

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

VII^e VOLUME



SEPTEMBRE

N^o 21

1878

—
SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville, 11

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

M. le Préfet de l'Oise. — Monseigneur l'Evêque de Beauvais. —
M. le Sous-Préfet de Senlis. — M. le Maire de Senlis.

BUREAU HONORAIRE

M. le comte de Maricourt, vice-président.
M. Bruet, secrétaire-général-adjoint.
M. Cabot, bibliothécaire-archiviste.

BUREAU CENTRAL

M. Vernois, président.
M. M. Minguet et Frémy, vice-présidents.
M. Thirion, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
M. M. Cossin et Jassemin, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Bery, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
M. Deshais père, conservateur du matériel.
Jardinier-professeur : M. Dubarle.

MEMBRES PERPÉTUELS

M^{me} de Watry. — M. de Watry. — M. Thirion. — M. Vernois.
M. de Maintenant — M. Minguet. — M. Cagny. — M. Deshais
père. — M. Cossin. — M. Desachy (Charles). — M. le baron de
Condé. — M. Bruslé. — M. Jannin. — M. Lemaire (de Nanteuil).
— M. Froment (de Saint-Firmin). — M. de Maricourt. — M. Picard
(de Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruet. — M. Am.
de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. —
M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillières. — M. Bourbonneux.
— M. Sebert.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Deslandes — Tassin. — Simon Compiègne. —
Fontaine. — Barré. — Testard. — Daguet. — Réhry. — Cosson.
— Reusse. — Félix Dupuis. — Masson.
Baron : M. Vramant, président.
Béthisy : M. Turlin, délégué.
Betz : M. Roblin, président.
Chantilly : M. Petit, président.
Ermenonville : MM. Martin, président, — Thiénard fils délégué.
Nanteuil : MM. Dubois, président, — Benoit, délégué.
Pailly : M. Chantrier, délégué.
Pant : MM. Renaut, président, — Laverge, délégué.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 1^{er} SEPTEMBRE 1878. — PRÉSIDENTE DE M. FRÉMY.

La séance est ouverte à 2 h. 1/2. — Le procès-verbal de la
précédente séance est adopté à l'unanimité.

Les objets ci-après sont déposés sur le bureau :

1^o Par M. PRINVELLE, trois belles corbeilles de fleurs
coupées, dont 22 variétés de Reines Marguerites, 52 de Pe-
largoniums zonals et 55 de Begonias, pour lesquelles la Com-
mission permanente, tout en regrettant de ne pouvoir faire
davantage, propose une *mention très honorable*.

2^o Par M. LÉPINE, Concombres, Radis noirs d'hiver, Radis
roses à bout blanc, Céleri plein blanc, Céleri rave, Cantaloup
fond blanc, Tomates, Concombre serpent et Cornichons. —
Mention honorable.

La correspondance comprend les pièces ci-après :

1^o Une lettre de M. Gaillard, conseiller général pour le
canton de Creil, exprimant ses regrets de n'avoir pu réussir
à faire voter par le Conseil général une bourse à l'École
d'horticulture de Versailles.

2^o Une lettre de M. Sangnier, secrétaire de la mairie de
Précy-sur-Oise, envoyant l'adhésion de treize nouveaux
Sociétaires, et demandant si leur engagement doit courir du
1^{er} janvier 1878. — Il sera répondu à M. Sangnier que l'usage
de la Société est de ne demander qu'une demi-cotisation
pour la première année aux Membres admis à cette époque
avancée, tout en leur adressant les bulletins parus depuis le
1^{er} janvier précédent.

3^o Une lettre de M. Goin, éditeur à Paris, rue des Écoles,

n° 62, par laquelle il déclare mettre à la disposition de la Société les ouvrages ci-après, en double exemplaire, dont l'un sera déposé dans la bibliothèque, et l'autre remis à des membres compétents qui voudront bien en prendre connaissance et en faire un compte-rendu. — En conséquence, et en exécution du désir de l'honorable donateur, le *Nouveau jardinier illustré* est remis à M. Thirion, l'*Entomologie horticole* à M. Frémy, la *Culture des asperges* à M. Daguet, la *Culture des graminées* à M. Dubarle, et la *Culture des pommes de terre* à M. Mouy.

4° Une circulaire de la Société Pomologique de France, invitant les Sociétés d'horticulture à désigner des délégués pour assister à la session qu'elle ouvrira à Paris le 16 septembre courant.

