

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

IX^e VOLUME

N^o 6



JUIN

1881

SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville. 11

AVIS. — Le Mardi, 12 Juillet, la Commission examinera, à 8 heures, les apports faits sur le
Marché par les Horticulteurs-Marchands.

CONVOCATIONS

Les réunions générales de la Société ont lieu le premier dimanche de chaque mois, à deux heures, et celles du Conseil d'administration le dernier dimanche, à trois heures, dans une des salles de l'ancien Evêché.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

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

BUREAU HONORAIRE

M. le comte de Maricourt, vice-président.
M. Cossin, secrétaire.
M. Cabot, bibliothécaire-archiviste.

BUREAU CENTRAL

M. Vernois, président.
MM. Thirion, Minguet et Frémy, vice-présidents.
M. Bruet, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
MM. Jassemmin et Macret, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Daguet, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
M. Reusse, 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.
— 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 Seilliére. — M. Bourbonneux. — M. Sebert. — M. Vinet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Colas. — Brochon. — Simon Compiègne. — Tassin.
— Félix Dupuis. — Bougeonnier. — Fossiez. — Prinveille. —
Deslandes. — Lozet. — Bourbonneux. — Guinand.

Pont : MM. Renaut, président.

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

Président : M. E. Baudet. — Vice-Président : M. Lane.
Secrétaire : M. Cottard. — Vice-Secrétaire : M. Rodian (Louis).
Trésorier : M. Huss. — Délégué : M. Pichon.

N° 6. — JUIN 1884.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 5 JUIN 1884. — PRÉSIDENTE DE M. THIRION.

La séance est ouverte à 2 h. 1/2.

Le procès-verbal est adopté.

Deux nouveaux Sociétaires sont admis et un est présenté.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. GORENFLOT : 30 variétés de légumes, parmi lesquels un melon jaune d'Amérique. — *Mention très honorable.*

2° Par M. THOMAS : 26 variétés de légumes, dont un magnifique chou-fleur. — *Mention très honorable.*

3° Par M. ROBINETTE : 2 bouquets, pour offrir aux Dames patronnesses présentes à la séance. — *Remerciements.*

M. le Secrétaire-Général dépose sur le bureau :

1° Une lettre de M. le Ministre de l'Agriculture invitant la Société à envoyer un délégué à la réunion qui examinera, lors du Concours régional de Versailles, les modifications à apporter aux distributions de récompenses. — M. Thirion est désigné.

2° Une lettre de M. le Président du Cercle pratique d'horticulture et de botanique du Havre demandant un juré pour l'Exposition du 7 juillet. — Deux membres étant disposés à accepter cette mission, un des deux sera délégué par le Bureau.

3° Un accusé de réception des publications de la Société envoyées à la Smithsonian institution de Washington.

4° Une note sur la culture forcée du muguet, par M. Vaudier, jardinier-chef au château de Chaalis.



Société d'Histoire et
d'Archéologie de Senlis

Notice :

CB :

SHAS



000000003687

5° *L'Annuaire agricole* de Javel, années 1880 et 1881. — Ces petits volumes renferment des articles très intéressants sur les engrais fabriqués.

6° Les programmes suivants des Expositions qui auront lieu : à Rouen, du 5 au 9 octobre; à Clermont (Oise), du 24 au 26 septembre; à Vincennes, du 31 juillet au 4 août.

7° Le catalogue illustré des plantes nouvelles de M. J. Linden, de Gand (Belgique).

8° Les procès-verbaux suivants :

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

SÉANCE DU 17 AVRIL 1881. — PRÉSIDENTE DE M. HUSS.

M. HUSS dépose sur le bureau 4 variétés de légumes et 3 variétés d'azalées. — *Mention très honorable.*

SÉANCE DU 15 MAI 1881. — PRÉSIDENTE DE M. BAUDET.

M. HUSS dépose sur le bureau : des *hoteia japonica*, des *pelargoniums*, une giroflée et un *kiris rose*. — *Mention très honorable.*

M. Bruiet, secrétaire-général, fait part à la Société de la mort d'une Dame patronnesse, membre perpétuelle, dont le dévouement à notre œuvre était connu de tous, M^{me} de Watry.

Il annonce qu'un de nos sociétaires, M. Chantrier, de Mortefontaine, a obtenu à l'Exposition de Paris une *medaille d'or* pour ses *crotons* et *dracenas*.

