BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

DE

L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS (OISE)

TROISIÈME VOLUME. — ANNÉE 1869.

N° 7. — JUILLET.

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 Mme VEUVE DURIEZ
RUE NEUVE-DE-PARIS, 5 BIS.

COMITÉ CONSULTATIF.

Section de Baron : M. Daguet fils.
Section de Béthisy : M. Turlin.
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 Précy : M. Mennessier.
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 BÉTHISY.

Président d'honneur : M. le comte de Lavaulx.
Président : M. le docteur Leclercq.
Vice-Président : M. Mary.
Secrétaire : M. Vaillant.
Trésorier : M. Lavacquery.

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.

SECTION DE PRÉCY.

Président d'honneur : M. Toupié.
Président : M. Gervais.
Vice-Président : M. Auchois.
Secrétaire : M. Quentier.
Trésorier : M. Quillet.

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 : 7012
CB : 3550
SHAS
000000003060

DOCUMENTS ADMINISTRATIFS.

Procès-verbal de la séance du 4 Juillet 1869.

PRÉSIDENCE DE M. VATIN.

La séance est ouverte à deux heures un quart. — MM. Blérye et Lefèvre, vice-présidents de la Section de Crépy, prennent place au bureau, sur l'invitation de M. le Président.— Le procès-verbal est adopté.— Vingt-trois membres nouveaux, et non vingt-deux, comme il a été dit par erreur au Bulletin précédent, sont admis sans opposition.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Deslandes, près de 50 variétés d'*Œillets* de semis, dont quelques-uns remontants ; — mention très honorable.

2° Par le même, *Chicorées* fines d'Italie, *Romaines blondes, Laitues* de Berlin, *Chou* Johannet, un *Cantaloup* à fond noir ; — mention simple.

3° Par M. Barbier (Roger), *Chou* d'Yorck, *Romaine* blonde, *Chou* de Milan pied court, *Oignons blancs,* 2 *Artichauts, Échalottes, Carottes;* — mention simple.

4° Par M. Lefèvre (Eugène), de Chantilly, *Oignons blancs, Fèves* de Séville, dites Mignonnes de Chantilly, *Pois* d'Auvergne, *Pois* sabre, *Pommes de terre* Marjolin ; — mention honorable.

5° Par M. Lépine, *Choux* d'Yorck, *Choux* de Milan pied court, *Romaines* blondes, *Artichauts* et *Poivrades, Haricots* verts, *Pois* d'Auvergne, *Fèves* de marais, *Pommes de terre* œil violet, *Oignons* jaunes, *Carottes* courtes à châssis, *Carottes* demi-longues, *Poireaux* du midi (demi-court hâtif), *Scaroles* vertes, *Laitues* palatines, *Laitues* chou de Naples, une corbeille de *Groseilles-cerises;* — mention honorable.

6° Par M. Cosson, *Artichauts* et *Poivrades, Oignons* jaunes, *Chicorées* fines de Rouen, *Choufleurs* gros Salomon, *Échalottes* d'Aubervilliers, *Poireaux* de Paris, *Romaines* blondes, *Choux* d'Yorck, *Pommes de terre* Truffe d'août et jaunes hâtives; — mention très honorable.

7° Par M. Laudigeois, *Poires* Amiré-Johannet et d'Epargne, *Groseilles* à maquereau et à grappes, *Framboises;* — mention simple.

8° Par M. Magniez (Charles), jardinier chez madame veuve Turquet, un lot de belle *Pommes* Calville blanc et Reinette de Canada, parfaitement conservées ; — mention très honorable.

9° Par M. A. Corbie, 2 *Poires* Doyenné d'hiver bien conservées; — remerciements.

10° Par M. Dubarle, plusieurs variétés d'*Œillets* de semis, provenant du jardin de la Société; — remerciements.

La correspondance contient les pièces suivantes :

1° Lettres par lesquelles MM. Griffé, délégué de la Section de Chambly; Daguet

fils, délégué de la Section de Baron, et Mennessier, délégué de la Section de Précy, s'excusent de ne pas pouvoir assister à la séance de ce jour.

2° Une lettre dans laquelle M. H. Odent, maire de Senlis, adresse à M. le Président ses remerciements pour sa nomination de président d'honneur de la Société.

3° Une lettre de M. Pinta, maire de Béthisy-Saint-Martin, annonçant qu'il met la maison commune à la disposition de la Société pour y tenir les séances de la section de Béthisy.

4° Une lettre de M. Bouchard-Huzard, secrétaire-général de la Société impériale et centrale d'horticulture de France, accusant réception d'un exemplaire du cours d'arboriculture de M. Dubarle, publié par les soins de la Société, et son renvoi au Comité d'arboriculture chargé d'en faire un rapport.

5° Une lettre par laquelle M. Jules Oudin, directeur de la Société d'horticulture du centre de la Normandie, ayant son siége principal à Lisieux, propose à celle de Senlis l'échange de leurs publications. — M. le Secrétaire-général annonce à l'assemblée que le Comité consultatif, en sa réunion du matin de ce jour, a déclaré la Société d'horticulture du centre de la Normandie Société correspondante.

M. le Secrétaire-général annonce que M. Delacour, président de la Société d'horticulture et de botanique de Beauvais, et M. Toupié, maire de Précy, président d'honneur de la Section de Précy-sur-Oise, ont été nommés récemment chevaliers de la Légion d'honneur, et reçoit la mission de leur transmettre les félicitations de la Société, — Ensuite, il rappelle à l'assemblée la perte sensible que notre Société vient de faire en la personne de M. Charles Duriez, l'un de ses fondateurs et imprimeur du *Bulletin*, auquel il avait su donner une si remarquable correction, et constate avec satisfaction qu'un grand nombre de sociétaires se sont spontanément réunis pour accompagner à sa dernière demeure ce regrettable collègue. M. le Président ajoute quelques mots, rappelant les principales qualités de M. Duriez au double point de vue de l'honnête homme et du bon citoyen, déclare que c'est une obligation pour les membres de la Société de rendre les derniers devoirs à ceux d'entre eux que la mort a frappés, et termine en adressant de vives félicitations à ceux de nous qui ont compris cette obligation, et se sont empressés de la remplir.

M. le Secrétaire-général dépose sur le bureau les journaux et bulletins des Sociétés correspondantes, et en fait de vive voix l'analyse, qui provoque les explications suivantes : M. Thirion communique un passage de la Pomone française de M. Lelieur, constatant que la *punaise* ou le *kermès* du pêcher ne sont qu'un seul et même insecte. — Il fait connaître un moyen de détruire les *vers blancs* qu'emploie M. Coutard, jardinier chez madame Oudin de Bry, à Macquelines, et qui consiste à ficher en terre, auprès des plantes que l'on veut préserver, les scions de poirier, et principalement de pommier que la serpette fait tomber au moment de la taille en sec ; les mans semblent affectionner le liber de ces scions qu'ils

rongent avec acharnement et au pied desquels on est sûr de les rencontrer de préférence. M. le Dr Assolant rappelle que la *Jusquiame,* la *Belladone,* le *Datura,* et autres plantes faciles à se procurer, contiennent des sucs vénéneux, et qu'en en employant des décoctions en arrosage, on tuerait peut-être les insectes parasites avec de moindres frais que par l'emploi du jus de tabac.—La Société nomme une commission, composée de MM. A. Corbie, Tassin et Letuppe, chargée de recueillir tous les faits observés cette année par plusieurs membres de la Société au sujet de la destruction du *tigre* et du *puceron lanigère* par le jus de tabac, et d'en dresser un rapport complet, qui sera inséré dans le *Bulletin* de la Société.

M. le Secrétaire-général annonce qu'il a reçu de deux membres de la Société des communications intéressantes dont il va donner connaissance à l'Assemblée. — M. Dupontroué, instituteur à Versigny, a promis à la Commission des visites de tenir la Société au courant des expériences qu'il a entreprises sur l'invitation de M. le ministre, sur l'emploi des engrais chimiques; il envoie à cet effet un premier rapport qui sera mis de côté et analysé en même temps que ceux que lui-même, ou d'autres instituteurs qui ont entrepris le même travail, communiqueront ultérieurement.—M. Billois, instituteur à Mareuil.sur-Ourcq, fait part de deux moyens employés, l'un, par lui, pour détruire le puceron lanigère, et qui consiste à frotter avec des barbes de plume ou un pinceau léger, imbibé d'huile commune, la place où ces insectes se sont rassemblés, l'autre par un jardinier de sa connaissance, qui enterre dans une tranchée des godets où les courtilières viennent se jeter pendant leurs courses nocturnes, et dont elles ne peuvent plus sortir.—M. Assolant propose d'employer, pour plus d'économie, les huiles de foie de morue impures qui se trouvent à très bon compte dans le commerce. M. Thirion croit que l'huile est le poison le plus violent que l'on puisse employer contre tous les insectes, en ce sens qu'elle les asphyxie en bouchant les trous très étroits par où l'air s'introduit dans leurs organes respiratoires; mais il ajoute qu'elle produit un effet à peu près analogue sur les végétaux, en empêchant l'accès de l'air par les stomates des parties vertes, et en amenant la destruction des points où on l'applique. M. le Président rappelle une fois de plus l'emploi des tourteaux de colza, à l'aide desquels il affirme avoir éloigné les courtilières de ses carrés de fraisiers. Enfin, M. Tassin raconte que, il y une quinzaine d'années, lorsqu'il dirigeait le jardin de M. Juillet, à Creil, il a employé l'huile sur des poiriers attaqués par le tigre, et a vu les lambourdes desséchées s'atrophier complètement, par suite de cette application.