5° Le programme de l'Exposition qui se fera à Orléans du 20 au 25 septembre.

6° Une invitation pour la messe de Saint-Fiacre, qui sera dite le lundi 2 septembre, et à laquelle le Bureau de la Société assistera, suivant son habitude.

M. le Secrétaire-Général communique à l'Assemblée les décisions prises par le Conseil d'administration dans sa réunion mensuelle du 25 août dernier. — M. de Caix de Saint-Aymour, conseiller général pour le canton de Senlis, s'est rendu obligeamment à cette réunion, dans le but de rendre compte de ce qui s'était passé, au sein du Conseil général de l'Oise, au sujet du vœu émis par les quatre Sociétés d'horticulture du département pour l'établissement d'une bourse de mille francs à l'École de Versailles; les renseignements de M. de Caix concordent avec ceux donnés par M. Gaillard dans sa lettre mentionnée ci-dessus; le Conseil général, tout en repoussant le vote d'une bourse à Versailles, ne paraît pas éloigné d'augmenter le chiffre de la subvention par lui accordée aux Sociétés d'horticulture; en conséquence, le

Conseil d'administration, pensant qu'il serait inopportun d'insister sur un vœu deux fois repoussé par le Conseil général, a décidé de se mettre d'accord avec les autres Sociétés du département pour solliciter une augmentation de leurs subventions, et M. Thirion a été chargé de commencer des démarches dans ce but. — Par suite de nouvelles explications données par la Commission administrative du jardin, le Conseil a autorisé des travaux de terrassement qui, empêchant les eaux pluviales de dégrader les fondations du mur de façade, suffiront à prévenir les dégâts signalés précédemment, et attribués à tort au tirage des fils de fer du contre-espallier; en même temps on fera boucher, avec du ciment de portland, les lézardes de la maison d'habitation; de plus il a ouvert un crédit à l'effet d'acquérir 500 étiquettes en faïence, à 7 fr. le 100, afin de commencer l'étiquetage des plantes et arbres du jardin; à ce propos, M. Dubarle, sans méconnaître l'utilité de l'étiquetage, fait observer qu'il se présente des dépenses plus urgentes, notamment l'acquisition de charpentes en fer pour soutenir les treilles; il lui est répondu aussitôt que les fonds provenant de la vente des produits du jardin ont reçu une destination concordant avec ses désirs, et que, en vertu d'un vote du Conseil d'administration, il en a, de plein droit, la disposition pour achat de plants, semences, engrais, et entretien du jardin. — En raison du départ prochain de M. Béry, le Conseil a accepté avec reconnaissance l'offre faite par M. Daguet de le remplacer momentanément dans ses fonctions de trésorier-adjoint, et lui a voté des remerciements.

Il est ensuite procédé à la lecture des Extraits de Journaux et Bulletins horticoles, à propos de laquelle ont lieu les observations suivantes: M. FOSSIEZ a fait, en automne, des plantations d'asperges qui ont réussi; M. DESLANDES au contraire en a perdu quelques griffes par la pourriture en pareille circonstance; M. PLICHON ne voit pas d'inconvénient à la plantation automnale, pourvu qu'elle ait lieu à un moment où

la végétation ne soit pas encore interrompue; M. DUBARLE affirme ce principe, en disant qu'il ne conseillerait la mise en place des asperges avant l'hiver qu'à la condition de la faire de très bonne heure, et avec des griffes qui ne soient restées que très peu de temps hors de terre; M. THIRION fait remarquer que tous les auteurs recommandent de ne planter qu'en mars, et que même certains cultivateurs spéciaux refusent de faire livraison en plein hiver, ce qui concorde avec les enseignements de M. le Jardinier-Professeur.

Quinze membres nouveaux sont présentés, et la séance est levée à 4 heures après le tirage de la loterie, composée de quatre traités d'horticulture, de deux lots de légumes offerts par M. Lépine, et de deux lots de fleurs offerts par M. Prinveille.

VISITE A L'EXPOSITION

PAR M. DUBARLE, JARDINIER-PROFESSEUR.

Ayant passé la journée du 17 juin dernier à l'Exposition du Champ-de-Mars, je me suis naturellement attaché plus particulièrement aux Roses qui étaient alors dans leur pleine saison.

