

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

IX^e VOLUME



JANVIER

n^o 13

1882

—
SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville, 11

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. Bruiet, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
MM. Jassemmin et Macret, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Daguët, 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. Bruiet. — M. Am.
de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. —
M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux.
— M. Sebert. — M. Vinet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Colas. — Brochon. — Simon Compiègne. — Tassin.
— Félix Dupuis. — Bougeonnier. — Fossiez. — Guinand. —
Minard. — Fleury. — Noché. — Barbier.

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.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 8 JANVIER 1882. — PRÉSIDENCE DE M. THIRION.

La séance est ouverte à 2 heures.

Le procès-verbal de la réunion précédente est adopté avec les rectifications suivantes :

M. Minard a été nommé membre du Conseil d'administration par 27 voix.

Section de La Chapelle, séance du 16 octobre au lieu du 4 décembre.

Un Sociétaire est admis et deux sont présentés.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. Quicray : 12 Primevères de Chine et 3 Cinéraires. — *Mention très honorable.*

2° Par M. Gorenflot : 8 Primevères et 2 Cinéraires. — *Mention honorable.*

M. le Secrétaire-Général communique une lettre de M. le Ministre de l'Agriculture, annonçant que bonne note est prise de la demande de leçons d'horticulture en 1882, par un professeur de l'Etat.

Il dépose sur le bureau les pièces suivantes :

1° Le programme de l'exposition de Morgues, du 8 au 12 juin 1882.

2° Le prix courant de la maison Buchetet, Courtois et C^{ie}, successeurs, 40 bis, rue Spontini, à Paris-Passy, pour la reproduction plastique.

3° Une notice du jardin fruitier école ambulante, de M. Chappelier, boulevard de la Seine, à Neuilly-Paris.

4° Le procès-verbal suivant :

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

SÉANCE DU 18 DÉCEMBRE 1882. — PRÉSIDENTE DE M. BAUDET.

Les objets suivants sont déposés sur le bureau :

1° Par M. PICHON, 1 lot de plantes de serre chaude, composé de 10 variétés de *Dracaena*, *Cycas circinalis*, *Adiantum pedatum*, *Maranta zebra*, *Pandanus utilis* et *Anthurium crystallinum*, plus deux forts Camélias, 6 variétés de Cinéraires et 2 de *Pancreas speciosum*. — *Mention très-honorable.*

La récapitulation des points obtenus en 1881, donne le résultat suivant :

M. HUSS, 37 points.

M. PICHON, 35 points.

M. HARLEY père, pépiniériste à Marly, 9 points.

Le bureau est constitué pour 1882 comme précédemment.

M. Petit, maire d'Orry-la-Ville, est admis comme sociétaire.

De la correspondance imprimée est extrait ce qui suit :

M. Dudouy a communiqué à la Société centrale les résultats des expériences par lui faite sur les *plantes cultivées dans la mousse*, d'où il résulte qu'arrosées avec une solution de phosphate d'ammoniaque et de nitrate de potasse ou salpêtre, elles n'ont pas un développement continu et leur floraison ainsi que leur fructification ne sont pas aussi belles que celles de plantes similaires soumises à une bonne culture en terre; que c'est essentiellement l'acide phosphorique et par conséquent ses sels et les phosphates qui favorisent la floraison. En arrosant des végétaux plantés en terre, avec une solution de phosphate d'ammoniaque, il les fait très bien fleurir, tandis que le même traitement n'a été suivi que d'une floraison très médiocre pour des plantes ayant des racines dans la mousse.

La *Revue horticole* recommande, pour éviter la cloque des arbres fruitiers, des les badigeonner au printemps avec du lait de chaux; M. Tassin pense que le seul moyen pratique pour éviter la cloque serait celui qui empêcherait l'arrêt de

la végétation une fois la sève en mouvement; on ne connaît encore que les abris. M. Thirion conseille d'essayer le chaulage qui peut précisément, par la teinte blanche qu'il laisse sur l'arbre, neutraliser les effets trop brusques des changements de température du printemps.

M. le Secrétaire-Général communique les décisions prises par le Conseil d'administration.

1° La Société d'horticulture de la Nièvre est déclarée correspondante.

2° Afin de donner satisfaction dans la mesure du possible, à une réclamation faite par les horticulteurs-marchands, le professeur ne pourra avoir de dépôt d'arbres ni au jardin ni dans la maison de la Société.

3° Le Conseil propose à l'assemblée la ratification du projet de budget suivant :

Budget de l'exercice 1882.