M. le Secrétaire-général dépose sur le bureau les procès-verbaux des dernières séances des sections, dans lesquels il signale un procédé employé par M. Tabar, jardinier à Chambly, pour se procurer de la *graine de chou :* « Dans une planche de choux, il marque le pied qui lui paraît le plus pur de son espèce; il le cueille, absolument comme les autres, quand il est bon à livrer à la consommation, mais en ménageant le pied et le laissant en place; des rejets sortent bientôt de l'aisselle des feuilles inférieures; lorsque ces rejets ont atteint un développement

convenable, il les détache du pied principal et les plante à bonne exposition; ces boutures ne tardent pas à s'enraciner et à se ramifier en branches nombreuses qui fleurissent et fructifient; dès que les graines ont atteint leur maturité, il cueille seulement le maître-rameau, abandonnant tout le reste des graines qui, suivant lui, dégénèrent d'autant plus qu'elles sont plus éloignées de ce rameau terminal; Enfin, au lieu de prendre toutes les graines fournies par ce rameau terminal il a soin de ne récolter que les premières qui tombent en frappant ce rameau deux ou trois fois dans sa main. » — M. Lépine fait observer que la pratique la plus ordinaire consiste à pincer, sur les porte-graines, le rameau principal, pour ne récolter que les semences des rameaux latéraux. M. Dubarle ajoute que, pour les fleurs, il faut agir de même, sous peine de ne recueillir que de la graine de fleurs simples. Diverses confirmations du même fait se manifestent. En résumé, l'assemblée paraît généralement approuver le procédé de M. Tabar, sauf le détail relatif au rameau principal qui devrait être pincé pour ne récolter la graine que sur les branches inférieures.

M. Bruiet, secrétaire, communique les décisions prises par le comité consultatif, en sa réunion du matin de ce jour. — Il a approuvé la nomination de MM. Toupié et le comte de Lavaulx comme Présidents d'honneur, l'un de la Section de Précy, et l'autre de celle de Béthisy. — Il a décidé que le *Bulletin* serait dorénavant tiré à 1,000 exemplaires, et que, ceux de janvier à juin 1869 étant épuisés, les sociétaires admis, à partir du 1er juillet, ne paieraient que demi-cotisation, et ne recevraient que les six derniers bulletins de l'année. — Enfin, il a autorisé M. le secrétaire-général à réduire dans les nouvelles sections les points nécessaires pour obtenir les médailles de fin d'année, proportionnellement au nombre de séances qu'elles auront eu dans l'année.

M. le Secrétaire-général donne lecture d'un article de M. de la Blanchère, publié dans le *Journal d'Agriculture* pratique, tendant à constater les *services rendus aux cultivateurs par les petits oiseaux*, blâmant la destruction inconsidérée que l'on en fait sur tous les points du territoire français, démontrant la nécessité d'instruire les enfants des campagnes des mœurs de ces utiles auxiliaires, et terminant par une critique des classifications et des termes incompréhensibles qui rendent si difficile l'étude de l'histoire naturelle. Les conclusions de cet article sont vivement applaudies.

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

Membres admis dans la séance du 4 Juillet.

MM. Bertheuil (Théophile), cultivateur à Précy, présenté par MM. Mennessier et Dubarle.

Huyard (Désiré), jardinier chez M. Delanoy, à Saint-Leu, par les mêmes.

MM. DE LA FARGUE (Maurice) fils, propriétaire à Chantilly, par MM. Xavier Lefebvre et Bruiet.

BLARY, pharmacien à Chantilly, par les mêmes.

LEFÈVRE (Eugène), propriétaire à Chantilly, par les mêmes.

DECORBIE-CHRISTIN, jardinier à Vaucelles, par MM. Leclercq et Pinta.

BEAUDEQUIN (Pascal), aide-jardinier à Senlis, par MM. Dubarle et Dupré.

GÉRARD, propriétaire à Gouvieux, par MM. Desprié et Thirion.

LAFORÊT, charpentier à Senlis, par MM. Thirion et Lefranc, de Paris.

LEMAIRE, chef d'institution à Chantilly, par MM. Xavier Lefebvre et Prévost (Antoine).

DURAND (Charles-Ferdinand), propriétaire à Apremont, par MM. Parent et Froment, d'Apremont.

EUGÈNE....., jardinier chez M. Ravier, à Gouvieux, par MM. Demichy et Dubarle.

POUSSIN, propriétaire à Béthisy-Saint-Martin, par MM. Hulbert et Vaillant.

MEUNIER, maréchal à Béthisy-Saint-Martin, par les mêmes.

BONNARD, marchand de vins à Béthisy-Saint-Martin, par les mêmes.

MOREL (Théophile), propriétaire à Béthisy-Saint-Pierre, par les mêmes.

GANDAIS, aubergiste à Béthisy-Saint-Pierre, par les mêmes.

SCHULTZ (Edouard), propriétaire à Précy, par MM. Gervais et Quentier.

DAVENNE (l'abbé), curé de Précy, par les mêmes.

TOUPIÉ, maire de Précy, par les mêmes.

PARAIN, propriétaire à Précy, par les mêmes.

MERLIN (l'abbé), curé de Blaincourt, par les mêmes.

DRIVIÈRE, économe de l'hôpital général de Senlis, par MM. Odent et Bruiet.

Société correspondante.

Société d'horticulture du Centre de la Normandie.

Section de Betz.

SÉANCE DU 10 MAI 1869. — PRÉSIDENCE DE M.

La séance est ouverte à une heure. — Le procès-verbal est adopté. — Deux membres nouveaux sont admis.

Les objets suivants son déposés sur le bureau :

1° Par M. Fay, une botte d'*Asperges, Haricots* verts, 6 variétés de *Mimulus*, des *Pétunias, Géranium* à fleurs doubles ; — mention très honorable.

2° Par M. Morel, *Fraises* des variétés Bijou et Fairy-Queen, *Asperges;* — mention honorable.

3° Par M. Coutard, *Asperges* de Hollande, *Laitues;* — mention simple.

Deux membres nouveaux sont présentés.

Membres admis dans la séance du 10 Mai.

MM. Desjardins, notaire à Betz, présenté par MM. Triboulet et Parent.
Hervaux, cultivateur au Bois-Milon, par les mêmes.

Section de Chambly.

SÉANCE DU 8 JUIN 1869. — PRÉSIDENCE DE M. BOURBOIN.

La séance est ouverte à 3 heures. Le procès-verbal est apopté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par madame veuve Houzelle, plusieurs variétés de *Fraises;*—remerciements.

2° Par M. Vasseur, jardinier chez M. Rouzé-Aviat, *OEillets* de poëte, dont un à fleurs doubles, *Laitues* de Versailles, *Romaines;* — remerciements.

M. Rouzé-Aviat donne des détails sur la culture de ces plantes, déclarées très belles par la Commission permanente, et explique qu'elles ont été repiquées sur une couche préparée avec des *herbes de rivière* additionnées de 1/20e de chaux.

Section de Baron.

SÉANCE DU 13 JUIN 1869. — PRÉSIDENCE DE M. BOLAND.

La séance est ouverte à 9 heures. Le procès-verbal est adopté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Daguet père, *Choufleurs* gros Salomon, *Choux* Cœur-de-Bœuf, *Cerfeuil bulbeux, Cerfeuil frisé, Carottes* courtes hâtives, *Asperges* violettes de Hollande, *Pommes de terre* quarantaines, 4 *Artichauts, Fraises* sir Harry et *Fraises* des Alpes, *Cerises* anglaises, 16 variétés de *Pelargoniums* à grandes fleurs et 13 de *Roses;* — mention très honorable.

2° Par M. Quintin, 2 variétés de *Pétunias* doubles, un *Pelargonium,* un *Fuschia* double, *Calcéolaires, Pois, Pommes de terre* quarantaines, *Fèves* de marais, *Oignons* blancs, *Carottes* de Flandre, *Radis* blancs, *Choux* d'Yorck, *Laitues* de Versailles, *Romaines* blondes, *Roses, Dalhias;* — mention honorable.

3° Par M. Cosson, *Cerises* anglaises, *Fraises* des Alpes. *Pommes de terre* quarantaines, *Navets* de Meaux, *Romaines* blondes, *Laitues* palatines, *Carottes* hâtives, *Oignons* blancs, *Choux* d'Yorck, un *Bouquet monté;* — mention honorable.

Appelé à donner des renseignements sur la *Carotte* des Vosges, M. Cosson déclare que cette carotte, à large collet, lisse et d'un beau rouge clair, est très bonne; le cœur est gros et tendre; elle est rustique et a assez la forme d'une toupie; la graine provient de la maison Vilmorin (1).

