

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS

BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

X^e VOLUME

N^o 3



MARS

1883

SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville, 11

La Commission des Apports sur le Marché visitera les produits mis en vente le 2^e dimanche de chaque mois, à 9 heures 1/2.

CONVOICATIONS

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.
M.M. Thirion, Minguet et Brochon, vice-présidents
M. Bruiet, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
M.M. Jassemmin et Macret, secrétaires.
M. Drivièrre, 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^{me} Corbin. — 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. Thié-
nard. — M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. —
M. Bourbonneux. — M. Sebert. — M. Vinet. — M. le baron de
Saint-Marc. — M. le comte Amelot.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

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

Pont : MM. Renault, 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° 3. — MARS 1883.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 4 MARS 1883. — PRÉSIDENTE DE M. VERNOIS.

La séance est ouverte à 2 heures 1/2.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté.

Un membre nouveau est admis et trois sont présentés.

La correspondance comprend les pièces ci-après :

1° Une lettre de faire part du décès de M. Delacour, prési-
dent honoraire de la Société de Beauvais. — Une carte du
Bureau a été adressée à M. le Président de ladite Société.

2° Une lettre de M. l'abbé Lefèvre, de Nancy, offrant à la
Société son ouvrage intitulé : Conseils sur le choix et la forme
des arbres avant la plantation, suivi d'un traité sur la culture
et la restauration du poirier et du pommier. — Un mot sur
la Vigne et le Groseiller. — *Remerciements*. — Renvoi à
l'examen de M. Lozet.

3° Une brochure de M. Baltet sur les semis d'arbres frui-
tiers. — *Remerciements*. — Renvoi à l'examen de M. Du-
barle.

4° Le prospectus de la maison Forgeot et C^{ie}, marchands
grainiers, 8, quai de la Mégisserie, Paris.

5° Une annonce de l'établissement d'arboriculture de Bois-
Colombes (Seine).

6° Le catalogue des Fraisiers de M. Valette aîné, à Chapo-
nost, près Lyon (Rhône).

7° Une petite brochure sur les résultats obtenus par l'em-
ploi du Plâtre noir, par M. Préaud, de Soligny, par St-Sorlin
(Saône-et-Loire).

M. Brochon donne lecture d'un article de la *Gazette du*

Village, dans lequel M. Joigneaux démontre les avantages moraux et matériels que les jardiniers peuvent tirer de leur profession, et cite les exemples de MM. Poiteau, Lafaye, Soustif, Lepère et Hardy.

M. le Secrétaire-Général lit un article du *Bulletin de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir* sur le mérite de la *Pomme-Châtaigne* très répandue dans quelques communes de notre arrondissement. — M. Dubarle dit qu'il en existe une variété inférieure au type vrai dans la commune de Plailly. Les horticulteurs indiquent les communes de Dammartin (Seine-et-Marne) et de Villers-Saint-Paul, près Creil, comme possédant un grand nombre de cette précieuse variété de pommes.

Le *Monde horticole* annonce l'obtention, par M. Thivolet, curé de Chenoves, par Saint-Boil (Saône-et-Loire), d'une *fraise* (type anglais), produisant toute l'année, et qu'il a nommée Le Roi Henri. Tout en reconnaissant la possibilité d'un gain aussi précieux, les horticulteurs présents manifestent la crainte que ces fraises n'aient produit que deux saisons, comme il arrive souvent aux fraisiers forcés.

MM. Thirion, Reusse, Vinet, Delmont, Tirlot et Minard, sont nommés membres de la Commission des apports sur le marché, qui commencera ses travaux le mardi 13 mars.

M. le Secrétaire-Général rappelle aux Sociétaires que les concours spéciaux, décidés pour 1883, n'excluent nullement les apports en séances. Puis il donne lecture du projet de règlement présenté par la Commission et adopté par le Conseil d'administration dans sa dernière réunion. Après une discussion très sérieuse, le règlement est voté ainsi qu'il est rédigé plus loin.

La séance est levée à 4 heures 1/2, après le tirage de la loterie.

Membre admis dans la séance du 4 Mars 1883.

M. SALOT (Alphonse), jardinier chez M. Ruffin, à Senlis.

CONCOURS SPÉCIAUX DE 1883

en trois Expositions,

dont la première est fixée au premier dimanche de juin.

la deuxième id. id. id. août.

la troisième id. id. id. octobre.

L'entrée sera gratuite.

Programme et Règlement.