Solde en caisse au 17 décembre 1881. 4.264 94

Restes à recouvrer.

Cotisations de l'exercice 1881	400 »	}	859 »
Médailles.	39 »		
Subvention du ministre	500 »	}	
— de la ville de Senlis	200 »		
Rente du docteur Pigeaux	20 »	}	
Valeur de 47 médailles en caisse 329 fr. Mémoire.			

2.420 94

RECETTES

Recettes de l'exercice 1882.

Cotisations : 300 à 40 fr.	3.000 »	}	3.070 »
— 44 à 5 fr.	70 »		

Report.	3.070 »»
Subvention du ministre	500 »»
— du Conseil général	500 »»
— de la ville de Senlis.	200 »»
Rente du docteur Pigeaux.	20 »»
	<hr/>
	4.290 »»
Solde en caisse et restes à recouvrer ci-contre.	2.420 »»
	<hr/>
Total des recettes.	6.440 94

DÉPENSES

Restes à payer.

M. Payen, imprimeur.	420 »»
M. Dubarle, professeur, 4 ^e trimestre	375 »»
Envoi de Bulletins, 4 ^e trimestre	45 »»
Robineau, fabricant de médailles, traite au 34 décembre 1884. 96 fr. 25	} 448 25
Robineau, fabricant de médailles, traite au 20 janvier 1882. 52 fr. »»	
Remboursement des 20 obligations, succession de M. Corbin	500 »»
Intérêts de 47 obligations.	47 »»
	<hr/>
Total.	4.475 »»

Dépenses de 1882.

Loyer de la salle des séances.	450 »»
Abonnement à la Compagnie des Eaux.	45 »»
Assurance contre l'Incendie.	4 75
Contributions. — Main morte.	48 »»
Secrétaire général, frais de correspondances.)	} 50 »»
Abonnement au journal l'Agriculture.)	
Appointements du Professeur.	4.500 »»
	<hr/>
A reporter.	4.764 75

Report	4764. 75
Gages de la concierge.	25 »»
Bulletins, impressions diverses	950 »»
Règlement et liste des membres	400 »»
Envoi de Bulletins.	60 »»
Frais de recouvrements.	400 »»
Médailles de fin d'année et autres.	400 »»
Entretien du jardin	200 »»
— de la maison du jardinier	200 »»
Frais de chauffage.	20 »»
Achat de livres	450 »»
Intérêts de 4.000 dus à M ^m e Corbin.	200 »»
Dépenses imprévues	400 »»
Remboursement de 48 obligations à 25 fr. l'une.	450 »»
Exposition de 1882.	500 »»
	<hr/>
	5.249 75
Restes à payer.	4.475 25
	<hr/>
Total général des dépenses.	6.395 »»

RÉCAPITULATION

Recettes.	6.440 94
Dépenses	6.395 »»
	<hr/>
Excédant	45 94

Il résulte de l'adoption du budget, qu'une exposition aura lieu à Senlis, en 1882. L'assemblée décide qu'elle se fera en septembre et que la Commission composée de MM. Thirion, Dubarle, Vinet, Fossiez, Tassin, Brochon, Noché et Guinand, nommée par le Conseil, aura pour mission d'élaborer le projet de règlement de ladite exposition.

Avant le tirage de la loterie, composée de fruits de jardin, M. Dubarle recommande la culture pour vergers : 4^e de la reinette rousse de Boston, très bonne, productive, et de végé-

tation moyenne ; 2° de la grosse News pippin et de la grosse face d'Amérique. Une pomme nouvelle de très longue garde, trouvée à Précy-sur-Oise, reste à l'étude.

La séance est levée à 4 h. 1/2.

Membre admis dans la séance du 8 janvier 1882.

M. HAVY, propriétaire à Apremont.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

De la greffe des Châtaigniers, par M. E. Clausen. — Jusqu'à présent, toutes les greffes des Châtaigniers que j'avais faites ont généralement peu et mal réussi; cette année, au contraire, grâce à un nouveau mode de greffe que j'ai employé et que je vais faire connaître, j'ai obtenu d'assez bons résultats. J'ai greffé le 24 juin (nouveau style), quand les pousses de l'année étaient déjà suffisamment aoûtées. Je fais une incision perpendiculaire dans le bouton terminal du sujet, longue d'à peu près 4 centimètres, dans laquelle on introduit un bourgeon de l'année qui ne porte que l'œil terminal; on amincit en coin ce bourgeon, et on l'insère dans la fente, puis on lie simplement avec de la laine, ce qui est suffisant. Inutile de mastiquer les plaies; seulement, on se borne à ramasser les feuilles du sujet et à les relever au-dessus du greffon, de manière à l'abriter. Les greffons que je n'avais pas abrités ont manqué; deux ou trois autres ont également manqué; ce sont ceux pour lesquels j'avais employé, au lieu d'un bouton à greffon terminal, un greffon à deux yeux latéraux. Il n'est point de rigueur que le greffon ait la même dimension que le sujet, bien que ce soit préférable; lorsqu'il y a inégalité, on fait affleurer les deux écorces par un côté seulement.