J'en ai rendu compte à la séance de juillet dernier, et j'ai promis de résumer par écrit mes impressions, afin de guider les Membres de la Société dans le choix des variétés. Pour cela je donne dans cet article leurs noms, avec la nuance de leurs fleurs, au moins pour la plupart, n'ayant eu que le temps de prendre quelques notes très rapidement.

On remarquera que je ne signale de sujets méritants que dans les deux sections des *Hybrides* et des *Thés*; n'ayant rien trouvé de hors ligne dans les autres sections, je préfère m'abstenir que de recommander la culture de plantes tout-à-fait ordinaires. Il faut en conclure que celles que j'ai

notées étaient remarquables, au moins dans l'exemplaire qui figurait à l'Exposition, et réunissaient toutes les qualités, de plénitude, de belle tenue et de coloris; il resterait à savoir si elles sont généreuses et franchement remontantes.

Quoi qu'il en soit, elles avaient une supériorité marquée sur leurs concurrentes, et méritent d'être signalées à l'attention des amateurs; on ne les adoptera définitivement que si leurs qualités se confirment et se complètent dans les cultures de ceux qui les auront essayées. C'est dans ce but que j'ai composé la liste suivante :

1° ROSIERS HYBRIDES

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Duhamel..... | <i>Rouge vif.</i> |
| Thérèse Levet..... | <i>Rose brillant.</i> |
| Comtesse d'Oxford..... | <i>Rouge cramoisi.</i> |
| Belle Maconnaise..... | |
| M ^{me} Ducher..... | <i>Rose carné.</i> |
| De Montigny..... | |
| Marie Bauman..... | <i>Rouge cerise.</i> |
| Comtesse de Maussac..... | <i>Rose clair.</i> |
| Elisabeth Vigneron..... | <i>Rose vif</i> |
| M ^{lle} Annie Wood..... | <i>Rouge.</i> |
| Philibert Pellet..... | <i>Rose vermeil.</i> |
| M ^{me} Châté..... | <i>Cerise satiné.</i> |
| Souvenir de Spa..... | <i>Rouge.</i> |
| Jules Bourgeois..... | <i>Rouge.</i> |
| Charles Rouillard..... | <i>Rose tendre.</i> |
| Juliette Alphand..... | <i>Rose tendre.</i> |
| M ^{lle} Marie Rady..... | <i>Satiné blanc.</i> |
| La Rosière..... | <i>Rouge amaranthe.</i> |
| Gabriel Jamin..... | |
| Abel Carrière..... | <i>Rouge carmin.</i> |
| Albert Payé..... | <i>Rose carné,</i> |
| Eugénie Verdier..... | <i>Rose clair.</i> |
| M ^{me} Thévenot..... | <i>Rouge vif.</i> |

| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Bernard de Palissy | <i>Rouge vif.</i> |
| M ^{lle} Léonie Persin..... | <i>Rose vif.</i> |
| Capitaine Cristy..... | <i>Rose clair.</i> |
| Louise Patte..... | |
| François Fontaine..... | <i>Rouge feu.</i> |
| Marquise de Castellane..... | <i>Rose vif.</i> |
| Boïeldieu | <i>Rouge cerise.</i> |
| Lyonnaise..... | <i>Rose tendre.</i> |
| Etienne Levet..... | <i>Rouge.</i> |
| Marie Boissée..... | <i>Blanc pur.</i> |
| Alfred Colomb..... | <i>Rouge.</i> |
| Président Thiers..... | <i>Rouge clair.</i> |
| Edouard Morren..... | <i>Rose.</i> |
| M ^{me} Renard. | <i>Rose.</i> |
| Maxime de la Rochetrie..... | <i>Pourpre violacé.</i> |
| Comtesse de Jaucourt..... | <i>Rose carné.</i> |
| Queen Victoria..... | <i>Blanc carné.</i> |
| Thérèse Appert..... | <i>Lilas.</i> |
| Baron de Bostetten..... | <i>Rouge velouté.</i> |
| Anna Blanchon..... | <i>Rose vif.</i> |
| Elisa Boëlle..... | <i>Blanc rosé.</i> |
| M ^{me} Puissant..... | <i>Rouge.</i> |
| Marie Gonod..... | <i>Blanc.</i> |
| Général de la Martinière..... | <i>Rose.</i> |
| Prud'homme..... | <i>Cerise.</i> |
| Paquerette | |
| Antoine Alléon..... | <i>Cerise.</i> |
| Duc d'Edimbourg | <i>Rouge.</i> |
| Baronne de Rotschild..... | <i>Rose.</i> |
| Alba Carnea..... | <i>Blanc.</i> |
| Van Houtte..... | <i>Rouge amaranthe.</i> |
| Amélie Baltet... .. | <i>Rose.</i> |
| Souvenir d'Auguste Rivière..... | <i>Rouge.</i> |
| Souvenir de Louis Van Houtte... | <i>Carmin.</i> |
| Dupuy Jamin..... | <i>Cerise vif.</i> |