Article 1^{er}. — Les horticulteurs marchands, amateurs, jardiniers en place, maraîchers, *faisant partie de la Société*, peuvent seuls prendre part à ce Concours, et devront en informer M. le Secrétaire-Général, huit jours avant les dates indiquées ci-dessus.

Ils devront, en outre, faire connaître l'espace nécessaire pour leur exposition, ainsi que les produits qu'ils devront présenter.

Art. 2. — Les récompenses consisteront en deux prix d'honneur, médailles exceptionnelles de vermeil : médailles de vermeil et d'argent, et seront distribuées à la réunion générale du mois de Novembre.

Art. 3. — Il est établi deux catégories d'exposants :

1^o Amateurs et jardiniers d'amateurs ;

2^o Horticulteurs-marchands.

Art. 4. — La Société ouvre les concours suivants :

1^{er} Concours : Légumes.

2^o Concours : Fruits.

3^o Concours : Plantes d'agrément, fleuries ou non, de pleine terre et de serre.

4^o Concours : Fleurs montées ou non.

5^o Concours spécial : Le premier dimanche d'octobre, une médaille de vermeil de 1^{re} classe sera décernée au plus beau lot de *Bégonias tubéreux de semis*.

Art. 5. — Il ne sera admis dans les lots de Légumes que trente espèces en six variétés de chaque au maximum.

Art. 6. — Il ne sera admis dans les plantes d'agrément que douze sujets de chaque espèce, pouvant former douze variétés.

Art. 7. — L'exposant, quels que soient ses produits, ne devra former qu'un lot, c'est-à-dire grouper toutes ses espèces de plantes à côté les unes des autres.

Art. 8. — Un Jury, composé de cinq membres faisant partie de la Société, sera nommé par le Conseil d'administration, à chacune des séances qui précédera l'une des Expositions. Il sera accompagné par le Président et le Secrétaire pendant ses opérations, qui devront être terminées avant la réunion.

Art. 9. — L'acceptation des fonctions de Juré prive du droit de concourir mais pas du droit d'exposer. Chacun des membres du Jury jugera individuellement, et inscrira pour chaque lot, sur un bulletin qu'il tiendra secret, l'une ou l'autre des expressions suivantes :

Mention simple.....	1 point.
— honorable.....	2 —
— très honorable... ..	3 —
— supérieure.....	4 —

Puis il remettra ledit Bulletin au Secrétaire, qui procédera au dépouillement et transmettra au Président, qui en fera connaître le résultat en séance.

Un sixième Juré sera désigné comme Juré supplémentaire.

Art. 10. — Les récompenses seront décernées suivant l'ordre de mérite des mentions obtenues par chacun des participants.

Art. 11. — Il faudra un minimum de 45 points pour avoir droit aux prix d'honneur. En cas d'égalité de points, les diplômes porteront la mention de la récompense, mais les lau-

réats ne recevront chacun qu'une médaille de vermeil de 1^{re} classe. Nul n'aura droit aux deux prix d'honneur. Un minimum de 35 points sera nécessaire pour obtenir la médaille de vermeil de 1^{re} classe.

De 30 points pour celle de 2^e classe.

De 20 points pour celle d'argent de 1^{re} classe.

De 15 points pour le concours de Bégonias.

En cas d'égalité de points, les diplômes porteront la mention de la récompense obtenue, mais la médaille délivrée sera abaissée d'une classe.

DE LA MALADIE DES CIDRES

PAR M. DELAVILLE

Professeur à la Société d'horticulture, à l'Institut agricole de Beauvais et au Collège.

Déjà l'année dernière, dans ces mêmes Annales, nous avons essayé de montrer l'efficacité de la méthode d'obtenir le cidre par lixiviation.

Notre article, écrit sans autre préoccupation que celle de nous rendre utile à la chose publique, nous a valu de nombreuses félicitations dont nous sommes fort reconnaissant.

Cette année, en continuant de traiter le même sujet, nous nous proposons d'appeler l'attention de nos lecteurs sur les maladies du cidre.

Dans la plupart des cas, les maladies peuvent être attribuées, sans médisance aucune, au fait de l'homme.

C'est par incurie, ignorance, manque de soins et de précautions, routine invétérée chez un grand nombre, mauvaise qualité des eaux, eaux bourbeuses et infectes des mares où le purin des étables s'écoule en toute liberté, tonneaux mal

entretenus qu'on laisse négligemment se putréfier au contact de la lie que le cidre dépose par son séjour prolongé, toutes ces myriades de germes microscopiques, ces végétaux cryptogamiques en nombre infini qui, par leur décomposition, engendrent de véritables poisons. C'est à quelques-unes de ces causes, et quelquefois à toutes ces causes réunies qu'il faut attribuer les maladies du cidre.