Ce mode de greffe m'ayant donné de bons résultats, j'ai cru devoir le faire connaître.

(Revue horticole).

*
* *

Des Chasselas.—Un jour du mois de juillet 1599, Henri IV, visitant le parc de Fontainebleau, se plaignait au jardinier que les parterres étaient mal fleuris. « Sire, répondit celui-ci, je ne peux rien faire venir dans ces terrains. » Semez-y des Gascons, dit le roi, en regardant le duc d'Epéron, qui était à côté de lui, ils poussent partout! — La vigne de Béum, dont le jus donne tant d'esprit aux Gascons, pousserait bien mieux encore, répondit d'Epéron. — C'est une idée, s'écria Henri IV, qui ordonna au jardinier d'y planter quelques ceps de Jusancen. Telle est l'origine de cet excellent Raisin qu'on désigne sous le nom de Chasselas de Fontainebleau.

Le parc de cette résidence est au-dessous du parterre. On y descend par deux rampes, au centre desquelles est un château d'eau nommé les Cascades. De longs murs bornent le parc au nord, et le long de ces murs est une immense treille dite du roi. C'est la treille qui descend des ceps d'Henri IV; c'est le berceau du Chasselas.

Le produit de cette treille était destiné uniquement à la table des souverains. Henri IV, Louis XIII, Louis XIV, Louis XV avaient, toute l'année, un dessert du Chasselas de Fontainebleau. Pourtant, ministres, seigneurs et favoris recevaient, à l'époque des vendanges, des paniers de Raisins provenant des espaliers du parc.

En 1625, Louis XIII invita, à Fontainebleau, le cardinal de Richelieu, auquel on donna des fêtes d'une grande distinction. C'était aux premiers jours d'octobre. Marie de Médicis entraîna le cardinal dans le parc. Celui-ci ne put s'empêcher de cueillir quelques grappes dorées qui pendaient aux espaliers. Tout en devisant et en se promenant, il en mangea tellement, dit-on, qu'il pensa en rendre l'âme. Les gens du

palais furent sur pied toute la nuit pour administrer des potions calmantes à ce pauvre cardinal.

Pendant plus d'un siècle, la treille du parc fût seule à produire ces bons raisins. En 1730, un cultivateur de Thomery, nommé François Charmeux, lui emprunta des sarments. Il en fit un essai qui réussit et qui amena des imitateurs. Bientôt le territoire et les environs de Thomery furent envahis par la culture de la vigne.

On consomme, à Paris seulement, plus de 220,000 kilogr. de Chasselas. Chose étrange! cette excellente variété de Raisins ne doit sa qualité ni à la variété ni à la nature du terrain. Thomery n'est pas heureusement situé, et son terroir n'a aucune des conditions favorables à la vigne. C'est aux soins qui président à sa culture, et au choix des ceps, que doit être attribuée la supériorité de ces Raisins. Ajoutons que le Chasselas ne possède aucune qualité vinifère. La cueillette des Chasselas, à Thomery, à Moret et à Fontainebleau est une opération très intéressante. Il faut voir les soins, la délicatesse des procédés dont ce fruit est l'objet. On choisit les plus belles grappes d'abord, on les épluche grain par grain, et l'on dépose chaque grain dans des boîtes de papier blanc. Le grain est tourné de façon que le beau côté, ce côté ambré, doré par le soleil, regarde le fond de la boîte. Celle-ci est ensuite clouée, puis retournée sans dessus dessous, de sorte qu'en l'ouvrant le consommateur a sous les yeux la belle face du fruit.

Un mot sur l'expression : Chasselas, c'est le nom d'un village de Saône-et-Loire, arrondissement de Mâcon, situé dans un vallon fertile. On y cultive la vigne, qui donne des fruits très estimés.

Dans le pays, l'expression *C asselas* est usitée pour désigner un Raisin de haut goût.