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Eugène Appert..... | <i>Rouge eramoisi.</i> |
| M ^{me} Alice Dureau..... | <i>Rose.</i> |
| Julie Daran..... | <i>Carmin violacé.</i> |
| Emilie Hausbourgh..... | <i>Rose tendre.</i> |
| François Michelin..... | <i>Rose foncé.</i> |
| Marguerite de Saint-Amand..... | <i>Rose carné.</i> |
| Prince of Wales..... | <i>Carné tendre.</i> |
| Princesse Camille de Rohan..... | |
| Sénateur Waisse..... | |
| Xavier Olibo..... | <i>Rouge foncé très velouté.</i> |
| Horace Vernet..... | <i>Rouge pourpre.</i> |
| Ferdinand de Lesseps..... | <i>Carmin violacé.</i> |

2° ROSIERS THÉS

| | |
|---|------------------------|
| Comte de Sembac (ou Sembuis).. | |
| Marie Van Houtte..... | <i>Blanc jaunâtre.</i> |
| Belle Lyonnaise..... | <i>Jaune cuivré.</i> |
| M ^{me} Falcot..... | <i>Jaune doré.</i> |
| M ^{me} Hippolyte Jamin..... | <i>Blanc cuivré.</i> |
| Souvenir de Paul Néron..... | <i>Jaune saumoné.</i> |
| Miss Frassart..... | <i>Jaune.</i> |
| Julie Treyve..... | <i>Jaune.</i> |
| M ^{me} Freeman (noisette)..... | <i>Jaunâtre.</i> |
| Rêve d'or (thé)..... | <i>Jaune foncé.</i> |

LA CONSERVATION DES FRUITS (1)

PROCÉDÉ REYNOLDS

PAR M. HENRI SAGNIER

La quantité de fruits qui se perd chaque année en France est réellement incalculable. Dans la plupart des jardins de ferme, sur les plantations faites le long des routes, les fruits

(1) Cet article est extrait du *Journal de l'Agriculture*.

qui tombent naturellement des arbres sont presque toujours abandonnés à eux-mêmes et deviennent la proie des animaux ou pourrissent sur place. Que de fruits aussi qu'on laisse se gâter de plein gré, parce que l'écoulement en est impossible ou très-difficile. Ce serait donc rendre à la fois un très grand service et aux producteurs et aux consommateurs, que de leur fournir un moyen certain d'utiliser tous les fruits des vergers, tous les légumes des potagers. Nous venons d'assister à des expériences qui nous ont paru démontrer de la manière la plus claire que le problème est résolu, et nous nous empressons de faire connaître la solution à nos lecteurs.

Ce procédé nous arrive d'Amérique. Son inventeur est M. Reynolds, de Chicago, qui est venu à Paris pour faire connaître son appareil en France. Nous avons eu sous les yeux d'innombrables extraits des journaux agricoles et autres, qui affirment le succès obtenu par l'inventeur dans toutes les parties des Etats-Unis. Nous avons aussi un rapport officiel du département de l'agriculture au gouvernement de Washington, dont les conclusions sont identiques. Mais nous n'en parlerons pas, et nous nous bornerons à constater ce que nous avons vu produire avec une installation très-simple et très-rustique dans une petite rue des Batignolles, à Paris.

L'appareil de M. Reynold consiste en un fourneau dans lequel on peut utiliser n'importe quel combustible. Ce fourneau est surmonté d'un ventilateur qui sert de régulateur automatique de l'air chaud. Au-dessus du fourneau sont disposées, superposées, des claies indépendantes les unes des autres, dont le bâti a une hauteur de 15 à 20 centimètres, et dont le treillis est formé de fil de fer galvanisé; leur surface est de 56 décimètres carrés environ. Un treuil, mû par une manivelle sert à élever les claies, afin d'introduire, immédiatement au-dessus du fourneau, chaque claie lorsqu'elle vient d'être chargée. Voilà tout le système; on voit qu'il est simple. Il faut voir maintenant comment il fonctionne.