D'accord en cela avec les idées émises par le Congrès pomologique de France et si bien mises en lumière par le savant secrétaire dudit Congrès, l'honorable M. Hauchecorne, nous venons de nouveau appeler l'attention des cultivateurs, non plus sur la fabrication du cidre, mais bien plutôt sur sa conservation.

Si le choix des fruits est d'une haute importance, si la fabrication qui dépend, en grande partie, du savoir-faire de chacun, entre pour beaucoup dans la bonne réussite de notre excellent liquide, il faut admettre peut-être avant tout que le cidre perd la plupart de ses qualités agréables, rafraîchissantes et hygiéniques par suite du peu de soin dont on l'entoure après la mise en tonneau.

En tenant compte avec discernement des avis que nous avons donnés précédemment, on arrivera sûrement à produire du très bon cidre. L'essentiel maintenant est de le conserver intact à l'abri de toute maladie.

On distingue le plus généralement quatre maladies principales qui attaquent le cidre.

Les caractères qui les distinguent sont parfaitement tranchés. Ce sont :

- 1° L'acidité;
- 2° Le noircissement;
- 3° La viscosité ou graisse;
- 4° Le défaut de limpidité qui rend le cidre trouble.

Première maladie. — L'acidité. — Cette affection est due, dans le plus grand nombre des cas, à l'emploi de pommes sucrées et astringentes. Il s'en trouve malheureusement

beaucoup encore dans certaines localités. Les propriétaires semblent tenir davantage à la fécondité des arbres qu'à la qualité des fruits qu'ils donnent. De là résulte une insipide boisson.

Nous connaissons des cultivateurs qui greffent encore des *morgènes*, fruit détestable, plus propre à la fabrication du vinaigre, qui rivaliserait avec celui d'Orléans, qu'à produire un bon cidre.

Les acheteurs crédules n'y regardent pas de si près. Les pommes proviennent, disent-ils, d'un bon crû de Normandie, et ils les acceptent sans autre formalité.

Pour guérir l'acidité du cidre, on commence par le coller en employant à cet effet trois blancs d'œufs par hectolitre de liquide.

On peut également et avec succès faire usage de quatre pains de blancs d'Espagne pulvérisés que l'on introduit par la bonde, dans le tonneau en fouettant le cidre. Lorsqu'il sera suffisamment reposé, on le soutirera dans un fût préalablement soufré. Cependant, il conviendra de mettre dans chaque carafon de cidre, au moment de le boire, une pincée de bi-carbonate de soude. Cette substance rendra le cidre gazeux, pétillant, et lui enlèvera en partie son effet irritant sur l'estomac.

Deuxième maladie. — Le noircissement. — Le noircissement est le plus souvent occasionné par l'usage d'eau de mauvaise qualité ou par l'emploi de futailles mal entretenues. Ces causes se trouvent encore favorisées par l'introduction en quantité relativement trop forte de pommes récoltées sur des terrains ferrugineux.

Pour remédier à cette maladie, on versera dans le tonneau contenant le cidre un demi-litre de fort vinaigre par trois hectolitres de liquide. En employant, par hectolitre de cidre vingt grammes d'écorce de chêne ou deux grammes d'acide tartrique, on obtiendra un effet identique.

Il demeure entendu que le sucrage et le soutirage doivent venir en aide à ces premiers soins.

Troisième maladie. — Viscosité ou graisse. — La cause de cette maladie doit être attribuée à la pratique presque générale de fabriquer le cidre avec une seule variété de fruits. On se félicite d'avoir obtenu une pomme prétendue supérieure à toutes les autres. Au premier rang, on ose placer la pomme d'Orgueil, Roquet rouge, et tant d'autres que l'on vante comme les meilleurs des fruits.

Reconnaissons une fois pour toutes que pour obtenir du cidre hygiénique, salubre et agréable en même temps, il faut qu'il entre dans sa fabrication un mélange de fruits amers, sucrés et doux dans des proportions à peu près égales. Il faut que l'on puisse constater dans le jus obtenu une densité qui varie de 1,075 à 1,105 et renfermant 4 à 5 et même 6° de tannin.

Tranchons avec la routine, puisque les études scientifiques des Congrès pomologiques nous ont fait connaître les meilleures variétés à propager. Ce sont celles-là qu'il faut à tout prix développer.

Comme remède à la viscosité, nous indiquerons le soutirage plusieurs fois répété; l'addition d'une certaine quantité d'alcool, un litre ou plus d'un litre par quantité de trois hectolitres de cidre; une substance astringente, cent grammes environ de cachou dissous préalablement dans du cidre clair, pour trois hectolitres.