(1) Il ne faudrait pas la confondre avec la *Carotte blanche des Vosges,* qui se cultive en plaine pour les bestiaux. E. T.

Section de Nanteuil-le-Haudouin.

SÉANCE DU 13 JUIN 1869. — PRÉSIDENCE DE M.

La séance est ouverte à 2 heures. — Le procès-verbal est adopté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Coutard, *Choufleurs* gros Salomon et Lenormand, *Navets* demi-longs, *Panais* ronds, *Poireaux* des Vertus, *Carottes* de pleine terre, *Artichauts* dont un avec trois ailes, *Fraises* Marguerite-Lebreton, *Cerises,* un *Melon* prescott; — mention très honorable.

3° Par M. Fontenay, un *Artichaut, Fraises* sir Harry, *Cerises, Fraises* des quatre saisons, un *Choufleur, Oignons* rouges et blancs, *Ail, Échalottes, Asperges, Laitues* palatines, *Chicorées, Radis, Carottes* et *Panais* de pleine terre, *Pois* Prince-Albert, *Fèves* de marais, un *Bouquet monté;* — mention très honorable.

3° Par M. Dubois fils, *Pommes de terre* quarantaines; — remerciements.

Section de Béthisy.

SÉANCE D'INAUGURATION DU 17 JUIN 1869. — PRÉSIDENCE DE M. THIRION.

Le 17 juin 1869, à deux heures de relevée, M. Thirion, secrétaire-général de la Société, assisté de MM. Bruiet, secrétaire, Letuppe et A. Corbie, prend place au bureau, et déclare la séance ouverte. Un vote unanime constate l'intention où sont les sociétaires des communes de Béthisy-Saint-Pierre, Béthisy-Saint-Martin, Néry, Rocquemont, Orrouy, Saintines et Saint-Sauveur, de former une Section séant en la maison d'école de Béthisy-Saint-Martin.

Aussitôt après, M. Thirion prend la parole en ces termes :

« Messieurs,

« Chaque fois que notre Société d'horticulture établit une Section nouvelle, c'est pour elle un devoir d'étudier les besoins et les ressources de la localité; science multiple et complexe, l'horticulture a pour tous les sols, pour toutes les latitudes, pour tous les climats, des enseignements et des principes; chacune de ces sections devient ainsi un foyer particulier d'études et d'expériences, donnant la solution de quelques-uns des grands problèmes scientifiques ou économiques que l'intérêt bien entendu du progrès lui fait une loi de poser et une gloire de résoudre. Diviser ainsi les études pour les rendre plus sérieuses et plus profondes, c'est nous permettre d'attaquer à la fois un plus grand nombre des points encore obscurs de la science pratique du jardinage; c'est nous mettre bientôt à même de rédiger, en unissant nos efforts et nos résultats, ce bulletin périodique qui doit devenir le manuel et le guide de tous les cultivateurs de notre arrondissement.

« Parmi toutes les branches de l'horticulture, il en est une qui, pendant longtemps concentrée aux abords des cités populeuses, semblait s'isoler des autres, se créer des principes particuliers, faire de ses procédés des mystères que le

commun des jardiniers n'avait pas le pouvoir de pénétrer : monter des couches, se livrer à l'élève des primeurs, appliquer au melon cette taille qui, de loin, paraissait au moins aussi difficile que celle du pêcher, ce fut pendant longtemps le privilége de quelques adeptes, exclusivement chargés d'alimenter les tables opulentes. Mais les temps sont changés! les mœurs ont progressé, le goût des belles choses — et celui des bonnes choses non moins recommandables — a pénétré partout, tandis que, repoussés par l'accroissement continu des constructions, on voit les maraîchers aujourd'hui chercher au loin des terrains propices à la culture des légumes, et contraindre le sol rebelle de nos plaines à porter ces merveilleux produits à l'aide de procédés que chacun peut étudier et imiter désormais : l'eau abondante, le fumier bien employé, le travail persévérant et intelligent, tel est, en trois mots, le secret de ces belles récoltes et de ces légumes savoureux.

« Une ère nouvelle s'est donc ouverte pour les jardiniers : si la véritable primeur, celle qui ne peut s'obtenir que sur couche et à contre-saison, a besoin encore du voisinage immédiat de la ville pour trouver un débouché rapide à ces produits artificiels que de longs transports flétrissent ou exposent à la gelée, combien d'autres légumes aujourd'hui s'obtiennent en plein champ, exilés des marais par le haut prix de location des terrains, au moment même où, comprenant mieux leur intérêt, et mieux éclairées sur la valeur vraie des choses, les populations rurales abandonnent les maigres produits des variétés anciennes pour demander à des races nouvelles et à des cultures plus soignées, une alimentation plus savoureuse et plus substantielle.

« Comme pour obéir à ces exigences nouvelles, l'assiette de la propriété s'est partout modifiée sous l'influence des lois libérales de la révolution; le petit cultivateur, devenu propriétaire, ne refuse à sa terre ni l'engrais ni le travail; il en voit la fécondité s'accroître de jour en jour, et il commence à comprendre que le sol, engraissé de ses sueurs, creusé par sa bêche, doit lui rapporter davantage que ces immenses plaines à peine approfondies par le travail de la charrue; de là ces cultures de légumes, hier inconnues, s'établissant sur tous les sols fertiles, contribuant dans une large mesure à l'alimentation améliorée de la population française, et créant dans ces vallées qu'autrefois envahissaient les laiches et les roseaux des richesses nouvelles que nos pères ne soupçonnaient pas.

« C'est là, Messieurs, la voie dans laquelle devra entrer la Section de Béthisy; c'est là l'enseignement que vous fonderez et l'exemple que vous donnerez au reste de l'arrondissement. La nature a beaucoup fait pour vous, et vous vous montrerez dignes de sa libéralité; elle vous a donné l'eau, le sol profond, la vallée bien abritée : joignez-y l'engrais et le travail, et vous aurez tous les éléments du succès. Là où existent des sources, vous créerez des cressonnières; là où l'eau stagnante empoisonne le sol, vous drainerez pour assainir, et bientôt l'artichaut, plante généreuse, viendra récompenser vos efforts; au flanc des coteaux, croîtront les choux, les oignons, les haricots, tous ces légumes que la consommation journalière réclame, et dont le produit enrichit à coup sûr celui

qui sait choisir les variétés d'élite, et leur donner l'engrais qui leur est nécessaire, les soins de chaque jour qui les empêchent de dégénérer.

« Je ne prétends pas dire qu'il vous faudra négliger les fruits et les fleurs : vos sols profonds de la plaine conviennent à tous nos arbres fruitiers ; ils y peuvent enfoncer de profondes racines, et nourrir les branches puissantes, les seules où naissent les drupes charnues et abondantes. Quant aux fleurs, moins utiles en apparence, elles sont néanmoins le charme de la maison ; leur culture occupe agréablement les loisirs et remplace avantageusement les longs séjours au café; les bouquets fréquemment renouvelés embaument le foyer, donnent un air continuel de fête à l'habitation, attachent le père et les enfants à la vie de famille; les fleurs sont le cachet de l'habitation rustique, l'élégance du village qui vaut bien celle des capitales, et nous vous dirons au contraire : ornez vos maisons, parfumez vos jardins de roses ou de violettes, rendez-les si charmants et si agréables que vos fils hésitent à les quitter, ou se hatent d'y revenir si par malheur ils les ont quittés ! »

Après ce discours, terminé au milieu des applaudissements, M. le Président donne la parole à M. Bruiet, secrétaire de la Société qui lit le Règlement des Sections, en l'accompagnant des explications nécessaires. Ensuite il annonce à l'Assemblée qu'elle va avoir à se constituer par la nomination de son Bureau. En conséquence un scrutin est ouvert, à la suite duquel sont nommés :

Président : M. le docteur Leclercq, à Béthisy-St-Pierre.

Vice-Président : M. Mary, adjoint, à Béthisy-St-Martin.

Secrétaire : M. Vaillant, instituteur, à Béthisy-St-Martin.

Trésorier : M. Lavacquery, instituteur, à Béthisy-St-Pierre.

Délégué au Comité consultatif : M. Turlin, maire de Roquemont.

M. le Président invite les membres du Bureau à prendre possession de leurs siéges. M. le docteur Leclercq adresse ses remercîments à ses collègues, pour l'honneur qu'ils lui ont fait, et promet de favoriser de tout son pouvoir l'enseignement horticole de la Société. M. Mary propose de décerner la présidence d'honneur de la Section à M. le comte de Lavaulx, sauf l'approbation du Comité consultatif, et il lui est répondu par une acclamation unanime. L'Assemblée se sépare à 4 h. pour aller écouter M. Dubarle, donnant une leçon d'arboriculture dans le jardin de M. Hulbert.

Section de Crépy-en-Valois.

SÉANCE DU 20 JUIN 1869. — PRÉSIDENCE DE M.

La séance est ouverte à une heure. — Le procès-verbal est adopté. — Deux membres nouveaux sont admis.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Parmentier, un *Chou* de Schweinfurt, un *Choufleur* Lenormand,

Chicorée, Oseille vesiculeuse, *Ficoïde* glaciale, un pied de *Silene pendula;* — mention honorable.