(Nouvelles annales de la Société d'horticulture de la Gironde.)

Utilisation du sang des animaux (1). — Chacun sait que le sang des animaux est très riche en matières azotées et minérales et que, comme engrais, il est, sans contredit, l'une des matières les plus précieuses. Il devrait être recueilli avec soin, et la culture pourrait en retirer un avantage important.

Depuis plusieurs années déjà, dans les grandes villes, telles que Lille, Marseille, Bordeaux, Rouen, Lyon, et plus particulièrement Paris, on traite le sang au moyen d'un liquide qui le fait en peu d'instant passer à l'état solide. Ce procédé, perfectionné par les industriels qui l'exploitent, est complété par une dessiccation assez forte pour n'y plus laisser qu'une faible quantité d'eau et enrichir ainsi le résidu jusqu'à ce qu'il contienne 12 à 13 % d'azote.

Si nous recherchons quelle est en France la quantité de sang dont on ne tire aucun parti, nous trouvons les résultats suivants :

On tue annuellement :

3.500.000 bœufs, la valeur du sang pour chaque bête étant de 1 f., on trouve la somme de	3.500.000 fr.
16.000.000 moutons, la valeur du sang pour chaque bête étant de 05 c., on trouve la somme de	800.000
2.400.000 veaux, la valeur du sang pour chaque bête étant de 10 c., on trouve la somme de	240.000
60.000 chevaux, la valeur du sang pour bête étant d'environ 4 fr., on trouve la somme de	60.000
Le sang de tous ces animaux a donc une valeur totale de	4.600.000 fr.

(1). Extrait de la conférence de M. Fischer d'Anizy (Bulletin de Soissons).

On pourrait tirer de ces animaux 18.400.000 kilogrammes de sang coagulé sec qui, au prix de 25 francs pour 100 kilogrammes, donnent la somme ci-dessus de 4.600.000 francs, et seraient suffisants pour fumer fortement (à raison de 800 kilogrammes chaque) 23.000 hectares.

En déduisant de ce chiffre environ un quart déjà utilisé, soit comme sang coagulé, soit sous toute autre forme, on trouve que près de 18,000 hectares pourraient être fertilisés par une substance absolument perdue qui ne coûterait que la peine de la transformer en matière solide et facile à employer.

Le traitement du sang par un coagulant (1) n'est donc pas un procédé entièrement nouveau ; il a reçu la sanction de l'expérience ; mais il n'est pas encore sorti des grandes exploitations industrielles de Paris, Lyon, Lille, Amiens, etc., où d'ailleurs il donne des résultats remarquables et fournit aux cultivateurs un engrais extrêmement recherché.

Il fallait trouver le moyen de produire industriellement et dans des conditions abordables pour les plus petits consommateurs la substance convenable pour réussir l'opération.

Pour faire l'opération, il suffit de prendre un volume déterminé de sang nouveau et d'y ajouter le liquide coagulant dans la proportion de 5 % ou un vingtième du volume. En donnant à la masse un mouvement circulaire, on voit bientôt le liquide devenir pâteux, puis, en quelques secondes, il est transformé en une matière terreuse que l'on continue de remuer pendant quelques instants pour opérer un mélange plus intime. Enfin, tout le contenu du vase est vidé sur un terrain perméable qui absorbe en quelques heures environ un quart de son poids primitif du liquide qui y était incorporé.

La masse solide provenant de cette opération est d'une

(1). Mélange liquide de perchlorure de fer et de persulfate de fer.

couleur noirâtre, elle est inodore et imputrescible. Mise à égoutter sur le sol, puis divisée et étendue sur un plancher, sous un hangar bien aéré, elle ne tarde pas, en la remuant fréquemment, à se dessécher. Arrivée à ce point, l'opération est terminée.

La composition du sang des divers animaux est très variable ; en moyenne, elle est, quant à l'azote, de 2.95 % ; pour celui des chevaux épuisés, la quantité d'azote est de 2.71 %.

Quant aux matières minérales contenues dans le sang, elles sont dans la proportion de 8 ‰, c'est-à-dire près de 1 %.

Ces matières minérales extrêmement utiles au développement des plantes sont : phosphates alcalins, phosphates de chaux, de magnésie, de fer, sel marin, sulfates et carbonates alcalins.

(Bulletin de la Société d'horticulture de Soissons).