Quatrième maladie. — Le cidre trouble. — Le défaut de limpidité du cidre, ou autrement dit le cidre trouble, provient encore du mauvais choix du fruit, surtout en ce qui concerne son contenu en sucre. Il est vrai de dire que le cultivateur ne peut pas obtenir à son choix des pommes sucrées. Dans les années pluvieuses, ce principe fait également défaut, du moins il s'y développe peu; dans le cas présent, il faut, avant tout, suppléer à ce défaut par le sucrage; se

servir d'eau tiède pour la fabrication, comme nous l'avons déjà indiqué l'année dernière. En un mot, remplacer cette substance par d'autres analogues qui puissent, par l'action de la fermentation, fournir la quantité suffisante d'alcool. Ce qu'il était impossible de réaliser par les procédés anciens et routiniers.

Pour faire perdre au cidre le trouble, on versera, par hectolitre de liquide, un kilogramme de sucre fondu dans du vieux cidre parfaitement clair, ou dans de l'eau tiède. Il faudra ensuite agiter le contenu et soutirer dans des tonneaux soufrés.

Tels sont les remèdes qui nous ont paru les plus convenables pour guérir, ou mieux empêcher ces maladies.

Nous désirons vivement la prospérité de cette branche si importante de l'industrie agricole. Elle fournit, en effet, une immense ressource à des populations ouvrières nombreuses, et n'est-il pas évident que la bonne santé du corps, qui se conserve par l'usage d'aliments fortifiants et de boissons saines, contribue singulièrement au bien-être moral et à la félicité de l'homme.

C'est donc accomplir un devoir et faire une bonne action que de contribuer à rendre son semblable plus actif et plus heureux.

(*Annales de l'Institut agricole*).

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Plantation des pommes de terre. — Résultats obtenus dans des expériences faites en 1878, 1879 et 1880, et ayant pour but de rechercher la quantité de semence à employer pour obtenir la récolte de pommes de terre la plus abondante, en suivant la méthode de plantation indiquée par

M. Jensen, c'est-à-dire en plantant en lignes écartées de 790 millimètres et en distançant chaque pomme de terre à 340 millimètres d'écartement l'une de l'autre sur les lignes de la plantation. Nous copions le tableau qui fait connaître ces résultats :

MOYENNE DES POMMES DE TERRE PLANTÉES ET RÉCOLTÉES
PAR HECTARE

NOMBRE de cas.	NOMBRE de kilog. plantés par hectare.	QUANTITÉ moyenne plantée par hectare.	NOMBRE de kilog. récoltés par hectare.	RÉCOLTE nette semence déduite.
200	Jusqu'à 1.450	1.030	17.920	16.890
100	1.450 à 1.810	1.650	21.000	19.350
100	1.810 à 2.350	2.060	22.260	20.200
81	2.350 à 3.080	2.610	26.610	24.000
62	Au-dessus de 3.080	3.570	27.330	23.760

*
* *

Alambics Valyn. — M. Broquet, l'habile constructeur de pompes, a soumis à notre examen deux nouveaux appareils à distiller de sa fabrication ; le premier, qu'il nomme alambic Valyn portatif, à foyer central, d'une contenance de un litre un quart, est très élégamment construit, en cuivre rouge et jaune, avec serpentín en étain fin ; il est destiné aux usages domestiques et à des essais de distillation ; peu

encombrant par son volume, il peut trouver place dans une cuisine, une salle à manger, un office, un laboratoire. Grâce à ce coquet appareil, les dames pourront en quelques instants et très proprement distiller les boissons fermentées : le cidre, le vin, la bière fourniront l'alcool.

Les fruits donneront des eaux-de-vie de choix.

Les violettes, les roses, le jasmin, la fleur d'oranger donneront le parfum ; le plantain, la laitue fourniront des eaux distillées exemptes de falsification et permettront de composer soi-même les liqueurs, les eaux aromatiques, si précieuses pour la toilette, qui, achetées dans le commerce, sont quelquefois si nuisibles à la santé.

Son prix modique de 50 fr. le met à la portée de toutes les bourses.

Le deuxième alambic Valyn portatif à tout chauffage d'un plus grand volume (42 litres), du prix de 400 fr., convient aux cultivateurs, propriétaires, pour l'utilisation de leurs mares, fruits, boissons et grains avariés.