2° Par M. Belloy fils, *Romaines, Laitues, Chou* Cœur-de-Bœuf, un *Geranium* double, *Fraises* Princesse Royale : — mention honorable.

4° Par M. Pottier fils, 60 variétés de *Roses;* — mention honorable.

4° Par M. Robinette, *Chou* Cœur-de-Bœuf, *Carottes* demi-longues, *Laitues* Batavia, *Pois* Michaux, *Poireaux* anciens et nouveaux, *Ciboule* vivace, *Pieds d'alouette,* un *Bouquet monté;* — mention simple.

5° Par M. Gaudefroy, *Pommes de terre, Carottes* de Crécy, *Chou* de Milan pied-court, *Chou* Cœur-de-Bœuf, *Choufleur* Lenormand, 33 variétés de *Roses* non-étiquetées; — mention honorable.

6° Par M. Debethancourt, *Chou* Johannet, *Fraises, Laitues* dites Bellegarde, un bottillon d'*Asperges,* — mention simple.

7° Par M. Bérard, *Raves, Bouquet monté;* — mention simple.

Trois membres nouveaux sont présentés, et la séance est levée à trois heures.

Membres admis dans la séance du 20 Juin.

MM. Demonchy, maire de Gillocourt, présenté par MM. Audebert et docteur Bourgeois.

Carandas aîné, féculier à Gillocourt, par les mêmes.

Section de Chantilly.

SÉANCE DU 24 JUIN 1869. — PRÉSIDENCE DE M. X. LEFEBVRE.

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

M. Charles (Louis), jardinier chez M. Dupré, à Vineuil, dépose sur le Bureau : 1° un magnifique *Bouquet monté;* 2° des *Carottes* de Crécy et de Flandres de pleine terre; — il lui est voté une mention très honorable.

Il est décidé que la leçon de juillet aura lieu chez M. Richebourg, à Vineuil, après la séance.

Section de Précy-sur-Oise.

SÉANCE DU 1er JUILLET 1869. — PRÉSIDENCE DE M.

La séance est ouverte à deux heures.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Liaisin, 2 *Laitues-Chou* de Naples, un panier de *Tétragonne,* et 2 pots de *Claytone de Cuba;* — mention honorable.

2° Par M. Droit (Prosper), 8 variétés de *Pelargoniums zonals* obtenus de semis; — mention honorable.

La Commission permanente est composée de MM. Lefèvre, Lemaire, Delaruelle, Sézille, Charpentier, Droit, Lesiour et Huyart.

Le jour des séances est fixé au deuxième jeudi de chaque mois.

Le séance est levée à trois heures.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE.

Journal de la Société impériale et centrale d'horticulture de France. — M. Goimbault, jardinier à Brunoy, indique le moyen suivant pour détruire les *Pucerons* dans les châssis à *Melons.* Pour chaque panneau, il mélange un litre de *Résidus de tabac* à la terre dans laquelle il va planter ses cucurbitacées. Après la plantation, il saupoudre encore cette terre, à la surface, avec une forte poignée des mêmes résidus; il couvre ensuite d'un paillis. La forte odeur de tabac qui se dégage constamment dans ses coffres suffit pour faire disparaître, ou pour empêcher d'apparaître, les pucerons. Depuis trois années qu'il opère ainsi, il assure qu'il ne voit pas un seul de ces insectes sur ses pieds de melons, tandis qu'ils abondent sur ceux des jardiniers ses voisins.

Id. — Pour la troisième fois, M. Butté a essayé la *culture du melon à un seul pied par châssis,* et, pour la troisième fois, il a obtenu un succès complet; aussi, est-ce pour lui une chose jugée, et, chaque fois qu'il pourra disposer d'excellente terre, soit naturelle, soit composée, il ne mettra plus qu'une seule plante par châssis, et laissera venir de deux à quatre melons par pied.

Bulletin de la Société d'horticulture et de botanique de Montmorency. — Voici la méthode employée par M. Crémont pour la *conservation du plant de pommes de terre quarantaines :* Après la récolte, il choisit son plant avec soin; il enfile les pommes de terre les unes sur les autres avec un fil de fer galvanisé; il fait un crochet dans le haut, et met ses pommes de terre le long d'un mur, ou en plein air, jusqu'au moment des gelées; à cette époque, il les attache au plafond, soit d'une chambre, soit d'un sous-sol, pour qu'elles n'y gèlent pas; on peut faire des chapelets jusqu'à un mètre de long, en ayant soin de donner de l'air dans la pièce où on les aura suspendus.

Id. — *L'arrosage des Geraniums* doit se faire au goulot, et non à la pomme, comme on le fait presque toujours. Il faut arroser les massifs avec soin, en se servant du goulot de l'arrosoir ou du bout de la lance, en ayant soin de modérer la pression de l'eau, qui pourrait déraciner les plantes. Ce sera, il est vrai, un peu plus long, mais aussi on aura toujours des massifs brillants, et l'on ne sera pas obligé de passer son temps a éplucher toutes les ombelles que l'arrosage à grande eau aurait mises à l'état de squelettes.

NOTES ET MÉMOIRES.

Bouturage des Arbres fruitiers.

PAR M. THIRION.

I.

Il est des sols d'élite où tous nos arbres à fruits végètent admirablement, des terrains profonds et de moyenne consistance où les racines peuvent s'étendre sans obstacle, et trouvent à souhait une fraîcheur suffisante pendant les époques de la plus grande sécheresse; là, on les voit régulièrement chaque année allonger des rameaux vigoureux, se couvrir chaque printemps de fleurs nombreuses, et porter chaque automne des fruits abondants. Si la main indiscrète d'un jardinier peu expérimenté dérange l'harmonie de leur forme, la nature bienveillante vient à son secours et lui fournit presque à coup sûr les moyens de réparer son erreur; le maladroit aura pu tout au plus retarder nos jouissances, fâcheux effet à la vérité, mais que compensera largement la longue durée de la fructification, assurée par le tempérament vigoureux que l'arbre doit à une végétation puissante.

Mais pour un jardin établi sur ces terrains fortunés, combien en est-il où le premier coup d'œil révéle au connaisseur un sol sans fond, ou trop aride ou trop frais, que dessèche le soleil d'août, ou que pourrit en fondant la neige de janvier? Prenant pour exemple les sols calcaires si nombreux dans nos environs, qui ne connaît de ces jardins maudits où le prunier et la vigne résistent seuls à la mauvaise qualité de la terre, où le poirier sèche sur pied quand il est greffé sur cognassier, et ne peut percer le sous-sol quand il est greffé sur franc?

Je sais que l'on pourrait me citer de semblables jardins où le poirier sur franc végète et fructifie, et je vais de moi même au devant de l'objection en avouant que j'en connais de pareils; mais alors je demanderai s'il est permis à tout le monde d'avoir ou la science du jardinier qui les cultive, ou la fortune du maître qui l'emploie. Ne nous dissimulons pas au contraire que notre mission, comme Société d'horticulture, est de mettre le jardinage à la portée du plus grand nombre, et que nous aurons fait plus de bien en apprenant un peu au très grand nombre qui ne sait rien, qu'en apprenant beaucoup au très petit nombre qui sait déjà un peu.

Je puis me compter parmi les malheureux cultivateurs qui luttent contre un sol ingrat, et il m'est déjà mort tant de *Pommiers* et de *Poiriers* entre les mains, que très naturellement, mon esprit s'est porté à la recherche d'un moyen économique et pratique de faire pousser les arbres à fruits à pépins dans les mauvaises terres; il est bien entendu que je mets de côté les défoncements, les apports de terre et tous autres procédés coûteux qui ne sont pas à la portée de tous, et que je ne trouve comme digne de recherche que celui qui permettrait à la chaumière

d'avoir son Beurré d'Angleterre en plein vent, aussi bien qu'au château de cultiver ses Doyenné d'hiver sur des centaines de mètres d'espaliers. C'est ainsi qu'après avoir inutilement essayé des greffes sur épine blanche, poirier du Mont-Sinaï, neflier, cotoneaster, etc. etc. etc., j'ai fini par penser que le poirier *bouturé* s'accommoderait peut-être mieux que *greffé* des sols qui semblent tout-à-fait rebelles à sa culture.

J'étais si plein de cette idée que, pour l'affirmer d'une manière authentique, et peut-être aussi pour en hâter la réalisation, je la développai dans une Note envoyée, en 1860, à la Société Impériale et Centrale d'Horticulture. Je demande la permission de reproduire ici cette Note, qui me semble pouvoir servir d'introduction à ce petit mémoire.

« Depuis le comte Lelieur, qui s'est fait, dans sa Pomone Française, le champion du bouturage des arbres fruitiers, jusqu'à M. le docteur Loiseau, qui nous en a fait voir dernièrement de beaux exemples, cette question a préoccupé à peu près tous les arboriculteurs. Il me semble qu'elle mérite d'être proposée comme sujet d'essais et de hauts encouragements de la part de la Société; mais peut-être pour cela n'a-t-on pas insisté suffisamment sur les avantages réels que présenterait ce procédé.