Des publications correspondantes sont communiqués par M. Macret, secrétaire, les extraits suivants :

M. de Parville, dans un article scientifique sur les mouvements de la lune et les effets qui en résultent pour notre planète, explique l'abaissement de la température en mars, avril et mai, les onzième et vingt et unième jours. Le préjugé populaire sur la *lune rousse* n'est donc pas sans fondement. Toutefois, si le refroidissement arrivant aux époques ci-dessus indiquées, peut amener des gelées, les saints Mamert, Servais

et Pancrace n'ont rien à y voir, puisqu'ils sont invariablement fêtés les 11, 12 et 13 mai.

M. Flament, de Bruxelles, combat l'*oïdium* par l'*acide phénique*. Dans les serres, il dépose quelques plateaux remplis de ce liquide; et dans les vignobles, il propose le bassinage au 500° par un temps couvert.

M. Lainé, de Boulogne, emploie avec succès le *silicate de potasse* comme engrais pour les *asperges* qui perdent un peu en qualité, mais gagnent beaucoup en grosseur. Il prend le silicate de potasse soluble à 28° du densimètre Baumé, le réduit à 4° du même instrument, puis il ajoute 4 litres d'eau pour un de ce dernier produit et arrose les buttes avant que l'aspergne ne pousse. Le silicate à 28° vaut 36 fr. le quintal, donc à 4° = 5 fr. \times 4 litres d'eau = 400 litres d'engrais pour 4 franc. M. Thirion rappelle que les belles asperges qu'il présentait les années dernières sur le bureau recevaient un engrais à base de *sel potassique* préparé, sur sa demande, par M. Rohart.

La *Revue horticole* publie un article sur la rapide *floraison des pandanus* arrivés à cette époque de leur végétation.

M. le Secrétaire-Général donne communication de la décision suivante, prise sur la demande des concurrents :

Le deuxième mardi de chaque mois, de mars à octobre inclusivement, la Commission des produits apportés par les horticulteurs-marchands sur le marché de Senlis se réunira à 8 h. 1/2 pour examiner lesdits apports.

La séance est levée à 4 h. 1/2.

Membres admis dans la séance du 5 juin 1881.

MM. BROUILLARD (Désiré-Hippolyte), jardinier chez M. Robert, rue de Bon-Secours, à Senlis.
CONORD (Clotaire), jardinier à Gouvieux.

LES PORTE-GRAINES

CONFÉRENCE FAITE PAR M. THIRION, LE 6 FÉVRIER 1881.

Tant que l'horticulture n'a été guidée que par la routine, elle n'a fait que bien peu de progrès. Ce fait est facile à constater par la comparaison des anciens auteurs français avec ceux de l'antiquité, dont les premiers ne font pour ainsi dire que reproduire les préjugés et les pratiques erronées. Mais depuis que les sciences naturelles se sont développées et étendues, la culture du sol s'est éclairée, grâce à elles, de principes jusqu'alors inconnus et dont l'application a singulièrement amélioré ses produits, sous le double rapport de la quantité et de la qualité.

Il importe donc aux horticulteurs de se tenir au courant des découvertes scientifiques, afin de leur emprunter tout ce qui peut les aider à perfectionner encore leurs procédés de culture, et à soutenir la concurrence, de plus en plus vive, que contribuent à développer et le nombre toujours croissant des producteurs et les exigences de plus en plus considérables des consommateurs.

C'est dans ce but que je vais essayer d'appliquer au traitement rationnel des *porte-graines* les déductions d'un des plus savants naturalistes de notre époque, l'Anglais Darwin, auteur de la Théorie du Transformisme.

Tous les jardiniers savent que les porte-graines doivent être placés dans une terre amendée de longue-main, mais non récemment fumée; que toutes les plantes de même famille et susceptibles de se croiser entre elles, telles que les choux et les navets, par exemple, ou les diverses variétés de laitues, doivent être écartées l'une de l'autre, et, même pour plus de sûreté, placées dans des jardins séparés; que la graine d'une plante bisannuelle ne doit pas être prise sur un pied cultivé annuellement, etc., etc. Mais l'étude des prin-

cipes qui président à la fécondation des plantes peut, comme vous allez le voir, leur apprendre des choses qu'ils ignorent et les amener à modifier leurs procédés habituels dans le traitement des porte-graines.