Le but est d'enlever aux fruits ou aux légumes les 70 à 90 pour 100 d'eau qu'ils renferment à l'état normal, de faire évaporer cette eau, pour ne laisser que les principes qui en font l'arome et le goût. On enlève ainsi aux fruits leur principal agent de destruction. A cet effet, on les découpe, à l'aide d'un petit appareil spécial, analogue à ceux dont on se sert dans les offices des hôtels ou des restaurants pour la préparation des légumes, en rondelles de 2 à 3 millimètres d'épaisseur, en enlevant la peau et la partie centrale qui renferme les pépins. Ces rondelles sont disposés côte à côte sur une claie; celle-ci en renferme une plus ou moins grande quantité suivant la grosseur et la nature des fruits. Lorsque la claie est couverte, on la place au-dessus du foyer; les rondelles se trouvent immédiatement dans un courant d'air chaud, et leur dessiccation commence. On prépare de la même manière une seconde claie, ce qui demande à peu près dix minutes, avec deux servants — hommes, femmes ou enfants. — Un tour de crémaillère donné au treuil élève la première claie, et la seconde est introduite au-dessous, de manière à recevoir la première l'action de l'air chaud. Une troisième claie est préparée et disposée de la même manière; puis une quatrième, une cinquième, et ainsi de suite. Dans l'appareil que nous avons vu fonctionner, on superpose ainsi vingt claies. La première, lorsqu'elle arrive au sommet de la colonne, est retirée, et on a des rondelles sèches, d'une belle couleur analogue à celle de la pulpe du fruit, et qui en a conservé tout l'arome. L'opération a demandé environ trois heures. Lorsque le fruit reçoit tout d'abord l'impression de l'air chaud, il abandonne quelques-uns de ses principes essentiels; mais ceux-ci, montant à travers les claies supérieures, imprègnent les rondelles dont celles-ci sont couvertes, de sorte qu'il n'y a, en définitive, qu'une perte à peu près insignifiante. L'arome est d'autant plus sensible que le fruit perd, avec son eau, la plus grande partie de son acidité. Une certaine quantité de rondelles de pommes ainsi desséchées

nous présentait tout-à-fait l'odeur qu'un tas de pommes développe dans un grenier. Pour les prunes, et les fruits analogues, on les laisse à leur état normal. Nous avons fait préparer ainsi des prunes tout-à-fait communes, et elles se sont parfaitement converties en pruneaux, à chair tendre, et beaucoup plus savoureux qu'avant l'opération. D'ailleurs, en ces sortes d'opérations, il n'y a rien de tel que l'expérience de la cuisine; avec des rondelles de pommes desséchées, nous avons fait préparer d'excellentes compotes et des marmelades tout aussi réussies qu'avec des fruits frais; seulement, il a fallu un peu plus d'eau pour la cuisson, et cela se comprend facilement, puisque la majeure partie de l'eau constitutive a disparu. N'hésitons donc pas à dire que le procédé de M. Reynolds nous paraît excellent pour l'utilisation d'une immense quantité de fruits aujourd'hui perdus. Tous les fruits, pêches, pommes, poires, groseilles, raisins, tomates, les légumes les plus délicats, peuvent être conservés de cette manière. Il est inutile d'insister sur les ressources que ce procédé peut donner à la marine et aux longs transports.

La réduction du poids des fruits est énorme; le rendement n'est guère que de 12 à 15 pour 100 suivant les espèces, c'est-à-dire que 100 kilog. de fruits ou légumes frais, donnent 12 à 15 kilog. de fruits secs, mais bien entendu, après enlèvement de la peau, des pépins ou des noyaux; si on ne fait pas cette opération, le rendement est plus élevé, mais la qualité du produit est d'autant moins bonne. Un appareil analogue à celui que nous venons de décrire peut traiter 20 à 22 hectolitres de fruits en vingt-quatre heures; la quantité de combustible varie suivant la nature de celui-ci, mais elle n'est pas considérable. Il suffit, en effet, que le courant d'air chaud qui s'établit dans les claies ait une température moyenne constante de 160 degrés Fahrenheit ou 71 degrés centigrades. Le prix de revient de l'opération est donc très-faible. Quant aux prix auxquels seront vendus les appareils en France, il nous est encore impossible de donner des détails précis à ce

sujet; mais il ne nous paraît pas qu'ils doivent être très-élevés.