« Quand on voit le grand nombre d'arbres qui ne se multiplient pas autrement depuis que nous les possèdons, et qui n'offrent cependant aucune apparence d'affaiblissement, notamment la vigne, dont les plus anciennes variétés se montrent aussi fertiles, aussi vigoureuses et aussi saines que les plus nouvelles, on se demande si, par exemple, nos vieilles et excellentes poires de St-Germain, Beurré gris, etc., soumises à ce mode de multiplication, seraient arrivées si promptement à la dégénérescence qui nous afflige, en nous menaçant de nous les enlever définitivement.

« Il me semble certain que la greffe, souvent répétée, a dû finir par les détériorer. Ce mélange de deux séves, parfois bien différentes, est contre nature, et j'en vois une preuve dans la répulsion que les variétés nouvelles montrent pendant quelques années pour la greffe, principalement sur Cognassier, ainsi que nous l'apprend Van-Mons.

« D'ailleurs, sur *Cognassier,* le Poirier ne trouve pas assez de séve pour s'assurer une longue existence, en se constituant une belle charpente. Sur *Franc*, ce produit de la civilisation trouve au contraire trop de nourriture pour sa nature essentiellement fructifère. *Bouturé*, il vivra de sa vie propre, atteindra une taille moyenne et suffisante, arrivera vite à fruit, et pourtant s'y maintiendra longtemps.

« Enfin, et ce ne serait pas son moindre avantage, l'arbre bouturé s'accommoderait de tous les terrains. Sa racine, nécessairement horizontale à sa naissance, pourrait se contenter d'un sol peu profond, quand on aurait soin de le rendre très nourrissant par une riche culture. »

Il est, hélas! bien aisé de voir au style de cette note que son but est d'exciter à la recherche du bouturage des arbres fruitiers et non pas d'en annoncer le succès;

maintenant, il faut bien que je l'avoue, je ne suis pas plus avancé aujourd'hui qu'en 1860. Par exemple, je suis toujours aussi convaincu, et pendant ces huit années j'ai tenté vainement plusieurs essais dont la triste nomenclature viendra en son lieu. Mon but est donc toujours d'encourager les praticiens à la recherche de ce procédé, en leur en faisant voir tous les avantages.

Les arbres à fruits bouturés — il y en a cependant — sont assez rares pour que peut-être aucun de vous n'ait eu l'occasion d'en examiner; mais tous vous avez vu cent fois des cognassiers ou des pommiers-paradis obtenus par ce moyen : vous avez vu comment alors se constitue leur appareil radiculaire, et combien il offre d'analogie avec une griffe d'asperge : représentez-vous par la pensée un poirier pourvu d'un semblable système de racines, mais plus vigoureuses bien entendu, tout en étant aussi horizontales, mettez-le en comparaison avec les longues et pivotantes racines du poirier franc, et jugez !

Douées d'un pouvoir absorbant en rapport avec la vigueur de l'arbre dont elles sont le prolongement naturel, elles lui fourniront une séve peut-être aussi abondante, mais à coup sûr beaucoup plus perfectionnée; au lieu d'aller la chercher dans des profondeurs presque inaccessibles à l'air et aux sels du fumier ; au lieu d'aller, comme le cognassier, la demander aux couches superficielles de la terre que dessèche le soleil d'été, il la trouvera dans les régions moyennes du sol, qui réunissent toujours à un degré convenable et la richesse et la fraîcheur. Il donnera des fruits aussi gros et aussi savoureux que le cognassier, aussi abondants et aussi persistants que le franc; il aura besoin de moins de fraîcheur que l'un, de moins de profondeur que l'autre; il se mettra à fruit presque aussi vite que le premier, tout en se faisant une charpente presque aussi vigoureuse que le second.

Enfin, dernière considération, mais non peut-être la moins grave de toutes, il nous permettra d'éviter ces unions, souvent si malheureuses, de deux végétaux de tempérament contraire, de végétation inégale, et dont vous voyez tous les jours les tristes résultats. Sans parler du cognassier, qui porte son fruit à l'extrémité des rameaux de l'année précédente, et dont l'inégalité de végétation se dénote par l'énorme bourrelet qui se forme à l'insertion de la greffe, avez-vous réfléchi quelquefois à toutes les incompabilités d'humeur qui pouvaient se rencontrer entre le poirier franc que vous aviez choisi pour sujet et la variété à laquelle vous aviez emprunté le rameau de la greffe ? Combien de fruits destinés à mûrir en hiver sont greffés sur des arbres qui auraient donné leur propre fruit en été! Combien de fruits fondants et sucrés sur des arbres dont la poire eût été cassante et amère ! Combien de variétés dont la séve est précoce se trouvent unies à des sujets à végétation tardive, et réciproquement. Eh bien ! ne l'oublions pas, l'arbre bouturé, lui, vivrait de sa vie propre, choisirait dans la terre les éléments qui lui sont nécessaires, si toutefois les arbres ont le droit de choisir leur nourriture, ou sinon ferait, dès son absorption, subir à la séve les modifications qui doivent être indispensables pour nourrir, toujours avec la même eau, tant de millions de plantes différentes.

Conservation des Patates,

PAR M. DESLANDES, JARDINIER CHEZ M. BUFFARD, A VILLEMÉTRIE.

Les patates que j'ai eu l'honneur de déposer sur le bureau de la Société, dans la séance du 6 juin, sont le produit de la campagne de 1868. Leur longue conservation a étonné quelques-uns de nos collègues, qui ont bien voulu me demander comment je m'y prenais pour les avoir si tard et en si bon état.

Je me contente de les conserver, comme on fait en général, dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la gelée, comme par exemple des tablettes dans un corridor placé derrière ma serre tempérée, et au moment des grands froids sur les plus hautes planches d'une armoire, dans une des pièces de mon habitation.

Pourtant, il faut ajouter que j'ai soin de les commencer d'assez bonne heure, afin de pouvoir les laisser mûrir, en cessant d'avance les arrosements, au plus tard fin de septembre; alors, après les avoir arrachées, je les place sous des châssis, en plein soleil, afin de les laisser ressuyer pendant plusieurs jours avant de les rentrer; j'attribue leur longue conservation à cette manière de les ressuyer complètement. Au printemps, si elles paraissent vouloir germer, je les expose de nouveau au soleil, qui arrête leur végétation.

Caractères distinctifs des Pêchers.

L'un des Bulletins de la Société d'horticulture d'Orléans contient un long article, adopté par le Congrès pomologique, dans lequel M. Luiset donne les caractères distinctifs des différentes variétés de Pêches; ces caractères sont fondés sur les différences : 1° de la peau, qui peut être *lisse* ou recouverte de *duvet;* 2° de la chair, qui est *adhérente* ou *non adhérente* au noyau; 3° des fleurs, qui sont ou *grandes* ou *petites et moyennes,* la distinction rigoureuse étant difficile à établir entre ces deux dernières classes; enfin, des glandes, soit *globuleuses,* soit *réniformes,* qui accompagnent les feuilles; ces glandes sont de petites protubérances, rondes ou allongées, qui se trouvent au nombre de deux à six sur le pétiole ou sur la base de la feuille; l'absence de glandes est aussi un caractère très distinctif. Nous croyons utile de reproduire cette division, dont l'étude servira souvent à déterminer le nom vrai des nombreuses variétés de Pêches, parfois mal dénommées, qui sont cultivées dans nos jardins.

PREMIÈRE RACE. — PÊCHES PROPREMENT DITES. — PEAU DUVETEUSE.
CHAIR QUITTANT LE NOYAU.

A. — Fleurs grandes. — Glandes globuleuses.

Grosse mignonne. — Maturité fin d'août.
Mignonne hâtive. — Maturité commencement d'août.
Avant-pêche rouge. — Maturité commencement d'août.
Vineuse de Fromentin. — Maturité fin d'août.

Belle Bausse. — Maturité première quinzaine de septembre.
Pêche à bec. — Maturité fin d'août.

B. — Fleurs grandes. — Glandes réniformes.

Pourprée hâtive. — Maturité 15 août.
Abricotée. — Maturité octobre.
Pêche Desse. — Maturité commencement d'août.

C. — Fleurs grandes. — Glandes nulles.

Avant-pêche blanche. — Maturité 15 août.
Madeleine de Courson. — Maturité commencement de septembre.
Madeleine blanche. — Maturité fin août.
Pêche de Malte. — Maturité fin août et septembre.
Princesse Marie. — Maturité 15 septembre.

D. — Fleurs moyennes et petites. — Glandes globuleuses.

Admirable Belle de Vitry. — Maturité 15 septembre.
Gallande Bellegarde. — Maturité fin août.
Bonnouvrier. — Maturité fin septembre.
Têton de Vénus. — Maturité fin septembre.
Nivette veloutée. — Maturité fin septembre.
Bourdine. — Maturité du 10 au 15 septembre.
Willermoz. — Maturité fin août.

E. — Fleurs moyennes et petites. — Glandes réniformes.

Petite mignonne. — Maturité commencement d'août.
Chevreuse hâtive. — Maturité commencement de septembre.
Chevreuse tardive. — Maturité fin septembre.
Chancelière. — Maturité commencement de septembre.
Pourprée tardive. — Maturité commencement d'octobre.
Reine des vergers. — Maturité du 10 au 15 septembre.