Préalablement il est utile de rappeler succinctement la théorie de la fécondation végétale. C'est le pollen des étamines, ou organes mâles, qui se fixe sur le pistil, ou organe femelle, à l'aide d'une liqueur visqueuse que secrète ce dernier; l'humidité gonfle les grains de pollen et déchire leur enveloppe, d'où s'échappent les molécules fécondantes qui, par l'intérieur du style, descendent jusqu'à l'ovaire, auquel leur contact suffit pour donner l'activité vitale. Dans les plantes dioïques, les mâles ne portent que des étamines et les femelles que des pistils; il faut donc que les deux sortes de plantes soient rapprochées, ou que le vent, les insectes portent à l'une le pollen de l'autre. Chez les plantes monoïques, les deux organes sont réunis sur le même individu, mais il peut arriver, et il arrive souvent en effet, que les pistils d'une plante soient fécondés par les étamines d'une autre plante de la même variété, car le vent et les insectes peuvent agir sur elles comme sur les dioïques, quoique cette intervention ne leur soit pas indispensable.

Pour ne pas être indispensable, M. Darwin prétend néanmoins que cette intervention peut être nécessaire, et que ce sera là souvent le moyen d'avoir de meilleures graines, donnant des produits plus résistants et plus vigoureux. C'est un aperçu nouveau, dû à la science, et que la pratique doit examiner sérieusement, pour voir s'il n'est pas possible d'en tirer bon parti.

La fécondation opérée, l'ovaire grossit, attire à lui les éléments nutritifs contenus dans les tissus qui l'entourent, et les accumule pour en former la première nourriture de l'embryon que la germination doit développer. Cet embryon a déjà, dans la graine, les aptitudes et le tempérament qui doivent le caractériser à l'état de végétal complet, et ces

caractères il les doit à l'influence de deux forces rivales qui ont présidé à sa naissance, le *milieu* et l'*hérédité*.

Le milieu, c'est l'ensemble des circonstances dans lesquelles le végétal porte-graines a vécu, l'état du sol, de l'atmosphère et de l'exposition. L'hérédité, c'est l'influence des ancêtres qui, transmise de génération en génération, tend à reproduire, dans une même espèce, tous les individus semblables les uns aux autres. Cependant l'examen le plus superficiel suffit à nous démontrer qu'il n'existe pas dans la nature deux individus exactement semblables, puisque deux feuilles, même prises sur le même individu, ne se superposent pas rigoureusement l'une à l'autre, et montreront toujours quelques légères différences de forme. Ces différences, l'hérédité tend invariablement à les atténuer, tandis que l'influence du milieu les exagère.

M. Darwin dit que la première de ces deux forces est *progressive*, parce qu'elle a pour effet de produire des variations, parfois pires, mais parfois aussi meilleures, et la seconde *regressive*, parce que, sous son influence, les produits de la fécondation, résistant à la tendance contraire, se rapprochent toujours de plus en plus du type primordial qui a donné son caractère à l'espèce. Nous allons essayer de montrer que l'intérêt du cultivateur est de favoriser l'influence du milieu de préférence à l'influence de l'hérédité.

En effet, le milieu de l'horticulteur, c'est son jardin, c'est-à-dire la terre saturée d'engrais, l'exposition bien choisie ou rendue artificiellement favorable, c'est le soin de chaque jour grâce auquel la plante prend, de génération en génération, des qualités nouvelles et spéciales, largeur des feuilles, succulence du parenchyme, grosseur de la graine abondamment garnie de fécule ou de sucre; tandis que l'hérédité, à laquelle il doit chercher à soustraire ses produits, les ramènerait à la forme sèche, hispide ou coriace, au goût vireux ou amer, à la graine rare et peu féculente, à tous les caractères

enfin qui distinguaient le type sauvage que la culture a amélioré et rendu comestible.

Van Mons disait que la graine, soustraite aux influences natales de milieu, de sol, d'exposition, et d'hérédité aussi nécessairement, entrainé en état de *variation*, état qui se perpétuait dans sa descendance, jusqu'à ce que les nouveaux caractères acquis dans un milieu nouveau eussent pris assez de fixité pour se substituer aux anciens dans les effets de l'hérédité. Il est aisé de saisir l'analogie qu'il y a entre cette théorie et celle de M. Darwin; mais cette dernière est bien plus claire: tout ce que perd l'influence de l'hérédité est gagné par l'influence du milieu: mise dans un milieu nouveau, la graine obéit à des forces diverses qui combattent celle de l'hérédité, et c'est ainsi que se créent les variétés; quand les fleurs de la plante sont fécondées par son propre pollen les chances de l'hérédité sont plus grandes, et ce sont celles du milieu qui dominent quand la fécondation se fait au moyen du pollen d'une autre plante.