En résumé, les deux appareils comblent une lacune et répondent aux besoins de l'époque. Ils sont expédiés en port dû (en ajoutant 3 fr. pour l'emballage) par M. Broquet, 424, rue Oberkampf, à Paris.

Un traité détaillé et pratique de distillation est mis en vente au prix de 2 fr. 20, *franco*.

(*Moniteur d'Horticulture*).

*
* *

Lys en pots, par M. FR. BURVENICH. — Le *Maandblad*, organe de la Société d'horticulture du duché du Limbourg à Maestricht, communique aux amateurs de lys un procédé de culture en pot qu'il assure donner d'excellents résultats.

De forts bulbes de *L. auratum* et *L. speciosum* (lanceifolium) sont placés au fond de pots à fleurs de 42 centimètres ; on les

couvre ensuite à l'épaisseur de 5 c., d'un mélange de moitié terre de feuilles, moitié terre grasse (terre franche). A mesure que la tige s'élève, on emplit le pot successivement jusqu'à ce qu'il soit plein. Par cette espèce de buttage, la partie enterrée de la tige émet plusieurs verticilles de racines qui assurent la vigueur de la plante qu'il est bon toutefois d'entretenir par deux ou trois arrosements de bouse de vache dans l'eau. Le drainage des pots se fera avec des charbons de bois concassés au lieu de tessons.

Revue de l'Horticulture belge).

*
* *

Eschscholtzia californica. — Pour l'ornementation des terrains secs et très exposés au soleil, on peut recommander spécialement la culture de l'*Eschscholtzia*, qui craint surtout l'humidité. Cette plante à racines longues est originaire de la Californie; alors on ne la connaissait qu'à fleurs jaunes et simples, depuis on a obtenu une variété à fleurs blanches, puis on possède une autre variété à fleurs oranges et doubles; toutes ces variétés peuvent se reproduire par semences. Les fleurs sont d'une grande beauté et se maintiennent longtemps; c'est en outre une plante très florifère. Quoique l'*Eschscholtzia* soit vivace, on le cultive comme plante annuelle on sème au printemps ou encore dans l'été pour obtenir la floraison au début du printemps suivant. Il faut semer en place et très espacé; alors les plantes prennent un développement considérable en superficie, restent trapues et fleurissent jusqu'aux gelées sans interruption.

(Journal de l'Agriculture).

Leçons d'Horticulture

AVRIL 1883.

*Les meilleurs Porte-Greffes pour les Rosiers
et taille du Rosier.*

<i>Senlis :</i>	Dimanche 1 ^{er} , à midi 1/2, au jardin de la Société.
<i>Vineuil :</i>	Jeudi 5, à 9 heures du matin, chez M. Dupré.
<i>Précy :</i>	Jeudi 5, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Baron :</i>	Dimanche 8, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Nanteuil :</i>	Dimanche 8, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
<i>Saint-Maximin :</i>	Jeudi 12, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Apremont :</i>	Jeudi 12, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Gallé.
<i>Pontarmé :</i>	Dimanche 15, à 10 heures du matin, chez M. Dupuis.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 15, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
<i>Creil :</i>	Jeudi 19, à 10 heures du matin, chez M. Gallet.
<i>Chantilly :</i>	Jeudi 19, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Fleurines :</i>	Dimanche 22, à 10 h. du matin, chez M. Demichy.
<i>Pont-Ste-Maxence :</i>	Dimanche 22, à 2 h. de l'après-midi, à la mairie.
<i>Ermenonville :</i>	Jeudi 26, à 10 heures du matin, chez M. Thiéard fils.
<i>Plessis-Belleville :</i>	Jeudi 26, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.

Un Jardinier marié demande à se placer. — Adresser les Demandes à M. le Secrétaire-Général.

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.

PLANTATIONS POUR PARCS ET JARDINS

PAR DOUBEVIN, Pépiniériste,

22, rue du Soult, à VITRY (Seine).

Pêchers, scions	0 fr. 50 c.
Pêchers à 2 bras	4 »
Poiriers, scions sur cognassiers.	0 60
Pommiers, scions sur paradis.	0 50
Asperges d'Argenteuil, le 100.	4 »
Rosiers Bengale, le 100.	18 »

Arbres forestiers, Arbustes d'ornement, etc., etc.

GRANDES PÉPINIÈRES DE BARGNY

PAR BETZ (OISE)

ARMAND MOREL

Cultures spéciales d'Arbres Fruitiers, Forestiers,
Arbres verts; Plantes vertes, Plantes forestières pour
reboisement, etc., etc.

DEMANDER LE CATALOGUE GÉNÉRAL

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. Mosaïciculture. 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)