DEUXIÈME RACE. — PÊCHES PAVIE OU ALBERGES. — PEAU DUVETEUSE. CHAIR ADHÉRENTE AU NOYAU.

A. — Fleurs grandes. — Glandes réniformes.

Pavie de Pomponne monstrueuse. — Maturité commencement d'octobre.
Pavie jaune. — Maturité fin septembre.

B. — Fleurs grandes. — Glandes nulles.

Pavie Madeleine. — Maturité fin septembre.

C. — Fleurs moyennes et petites. — Glandes réniformes.

Pavie alberge. — Maturité fin septembre.
Pavie tardif. — Maturité fin octobre
Persique. — Maturité commencement octobre.

TROISIÈME RACE. — PÊCHES DITES VIOLETTES. — PEAU LISSE. — CHAIR QUITTANT LE NOYAU.

A. — Fleurs grandes. — Glandes réniformes.

Pêche de Stanwick. — Maturité du 15 au 30 septembre.

Pêche Desprez. — Maturité mi-août.

Jaune lisse. — Maturité commencement d'octobre.

B. — Fleurs petites et moyennes. — Glandes réniformes.

Pêche cerise. — Maturité fin août.

Violette hâtive. — Maturité commencement de septembre.

Violette grosse. — Maturité 15 septembre.

QUATRIÈME RACE. — BRUGNONS. — PEAU LISSE. — CHAIR ADHÉRENTE AU NOYAU.

A. — Fleurs grandes. — Glandes réniformes.

Brugnon musqué. — Maturité en septembre.

Brugnon d'Italie. — Maturité commencement de septembre.

Par l'emploi de ces quatre caractères, il est facile, on le voit, de classer toutes les pêches; seulement, il est bien entendu qu'ils ne se manifestent catégoriquement que sur les arbres d'nne végétation normale; ils peuvent en partie disparaître sous l'influence d'une séve trop abondante ou trop pauvre. Le printemps, pour reconnaître les glandes, n'est pas le moment favorable; quelques feuilles, souvent, s'en trouvent privées, parmi celles qui en portent; c'est en juin et juillet qu'elles sont le plus apparentes.

CULTURE DES LÉGUMES,

PAR M. THIRION.

2e Partie. — Cultures spéciales.

§ IV. — *L'Artichaut.*

L'artichaut peut, comme nous le verrons plus tard, se cultiver dans le potager, de concert avec les autres légumes; il y est même précieux pour servir de base à l'un des meilleurs assolements que l'on puisse adopter. En culture commerciale et économique, il peut, dans les bonnes terres de plaine, constituer une récolte avantageuse et qui prépare bien le sol pour celles qui doivent la suivre. Enfin, dans des emplacements tout-à-fait propices, il devient une des *cultures spéciales* les plus rémunératrices.

Pour cela, il faut être en possession d'un sol profond, meuble, de moyenne consistance, et qui ait la propriété de ne pas se dessécher complètement pendant l'été. Ceux où le calcaire domine ne valent rien, parce qu'ils se soulèvent à la gelée, déchaussent les plants, et laissent le froid pénétrer à une trop grande profondeur. Ceux qui sont sableux se laissent enlever trop facilement leur humidité naturelle. Ceux qui sont exclusivement argileux pourrissent la plante pendant l'hiver, faute de laisser égoutter l'eau surabondante. Mais une *bonne terre à blé* suffit, comme nous le verrons plus tard, à cette culture qui n'est pas, au fond, aussi exigeante qu'elle le paraît au premier abord.

Cependant, quand il s'agit d'entreprendre la culture tout-à-fait spéciale de l'artichaut, sans y entremêler d'autre récolte, c'est dans les vallées seulement que l'on rencontrera toutes les conditions nécessaires ; le sol des vallées, non-seulement a naturellement plus d'épaisseur, mais il se renouvelle et s'enrichit constamment au moyen des eaux qui descendent, entraînant la terre et les engrais de toutes les hauteurs environnantes. Aussi les vallées n'ont-elles pas toutes le même mérite, et leur valeur réelle dépend, dans une certaine mesure, de celle des coteaux qui les entourent. Quand le coteau est calcaire, la terre de la vallée est bien moins propice à l'artichaut que quand il est argileux.

L'artichaut est une plante à tige bisannuelle et à souche vivace ; la tige meurt après avoir fructifié, et la souche émet à l'automne des tiges nouvelles pour la remplacer et fructifier à leur tour l'été suivant : ces jeunes tiges se nomment *œilletons*. C'est avec ces œilletons que l'on commence ou que l'on renouvelle la plantation ; mais avant de procéder à la plantation, il faut d'abord s'occuper de la préparation du sol, qui est d'une importance capitale dans cette culture.

Presque toujours le fumier est enfoui au printemps, quelque temps avant la plantation, parce que les cultivateurs sont forcés d'employer en couvertures tout celui qu'ils peuvent se procurer à l'automne et pendant la majeure partie de l'hiver. Mais qu'il soit bien entendu que le fumier, enfoui à l'automne, et retaillé au printemps avant la plantation, favoriserait davantage la végétation et assurerait une plus belle récolte la première année. L'artichaut est une plante vorace ; appelée d'ailleurs à donner un abondant produit, elle exige une fumure proportionnée ; j'estime à 80 ou 100 mille kilog. par hectare celle qui est nécessaire pour la plantation, c'est-à-dire le double de ce que l'on met, en culture ordinaire, pour le blé ou les betteraves.

Le premier labour doit être aussi profond que possible, de trente à cinquante centimètres, suivant la nature du sol, c'est-à-dire de plus en plus profond, à mesure que le sol est de meilleure qualité et plus frais ; d'autres conditions seraient sans doute nécessaires en culture potagère ou en culture de plaine ; mais en culture spéciale, il ne faut pas perdre de vue que nous avons affaire à un sol profond, frais, et presque toujours consistant.

Le rouleau et la herse doivent successivement rappuyer le sol et briser les mottes, de façon à donner à la terre la souplesse et la division nécessaires à une bonne végétation. Quand tout est ainsi préparé, on trace des lignes distantes entre elles de 1 mètre, et on plante à 80 centimètres sur rang des œilletons séparés des vieilles souches, après en avoir rafraîchi à la serpette les feuilles et les racines. Un arrosage est souvent nécessaire, et toutes les fois que la température sera très sèche, il faudra le renouveler jusqu'à la parfaite reprise du plant ; une plantation faite en mars et en avril, et bien établie, donnera assurément une récolte en août et septembre, et compromettre cette récolte, faute de soins, serait un très mauvais calcul, surtout dans des sols qui, presque toujours, comportent un prix de location très élevé.

Pendant tout l'été qui suit la plantation, l'artichaut ne demande que des binages; mais il les lui faut aussi réitérés qu'il est nécessaire pour détruire toute végétation parasite; l'humidité entretenue par l'abri que donnent à la terre les mauvaises herbes, attendrit les feuilles du jeune plant et les dispose à être grillées lors des grandes chaleurs; d'ailleurs, tout emploi de séve par une autre plante diminue sa croissance, compromet son produit, et l'empêche de s'emparer vigoureusement du sol. Quelquefois une récolte de salades, intercalée dans les jeunes artichauts, est dans les habitudes de certains cultivateurs; il ne faut, dans ces conditions, cultiver que des premières romaines, dont la récolte soit terminée au plus tard fin de mai, autrement on aurait soi-même créé l'inconvénient de l'étiolement dont nons venons de parler.

Je le répète, dans les terrains propices à la culture spéciale, les artichauts de l'année, auxquels ni le fumier ni les façons n'ont manqué, donnent à coup sûr une première récolte en septembre au plus tard. Aussitôt les premières gelées, chaque pied est soigneusement débarrassé des vieilles tiges ou des vieilles feuilles, et un labour général est donné à tout le carré; on a soin, en labourant, de faire une butte légère autour de chaque pied, mais en laissant le centre aéré, de peur de la pourriture. Aussitôt que le froid devient sérieux, on approche entre les rangs la quantité présumée nécessaire de fumier bien sec, de menues pailles ou autres substances peu susceptibles de se décomposer, et si le froid continue, on en place une quantité suffisante sur chaque butte pour la préserver de la gelée; enfin, dans les hivers tout à fait froids, il faut encore prendre, entre chaque butte, un peu de terre que l'on met par-dessus la couverture; mais ce dernier cas est rare, et on ne doit avoir recours à cette précaution qu'à la dernière extrémité; car toute privation d'air et de lumière expose le pied de l'artichaut à pourrir; aussi faut-il avoir bien soin, toutes les fois que le temps se radoucit, de découvrir ses plantes, et on peut dire que les moins couvertes, à moins de froids prolongés, donnent le meilleur résultat; après les hivers doux, ceux qui n'ont pas été couverts du tout se font remarquer par leur brillante végétation.