Voilà donc déjà un point que l'on pourrait, sans trop de présomption, considérer comme acquis: deux plantes de même variété, placées dans des milieux légèrement différents, et fécondées l'une par l'autre, donneront des graines plus avantageuses au point de vue de la vigueur et de la qualité, qu'elles ne l'eussent fait si chacune d'elles avait eu ses fleurs fécondées par son propre pollen.

Mais ce n'est pas tout, et M. Darwin tire du même principe des conclusions non moins intéressantes pour les horticulteurs. Suivant lui, à la forme progressive se rattachent incontestablement les phénomènes remarquables du *gigantisme*, ou développement anormal du type, qui caractérisent certains végétaux issus du croisement entre sujets identiques ayant vécu dans des milieux légèrement différents. Pour le même motif, c'est aux monstruosité régressives qu'appartiennent les faits de *nanisme*, ou arrêt également anormal

du développement, que signale le même auteur comme pouvant être le résultat de la fécondation directe.

Et cela se comprend non moins bien que ce qui précède; s'il est vrai que le milieu pousse à l'exagération de la vigueur, tout ce qui contrarie l'hérédité le favorise, et les graines soumises, par l'effet du croisement, à la première de ces influences ont plus de chances de donner naissance à des individus d'un développement supérieur à la moyenne de l'espèce. Dans le cas contraire, nous nous trouvons en face d'une de ces analogies, de plus en plus fréquemment signalées, entre les organismes animaux et végétaux : la plupart des physiologistes considèrent les unions consanguines comme des causes d'affaiblissement pour une race; or dans la fécondation de la fleur par son propre pollen il est bien permis de voir quelque chose qui rappelle assez exactement les unions consanguines des animaux, et par conséquent d'en attendre les mêmes effets de dégénérescence.

Toutes ces recherches, toutes ces observations ont, dans l'ouvrage de M. Darwin, un but philosophique élevé; notre affaire n'est pas de le suivre dans cet ordre d'idées, et nous devons nous contenter d'en extraire, pour notre pratique de tous les jours, quelques préceptes utiles.

Quand nous voudrions obtenir des graines susceptibles de nous donner des individus vigoureux, d'une végétation rapide, d'un tissu tendre et savoureux, tels que ceux que nous recherchons dans nos plantes comestibles, nous nous efforcerons de faciliter le croisement de deux porte-graines identiques, mais ayant vécu dans des milieux légèrement différents, ne fut-ce que dans deux parties du même jardin dont le sol diffère dans sa composition.

Quand nous voudrions avoir des plantes naines, nous agirons d'une façon toute opposée; nous ferons tout notre possible pour les soustraire aux croisements, même accidentels, qui pourraient s'opérer à notre insu, par le vent ou par les insectes.

S'il est vrai que nous n'ayons pas l'habitude d'agir systématiquement ainsi, il est probable, vous le voyez, que la science, dans la personne de M. Darwin, pourrait une fois de plus avoir apporté un perfectionnement à la pratique.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Un nouveau légume, par M. J.-A. BARRAL. — Quel est l'avenir réservé au Bamiès? Son succès sera-t-il grand, ou bien, comme tant d'autres nouveautés, l'engouement d'une saison? Sera-t-il vite oublié? Quoi qu'il en soit, c'est un nouveau légume originaire de l'Amérique; il fut introduit il y a quelques années par M. Jean Colombier, un des premiers maraîchers de Plainpalais, dans le canton de Genève, qui depuis trois ans le cultive. Les Bamiès ont la forme d'un poivron étroit et allongé, leurs gousses sont vertes; on les apprête, comme les haricots, en salade et aussi en friture; ils sont considérés comme très nutritifs. Ce légume n'a pas la saveur forte du poivron, mais il possède au contraire un goût très agréable; en Amérique, on l'emploie dans les soupes et les ragoûts; on peut l'apprêter comme les épinards.

Les Bamiès (*Hibiscus esculentus*) demandent une chaude exposition. On les sème en pleine terre à la fin de mai, dans une plate-bande très abritée, à une distance de 35 centimètres, en mettant dans les lignes deux graines par buisson, mais on conservera un seul pied par buisson, si les insectes destructeurs et surtout les limaces, qui sont très friandes, les ont épargnés. On récoltera fin juillet ou commencement d'août; mais il est préférable de semer les Bamiès sous couche, fin février ou commencement de mars, et les planter en pleine terre à la fin de mai. Les feuilles sont dentelées, la fleur est très jolie; c'est une cloche formée de cinq pétales

d'un blanc verdâtre à centre brun foncé et velouté. Après la floraison, les gousses vertes se développent verticalement; elles atteignent jusqu'à 46 centimètres de longueur; elles deviennent jaunes à la maturité. Il faut cueillir avant.