Nous terminerons par quelques indications sur les résultats obtenus aux Etats-Unis d'Amérique. D'après les renseignements que publie le *New-York Tribune*, les exportations de fruits des Etats-Unis en Europe avaient atteint durant les six premiers mois de cette année 12,500,000 fr., au lieu de 3 millions de francs dans les six premiers mois de l'année dernière. L'exportation seule des pommes serait devenue vingt fois plus considérable. Ce progrès serait dû à l'extension du système Reynolds et aux perfectionnements apportés à son évaporateur par l'adjonction du ventilateur-régulateur. Il y a là une nouvelle industrie qui s'offre à tous nos cultivateurs; elle doit aussi vivement frapper l'attention du commerce des pruneaux, des fruits tapés, des raisins secs, etc.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Bouturage des racines de Rosier. — On coupe les racines par tronçons de 0,03 à 0,05 de long, et on les pose un peu obliquement soit dans des pots, soit dans des bacs, soit sur une tablette de la serre froide, dans du terreau bien consommé, et on les recouvre d'un demi centimètre de la même terre bien tamisée; ce bouturage réussit aussi très bien en pleine terre. A cet effet, on prépare une planche de terrain, à exposition mi-ombragée, de laquelle on enlève la terre à une vingtaine de centimètres de profondeur pour la remplacer par du terreau. Les boutures y sont placées comme précédemment, seulement ici on les recouvre de 2 centimètres de terreau.

(*Journal des Roses.*)

*
* *

Culture des Jacinthes, par M. MIQUET. — Pour un

mètre carré de terre plutôt siliceuse qu'argileuse, j'emploie :

- 40 gr. de superphosphate de chaux.
- 40 — de nitrate de potasse (sel de nitre).
- 15 — de chlorure de sodium (sel de cuisine).
- 5 — de sulfate de chaux (plâtre).

Ces substances, réduites en poudre fine, sont répandues aussi également que possible sur le sol au moment de le bêcher; on les enterre à 20 centimètres à peu près, afin de les mettre plus à portée des racines; on plante les oignons et on termine l'opération comme à l'ordinaire. Au printemps je couvre le sol d'une couche de tannée de 3 à 4 centimètres qui est enterrée au moment de l'arrachage des oignons. Depuis plus de douze ans que je soumetts les jacinthes à ce régime, *en les plantant toujours à la même place*, la floraison est régulièrement belle. Les jacinthes simples me donnent de 50 à 90 fleurons, et les doubles de 18 à 30, suivant les variétés. Les oignons sont très forts, les caïeux aussi; ceux-ci donnent leurs plus belles hampes à la troisième année. J'ai remarqué aussi qu'en diminuant sa quantité de sel de cuisine, ou en le supprimant, l'année d'après la floraison était moins belle.

(Revue horticole).

..

Destruction de l'Anthonome du poirier. — Comme il se loge dans les boutons de fleurs, et que ceux qu'il a attaqués ne s'ouvrent pas, il est facile de lui donner la chasse en détruisant tous ceux de ces boutons qui restent fermés pendant que les autres s'épanouissent. Une fois que l'insecte est arrivé à l'état parfait, vers la fin de mai, il est à peu près impossible de le découvrir. M. F. Jamin a, par ce moyen, amoindri dans une forte proportion les dégâts que faisait l'anthonome dans ses plantations, et aujourd'hui cet insecte ne s'y montre plus que rarement.

(Société centrale d'horticulture de France).

Ordre du jour de la Séance

DU 6 OCTOBRE 1878.

- Ouverture de la Séance à 2 h. de l'après-midi.
- Adoption du procès-verbal.
- Dépouillement de la correspondance.
- Communication des décisions du Conseil d'administration.
- Conférence.
- Rapport de la commission permanente sur les produits exposés.
- Tirage de la loterie.

La réunion du Conseil d'administration aura lieu le DIMANCHE 29 SEPTEMBRE, à 3 heures très-précises de l'après-midi, dans l'une des salles de l'Ancien Évêché.

AVIS. — Tout membre délégué de la section de Senlis au Conseil d'administration qui aura négligé de se présenter trois fois de suite à la réunion du Conseil, sans excuse valable, ne sera pas rééligible l'année suivante. Cette décision est applicable immédiatement.

*Par décision du Conseil d'administration les leçons
du professeur sont suspendues pendant les mois de
Septembre, Octobre et Décembre.*