Dès le mois de février le plus ordinairement, — en mars si l'hiver se prolonge, une nouvelle façon à la bêche, moins profonde, émiette la terre mûrie par les gelées, ravale les buttes, et dégage le pied des artichauts ; en même temps le plus fort des couvertures est enlevé et mis de côté pour resservir l'hiver suivant, tandis que toute la partie décomposée, enfouie dans le sol à l'état de terreau, lui compose un amendement avantageux. En avril on *œilletonne*, c'est-à-dire que l'on détache proprement de la souche tous les œilletons, sauf un, ou deux quelquefois, que l'on laisse en place et qui sont destinés à remplacer la vieille tige qui est morte, et à porter fruit à leur tour. Cet œilletonnage se fait avec une spatule en bois, et même avec une lame d'échardonnoir, emmanchée dans un manche très court (20 à 25 centimètres). Les plaies doivent être aussi nettes que possible, sous peine d'occasionner une pourriture qui nuit et à la souche et aux œilletons enlevés pour faire du nouveau plant.

Cette seconde année, les artichauts monteront en juin et seront en plein produit; ils seront tous aussi nets que possible de mauvaises herbes, pendant le printemps : généralement après la récolte le carré est garni de choux de Milan, de Pontoise ou de Vaugirard, qui occuperont la place pendant la seconde partie de l'été, et donneront à l'entrée de l'hiver une récolte qui, parfois, n'est pas à dédaigner.

Dans ces terres que nous avons reconnues tout-à-fait favorables à l'artichaut, on peut employer un autre mode de plantation, nommé *par souchettes*, qui comble la lacune existant entre les artichauts de première et seconde année, et donne son produit en juillet et août. Pour cela, on enlève, au moment du labour d'automne, avant les grandes gelées, mais pas trop tôt non plus de crainte de la pourriture — en moyenne vers décembre — les souches tout entières avec leurs jeunes œilletons, et on les place près à près, dans le meilleur coin du carré, en ayant soin de les recouvrir de terreau d'abord, puis de litière quand il gèle très fort. En mars, les souchettes sont extraites de la jauge, et au moyen de la bêche séparées en trois ou quatre parties, suivant leur force, de façon à ce que chaque partie présente deux ou trois œilletons adhérant à un morceau de la souche. Ces souchettes sont plantées en la manière ordinaire et soignées comme les œilletons; au moment de l'œilletonnage, on les visite, et on ne leur laisse qu'un seul de leurs œilletons, le plus fort et le mieux placé. On obtient ainsi des pieds plus forts, et surtout plus hâtifs l'année de la plantation, mais seulement dans les terrains suffisamment frais; car on a remarqué que l'œilleton est ainsi moins enterré et par conséquent plus exposé à la sécheresse.

Une plantation d'artichauts peut durer plusieurs années; de plus, dans ces terres d'élite, la richesse du sol et l'abondance des engrais fournis par les débris de la couverture suffisent pour entretenir une constante fertilité. Aussitôt que l'on voit une plantation diminuer de produit, on plante à nouveau entre deux lignes, et le carré recommence, sans plus de précautions, à fournir d'abondantes récoltes.

Telles sont les conditions bien simples du travail de l'artichaut en culture spéciale. Le produit s'en est jusqu'à présent montré suffisamment rémunérateur; mais tous les jours, grâce au développement des chemins de fer, on voit se multiplier les défrichages de prairies dans les fertiles vallées où l'artichaut ne tarde pas à succéder au fourrage. La concurrence nous conduit tout doucement à l'avilissement du prix de cette denrée; de plus, tous les cultivateurs éloignés des moyens faciles de communication doivent chercher dans la simplification de la main d'œuvre, l'économie que les autres trouvent dans la proximité du marché. C'est le travail des chevaux substitué aux bras de l'homme qui fournira cette économie. Déjà des tentatives ont été faites dans ce sens par des cultivateurs intelligents; si quelques-uns y ont renoncé, il en faut chercher la cause dans l'emploi d'outils imparfaits; mais bientôt la connaissance des charrues-butteuses que l'on emploie dans bien des vignobles, apportera la solution de cette difficulté. Le

labour à la bêche revient à environ 60 fr. l'hectare, et ce prix ne peut désormais qu'augmenter; en deux jours d'un homme et d'un cheval, un hectare d'artichauts peut être labouré et butté, avec une dépense qui n'excéderait pas 12 francs. Les façons superficielles de l'été se feraient avec une bineuse comme celle employée pour la vigne dans le centre et le midi de la France, avec une rapidité qui serait déjà un mérite, sans compter l'économie qui assurerait le bénéfice du cultivateur.

ENTRETIENS

Sur la Physiologie végétale,

PAR M. RENÉ DE MARICOURT.

Quant à la circulation générale, voici la théorie admise jusqu'à présent. La séve, eau élaborée, chargée de différentes substances, avidement puisée par les racines, monte à travers le collet jusque dans le tronc, en suivant les vaisseaux et passant de cellule en cellule, aspirée par l'évaporation des feuilles, poussée par les deux phénomènes de l'endosmose et de la capillarité, arrive à l'extrémité des rameaux, y subit des modifications dont nous allons parler, et enfin sous forme de *cambium* ou séve perfectionnée, redescend par l'écorce, et entre l'écorce et le bois dépose une couche nouvelle chaque année. Voilà le fait en gros. Il nous faut encore signaler une action particulière ou modification du liquide qui constitue la séve. C'est le latex ou suc propre. Exemple : la liqueur jaune du *chelidonium*, qui, dit-on, guérit les verrues, le suc du pavot, la liqueur blanche du salsifis, etc., etc. Or, ce latex a sa circulation indépendante à travers des canaux particuliers appelés vaisseaux *laticifères*. Ils sont faciles à remarquer à l'aide du microscope dans les jeunes feuilles du caoutchouc. Très nombreux et ramifiés entre eux, ils contiennent du *latex*, qui circule rapide et abondant d'une façon tout-à-fait indépendante de la séve générale.

III. La séve, chemin faisant, se modifie : ceci nous amène à parler de la transpiration, de la respiration et de l'excrétion.

1° Les feuilles suent.—Dans sa rapide ascension, au sommet des tiges, la séve quoique charriant des substances nutritives contient encore un excès considérable d'eau.

Cette séve, qui représente le sang de la plante serait faible, incolore, amènerait anémie et chlorose si elle ne se débarrassait des deux tiers de l'eau puisée par les racines. L'eau rejetée se transforme en vapeur, ou se condense en gouttelettes, comme on peut le voir sur les feuilles d'une plante mise sous cloche, ce qui empêchera de confondre les produits de la transpiration avec la rosée.

2° Inspiration. — La séve, comme le sang chez les animaux, a besoin d'être en contact avec l'air pour se convertir en fluide nutritif. Les feuilles représentent ici les poumons. Disons rapidement, sans nous occuper encore de leur description et de leur nomenclature, qu'elles sont formées de vaisseaux qui ne sont que

le prolongement de ceux que nous constatons dans la tige; de parenchyme ou tissu utriculaire remplissant l'intervalle qui sépare les vaisseaux; enfin, d'un épiderme muni de *stomates*, petites bouches ou pores qui résultent de l'écartement des cellules, et correspondent à d'autres vides plus profonds dans l'intérieur de la feuille (*parenchyme*), qui sont désignés sous le nom de poches aériennes. Ces organes ont une grande importance dans l'acte qui nous occupe.

La séve portée par les vaisseaux, montant de cellule en cellule, etc., etc., arrive dans la feuille et s'y trouve en contact avec l'air, car les stomates aspirent celui de l'atmosphère et il remplit les poches aériennes. Grâce à la multiplicité de ces organes, la séve est donc baignée d'air sur une large surface, et ceci directement comme dans le canal de la trachée-artère et des bronches dont sont pourvus les animaux supérieurs.

Tout acte respiratoire est double : un jeu de soufflet en deux temps. — Aspirer et expirer. La feuille aspire de l'air. Plongée dans l'eau et exposée au soleil une feuille dégagera des bulles de gaz qui viendront crever à la surface du liquide; elle contenait de l'air dans ses poches aériennes; donc, elle l'avait aspiré, l'expérience est concluante; mais le gaz ainsi rendu n'est plus l'air que nous respirons; il s'est modifié et n'est composé que d'oxygène pur.

Il faut rappeler ici qu'un des éléments constituants de notre atmosphère est l'acide carbonique, et, quoiqu'il existe en fort petite quantité relative, sa décomposition par l'expulsion de l'oxygène produirait encore des masses effrayantes de charbon. Or, c'est l'acide carbonique que la plante par ses feuilles et autres *parties vertes*, aspire dans l'air, décompose en retenant le carbone, et en expirant une partie de l'oxygène. Voilà l'acte le plus essentiel de la respiration végétale. Là, les choses se passent en sens inverse des phénomènes observés chez les animaux qui aspirent l'oxygène pour rejeter de l'eau et de l'acide carbonique. Toutefois, ce n'est pas tout, car cette décomposition n'a lieu que sous l'influence solaire. Sans soleil les choses se passent autrement. La plante absorbe de l'oxygène et rend de l'acide carbonique, voilà pourquoi il est dangereux de coucher dans une chambre pleine de fleurs.

Mais le phénomène est plus complexe. En effet, cet oxygène aspiré en l'absence du soleil ne reste pas inutile; il se combine avec une portion du carbone resté libre, forme de l'acide carbonique qui de nouveau sera décomposé dans les parties vertes sous l'action solaire; il n'en reste pas moins, comme l'ont prouvé diverses expériences, une addition de carbone, c'est-à-dire un élément constituant de la substance même du végétal.