*
**

Moyen d'enlever aux choux leur mauvaise odeur. — Beaucoup de personnes, dont l'estomac délicat ne peut supporter l'âcreté des choux, seront heureuses de connaître un moyen d'adoucir le goût de ces légumes et de les rendre supportables pour les estomacs les plus rétifs.

Ce moyen bien simple consiste à mettre avec les choux, pendant tout le temps de leur cuisson, un nouet de linge contenant un morceau de mie de pain.

La cuisson terminée, on enlève la mie de pain, qui a absorbé toute l'âcreté et le mauvais goût des choux, ainsi qu'il est aisé de le constater par l'odeur fétide qui s'en dégage.

Cela fait, on assaisonne les choux qui sont devenus agréables au goût et à l'odorat.

On emploie un procédé à peu près identique pour enlever tout inconvénient aux graisses et aux beurres fondus rancis. Il suffit de les remettre sur le feu et de leur faire prendre un bouillon en y mettant un morceau de pain rôti.

Le pain enlève et conserve toute la rancidité et la graisse ou le beurre reprend sa valeur première.

(*Journal des Campagnes*).

*
**

Moyen pour faire grossir les artichauts. — Il suffit de fendre la tige d'outre en outre, à quelques centimètres au-dessous du fruit, quand il a atteint la grosseur d'un œuf; on introduit dans la fente, pour l'empêcher de se refermer, une

cheville de bois d'un demi-centimètre environ d'épaisseur. Ainsi traité, l'artichaut grossit d'un tiers ou au moins d'un quart en plus.

(*Moniteur d'Horticulture*).

*
**

Pourpier tubéreux. — C'est grâce aux recherches incertaines de M. Paillieux que nous devons l'introduction du Pourpier tubéreux (*Portulaca tuberosa*, Roxb.) dans les cultures potagères. Cette plante, qui croît spontanément au pied des Cordillères, était même tout à fait inconnue en Europe avant que M. Paillieux en ait parlé. Plusieurs fois ce zélé amateur en a présenté soit dans les expositions, soit à la Société centrale d'horticulture de France. Voici ce qu'en dit M. Paillieux dans le journal de cette Société (1879, pp. 584-594) :

..... Elle croît inconnue ou négligée au pied des Cordillères, et nous ne saurions mieux faire que de reproduire ce qui s'y rapporte dans des lettres de l'un de nos correspondants :

« J'ai été obligé d'attendre le 26 janvier pour vous envoyer une variété de Pourpier tuberculeux, croissant à l'état sauvage près des montagnes arides des Andes. Voici son histoire. Je fus frappé de voir un champ couvert d'une fleur violette, très grande pour une plante naine. J'en récoltai quelques pieds en 1875, et je les plantai comme plante d'agrément. Quelle fut ma surprise lorsqu'au mois d'avril je trouvai des tubercules d'une forme allongée d'une longueur de 6 centimètres et de la grosseur du doigt! J'en coupai un dont la chair me parut grasse. Je fis cuire des tubercules dans la cendre, et je leur trouvai un goût exquis. Je cultivai le Pourpier tubéreux en 1877, et j'eus la satisfaction d'obtenir des tubercules beaucoup plus gros que les premiers récoltés.

« Ce Pourpier végète dans des sables secs et brûlants. Les plus mauvais terrains siliceux lui conviennent. »

Le même correspondant, dans une lettre en date d'avril 1878, ajoute ce qui suit : « J'ai obtenu cette année de très beaux tubercules de Pourpier. Quelques-uns ont atteint une longueur de 12 centimètres sur 8 centimètres de circonférence. J'ai donc une amélioration très sensible sur mes cultures, puisque j'ai doublé le volume des tubercules en une seule année. J'en ai fait cuire un quart d'heure à l'eau bouillante; je les ai sautés au beurre : c'est un plat excellent. J'en fais cuire dans la cendre, que je mange seulement avec du sel : le goût en est exquis. Je vous envoie des graines de ma culture et d'autres de la plante spontanée. Voici quelques explications : le Pourpier sauvage croît dans du sable sec. Ainsi, je vous recommande d'en semer dans du sable pur ou dans une terre très sableuse. Je crois que cette plante préfère la mauvaise terre au terreau. Dans le terreau, elle végète avec une admirable vigueur; elle fleurit abondamment, mais ses tubercules restent petits. Je vous donne ces détails pris sur mes expériences. Les meilleurs résultats sont obtenus dans du sable tenu légèrement frais. Exposition au grand soleil. »

(Bulletin de la Société d'horticulture de la Côte-d'Or).