*
* *

Conservation des raisins frais. — Deux bons procédés qu'on nous indique, n'exigeant ni outillage, ni dispositions dispendieuses :

1^{er} procédé. — Disposer, soit dans des barils, soit dans des tonneaux défoncés, sur lesquels on remettra le fond, un lit alternatif de son de blé bien séché au four, et de grappes de raisins à grains serrés. Les récipients quels qu'ils soient, après avoir été soigneusement fermés, sont placés dans un lieu sec, mais où la température soit peu élevée, et non susceptible de variations.

Le raisin peut ainsi se conserver pendant six mois.

2^e procédé. — Choisir des raisins aussi sains et aussi beaux que possible, point trop mûrs ; les exposer au soleil pendant quelques heures, pour les faire légèrement sécher ; puis les ranger, isolés les uns des autres, et par couches, dans des caisses ou des barils bien clos, avec du son préalablement séché, — ou de la sciure de bois blanc, — ou des cendres de lessive soigneusement lessivées. — Les caisses ou barils, fermés hermétiquement, sont placés dans un endroit sec.

Quand on veut consommer ce raisin ou le vendre, on lui rend sa première fraîcheur en trempant, pendant huit ou dix minutes, dans du vin bouillant, les queues des grappes, dont on a d'abord coupé l'extrémité sur la longueur d'environ un centimètre.

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

*
* *

Plantation des géraniums, par le frère Henri. — Il sort de terre tous les géraniums en pots; environ 5 à 6,000, ordinairement vers la fin d'avril ou commencement de mai, les réunit par collections et les laisse s'habituer à l'air pendant une quinzaine, en les abritant pendant la nuit avec des paillassons. Vers la mi-mai, lorsque les gelées ne sont plus guère à craindre, il dépote tout, secoue la terre et à l'aide d'une *serpette coupe les 2/3 des vieilles racines*. Ensuite il les fait porter sur place. La terre étant préparée à l'avance, il compose ses massifs en déposant chaque pied à l'endroit même où il doit être planté. Puis saisissant un plantoir, il fait des trous et met chaque pied en place, *sans serrer la terre sur le pied ni la faire tomber dans le trou*. Un homme arrose immédiatement à grande eau et c'est tout. Seule l'eau répandue en abondance tasse la terre et bouche le trou.

Cette manière d'opérer commence à se généraliser à Rennes, du moins parmi les auditeurs du frère Henri et ils s'en trouvent bien.

L'année dernière il renouvela ce travail devant au moins 80 habitués de ses cours. En sept minutes, il planta près de 300 géraniums. Quatre hommes étaient occupés à arroser aussitôt chaque pied. Pas une seule plante n'a manqué.

Ordinairement, en moins d'une matinée il plante tous ses massifs.

(Bulletin de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir.)

Leçons d'Horticulture

FÉVRIER 1882.

Taille du Pommier et du Poirier. — Détails sur les différentes formes.

Senlis :	Dimanche 5, à midi 1/2, au jardin de la Société.
Creil :	Jeudi 9, à 10 heures du matin, chez M. Gallé.
Précy :	Jeudi 9, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
Montlévêque :	Dimanche 12, à 8 heures du matin, à la mairie.
Nanteuil :	Dimanche 12, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
Crépy :	Jeudi 16, à 10 heures du matin, à la mairie.
Betz :	Jeudi 16, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Roblin.
Pontarmé :	Dimanche 19, à 10 h. du matin, chez M. Dupuis.
La Chapelle :	Dimanche 19, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
Vineuil :	Jeudi 23, à 9 heures du matin, chez M. Dupré.
Apremont :	Jeudi 23, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
Fleurines :	Dimanche 26, à 10 h. du matin, chez M. Demichy.
Pont-Ste-Maxence :	Dimanche 26, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
Ermenonville :	Jeudi 2 mars, à 10 h. du matin, chez M. Thiénard fils.
Plessis-Belleville :	Jeudi 2 mars, à 2 h. 1/2 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.

Moitié en plus pour toute personne étrangère à la Société.

Adresser les demandes d'annonces au Secrétaire-Général.

A VENDRE

A VERNEUIL

20,000 ARBRES VERTS

(Epicéas, Noirs d'Autriche, Laricios et Sylvestres),

De 1 à 3 mètres 50 cent. de hauteur.

Le cent, 75 francs. — Le mille, 500 francs.

S'ADRESSER A SENLIS A M. FRÉMY.

Le diplôme de Sociétaire est remis contre un franc, à tout membre de la Société qui en fait la demande à M. le Secrétaire-général.

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. Mosaiculture. 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)