Il y a encore une nouvelle source d'alimentation respiratoire.

L'air est chargé de vapeur d'eau, c'est-à-dire oxygène et hydrogène, sans parler des vapeurs ammoniacales hydrogène et azote, éléments divers, qui, en face du carbone provenant de la décomposition de l'acide carbonique, formeront les principes que la séve va charrier en descendant.

La plante puise dans l'air : 1° de l'acide carbonique tout fait; 2° de l'oxygène

qui forme encore de l'acide carbonique; 3° l'acide carbonique provenant de ces deux sources est décomposé en deux portions : oxygène qui est rendu à l'air; carbone qui se fixe dans le végétal.

D'où vient cependant cet acide carbonique exhalé dans l'obscurité, puisque nous le voyons se décomposer et abandonner presque tout son carbone à la plante? La question ne paraît pas absolument résolue; les uns croient qu'il se forme avec l'oxygène de l'air aux dépens du carbone de la plante, perdant ainsi une partie de sa substance, les autres qu'il provient seulement du sol où il a été puisé par les racines; auquel cas il n'y aurait pas de déperdition.

3° Excrétion. — Les feuilles, avons nous dit, servent à faire suer le végétal pour débarrasser la séve de son trop plein d'eau; mais elles ont encore un emploi, elles dégorgent ou vomissent les matières surabondantes, certains sucs qui couvrent par exemple la face inférieure des feuilles du sycomore, des résines, des gommes, des huiles, etc., etc.

IV. Assimilation de la séve. — Nous savons que la séve ainsi modifiée à la suite de ces diverses réactions, redescend par l'écorce. Le bourrelet qui résulte d'une ligature circulaire faite sur un rameau prouve bien que la séve descendante, contrariée dans sa marche, a dû s'accumuler au-dessus de l'obstacle; elle se répand à la face interne de l'écorce, et, sous le nom de *Cambium*, donne naissance à une nouvelle couche qui s'organise en tissus avec cellules et vaisseaux.

On a pu observer qu'en comparant les racines et leurs spongioles à des bouches aspirantes, les feuilles à des poumons, l'analogie est fort incomplète. En effet, les feuilles, et hâtons-nous d'ajouter toutes les parties vertes du végétal, sont des organes non-seulemement respiratoires, mais aspirant la nourriture et rejetant le trop plein.

La plante se nourrit donc aux dépens du sol et de l'atmosphère. A l'aide de spongioles dans l'un, de feuilles et autres parties munies de stomates dans l'autre, elle puise des principes très variés, qui, décomposés, fournissent toujours les quatre corps simples : carbone, oxygène, hydrogène et azote.

Le premier, nous le savons, se trouve naturellement dans l'air; il est aussi pompé dans la terre, où il est très abondant, à cause des détritus végétaux formant un humus naturel. C'est lui qui, combiné avec l'oxygène et l'hydrogène, fournira la cellulose, c'est-à-dire le tissu même du végétal et ses dérivés, qui donnera les acides qui entrent dans la composition des fruits, les huiles, les résines, etc., etc., enfin les substances colorantes si variées.

Il se combinera avec les précédents, et s'adjoindra l'azote, qui se trouve dans l'air mélangé avec l'oxygène, dans la terre sous forme de sels ammoniacaux, et alors formera l'albumine, la caséine, glutine, etc., etc. Cette dernière observation est de la plus grande importance, car ces diverses substances forment la partie nutritive de la plante pour l'homme et les animaux; or, il faut connaître quels sont les végétaux qui empruntent à l'atmosphère son azote, et ceux qui le réclament au sol. Les premiers, en effet, nous enrichiront sans frais (légumineuses

en général), et les seconds (céréales), réclament l'azote sous forme de sels ammoniacaux que les engrais seront chargés de leur fournir.

Il y a encore des matières inorganiques, ou minéraux, qui entrent dans la constitution de la plante, et se retrouvent dans les cendres : potasse, soude, fer, chaux, silice, etc., etc.; ce dernier corps est en proportion remarquable dans le chaume de certaines graminées; il donne au bambou, à la canne de Provence, la dureté de leur enveloppe. Ces corps, étrangers à l'organisation végétale, n'y sont apportés que par un mécanisme physique qui n'a rien à voir avec les actes d'organisation chimiques et physiologiques qui précèdent.

En résumé, la nutrition du végétal s'opère au moyen d'une série de phénomènes, qui sont :

Aspiration { dans le sol au moyen des spongioles.
dans l'atmosphère par les parties munies de stomates.

Ascension de la séve par endosmose, capillarité, évaporation des feuilles, etc.

Modification de la séve au sommet du végétal . . . . . } Respiration (double phénomène).

Circulation partielle dans les cellules . . } Exsudation.

Formation du latex dans des vaisseaux particuliers . . . . . } Excrétion.

Descente de la séve modifiée, épaissie, formant une couche de cambium.

Assimilation de principes organiques tous constitués par les diverses combinaisons du carbone avec hydrogène, oxygène et azote.

Adjonction de quelques substances minérales.

Voici les faits présentés sous leur forme la plus simple et la plus sèche, et réduits à quelques règles générales; je ne puis m'empêcher de m'arrêter sur certaines considérations, avant de poursuivre notre étude sommaire : unité du plan de la nature, malgré la variété des procédés; simplicité des organes élémentaires à travers des divergences infinies de forme, de situation et de dimension; soins multipliés pour la conservation des espèces végétales; telles seraient les idées générales dont le développement nous serait fourni par les applications des principes déjà émis. Dans l'étude des racines nous avons pu voir que les apparences peuvent être trompeuses, qu'il y a des racines aériennes, comme il y a des tiges souterraines; qu'elles se remplacent et se reforment avec une merveilleuse rapidité; qu'elles sont douées d'une étonnante divination pour rechercher elles-mêmes ce qui leur convient dans le sol : aussi devons-nous les consulter et écouter leurs leçons.

La tige, à son tour, nous montre par quel mécanisme ingénieux et compliqué, au moyen de combien de ressources la vie s'entretient chez la plante; elle se nourrit, subvient à sa subsistance, mais encore faut-il qu'elle croisse et assure la propagation de sa race : de là deux nouvelles phases dans son histoire : accroissement de l'individu; fonctions de reproduction.

Senlis. — Imprimerie et Lithographie de Madame veuve Duriez.

TABLE

Procès-verbal de la séance du 4 Juillet 1869 145
Membres admis dans la séance du 4 Juillet 148
Section de Crépy. — Séance du 10 Mai 1869 149
Section de Chambly. — Séance du 8 Juin 1869 150
Section de Baron. — Séance du 13 Juin 1869. 150
Section de Nanteuil-le-Haudouin. — Séance du 13 Juin 1869. 151
Section de Béthisy. — Séance d'inauguration du 17 Juin 1869. 151
Section de Crépy-en-Valois. — Séance du 20 Juin 1869 . . 153
Section de Chantilly. — Séance du 24 Juin 1869. 154
Section de Précy-sur-Oise. — Séance du 1er Juillet 1869 . . 154
Extraits de la correspondance 155
Bouturage des Arbres fruitiers, par M. Thirion. 156
Conservation des Patates, par M. Deslandes 159
Caractères distinctifs des Pêchers 159
Culture des Légumes, par M. Thirion 161
Entretiens sur la Physiologie végétale, par M. R. de Maricourt. 165

Ordre du jour de la séance du 1er Août 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 4 Juillet.
Admission de membres nouveaux.
Dépouillement de la correspondance.
Communication des décisions du Comité consultatif.
Rapports des Comités sur les objets présentés.
Communication de la Commission de l'Exposition.
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.

AOUT 1869.

GREFFES DE BOUTONS A FRUIT. — SEMIS D'AUTOMNE.

Dimanche 1er : Leçon à Senlis, à 10 h. du matin, dans le jardin de la Société. — A 2 h. de l'après-midi, SÉANCE GÉNÉRALE.

Dimanche 8 : 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, chez M. Prieux, à 5 h. soir.

Lundi 9 : Leçon à Thury-en-Valois, à 9 h. du matin.
Séance à Betz, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Mardi 10 : Leçon à Boran, à 9 heures du matin.
Séance à Chambly, à 2 heures de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Jeudi 12 : Leçon à Nogent-les-Vierges, à 9 h. du matin.
Séance à Précy-sur-Oise, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Lundi 16 : Leçon à Auger-St-Marc, à 8 h. du matin.
Leçon à Crépy, 12 h. 1/2.—Séance après la leçon.

Jeudi 19 : Leçon à Fleurines, chez M. Mellois, à 9 h. matin.
Séance à Béthisy, à 2 h. de l'après-midi.—Leçon après la séance.

Dimanche 22 : 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.

Jeudi 26 : Leçon à Coye, à 10 heures du matin.
Séance à Chantilly, à 2 h. de l'après-midi. — Leçon après la séance.

Dimanche 29 : Leçon à la Chapelle-en-Serval, à 9 h. du matin.
Leçon à Plailly, à 2 heures de l'après-midi.

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