*
**

Conservation de l'odeur des roses. — On prendra un vase en verre muni d'un couvercle fermant hermétiquement. On met dans ce vase une petite couche de sel de cuisine écrasé, puis une couche des pétales des roses les plus odorantes sur lesquels on jette une autre couche de sel qui, à son tour, est recouverte par une nouvelle épaisseur de pétales, et ainsi de suite, tant que le vase soit rempli, ou jusqu'à épuisement des roses. On bouche le mieux possible, et on serre en un endroit pas trop chaud et sec pour conserver sainement. Lorsque l'hiver est venu, il ne s'agit que d'ouvrir le bocal une heure ou deux dans une chambre pour qu'elle soit embaumée de cette odeur délicieuse.

(Journal des Roses).

Leçons d'Horticulture

JUILLET 1881.

Taille et pincement des arbres fruitiers.

Taille des melons.

- | | |
|-----------------------------|--|
| <i>Senlis :</i> | Dimanche 3, à midi 1/2, au jardin de la Société. |
| <i>Vineuil :</i> | Jeudi 7, à 10 heures du matin, chez M. Dupré. |
| <i>Précy :</i> | Jeudi 7, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie. |
| <i>Nanteuil :</i> | Dimanche 10, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie. |
| <i>Brasseuse :</i> | Jeudi 14, à 10 heures du matin, chez M. Clérin. |
| <i>Pontarmé :</i> | Dimanche 17, à 9 h. du matin, chez M. Dupuis. |
| <i>La Chapelle :</i> | Dimanche 17, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie. |
| <i>Creil :</i> | Jeudi 21, à 10 heures du matin, chez M. Gallé. |
| <i>St-Leu-d'Esserent :</i> | Jeudi 21, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie. |
| <i>Fleurines :</i> | Dimanche 24, à 10 h. du matin, chez M. Demichy. |
| <i>Pont-Ste-Maxence :</i> | Dimanche 24, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie. |
| <i>Ermenonville :</i> | Jeudi 28, à 10 h. du matin, chez M. Thiénard fils. |
| <i>Plessis-Belleville :</i> | Jeudi 28, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie. |

Tarif des Annonces.

Prix de chaque Case pour les Sociétaires :

1 fois	2 fr. 50
3 fois de suite	6 »
6 fois de suite	10 »
12 fois de suite	18 fr.

Monté en plus pour toute personne étrangère à la Société.

Adresser les demandes d'annonces au Secrétaire-Général.

AVIS

Les mémoires des instituteurs devront être adressés au Secrétaire-Général avant le 1^{er} septembre 1881.

Bulletins à céder aux sociétaires, voir page 33.

Le 1^{er} dimanche d'Octobre aura lieu l'examen des candidats pour le concours ouvert entre les garçons jardiniers.

Jus de tabac

Messieurs les Sociétaires peuvent se procurer du jus de tabac au siège de la Société.

S'adresser à Mlle SEBERT, concierge.

Revue de l'Horticulture belge et étrangère

Recueil mensuel illustré, fondé en 1875, paraissant régulièrement le 1^{er} de chaque mois en un fascicule de 24 pages grand in-8°. orné d'une superbe chromo-lithographie, d'une planche noire et de nombreuses gravures.

OBJETS TRAITÉS : Plantes nouvelles, peu connues ou intéressantes. Horticulture des salons et des fenêtres. Architecture de serres et de jardins. Mosaïculture. Dessin, tracé et plantation de corbeilles et parterres. Arboriculture ornementale. Littérature horticole et chronique des expositions. Nouveaux appareils et ustensiles. Variétés et mélanges.

Abonnement d'un an : Belgique, 12 fr. — Pour les pays de l'Union postale, 13 fr. 50. — Pour tous les autres pays, 12 fr., port en sus. S'adresser à M. Ed. Pynaert, rue de Bruxelles, 142, Gand (Belgique)