heures du matin.
Séance à Chambly, à 2 heures de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Dimanche 13 : Séance à Baron, à 8 heures du matin. — Leçon après la séance.
Séance à Nanteuil, à 2 heures de l'après-midi. — Leçon après la séance.
Leçon à Silly-le-Long, à 5 h. du soir, dans le jardin de M. Dubourg.

Lundi 14 : Séance à Betz, à 1 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Jeudi 17 : Leçon à St-Gervais, à 9 h. du matin.— Leçon à Béthisy-St-Pierre, à 3 h. de l'après-midi.

Dimanche 20 : Leçon à Auger-St-Vincent, à 8 h. du matin.
Leçon à Crépy, à 12 h. 1/2. — Séance après la leçon.

Jeudi 24 : Leçon à Coye, à 10 h. du matin.
Séance à Chantilly, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Dimanche 27 : Leçon à Pont-Ste-Maxence, à midi précis. — Séance après la leçon.
Séance à Creil, à 2 heures de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Ceux de MM. les Sociétaires qui changeraient de domicile sont priés d'informer M. le Secrétaire-général de leur nouvelle adresse.