

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

X^e VOLUME

N^o 8



AOUT

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 mardi 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.
M. Reusse, conservateur du matériel.

BUREAU CENTRAL

M. Vernois, président.
MM. Thirion, Minguet et Brochon, vice-présidents
M. Bruiet, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
MM. Jassemin et Macret, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Daguët, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
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 Seilliére. — 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. 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° 8. — AOUT 1883.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 5 AOUT 1883. — PRÉSIDENTE DE M. VERNOIS.

La séance est ouverte à 2 heures 1/2.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté.

Un nouveau sociétaire est présenté.

La correspondance se compose de :

1° Une lettre d'invitation (arrivée trop tard) à l'inauguration du monument élevé à Montreuil à la mémoire d'Alexis Lepère.

2° Des avis suivants d'Expositions d'horticulture : de la Société nationale et centrale de France, aux Champs-Élysées, à Paris, du 25 au 30 septembre ; — de la Société de Neuilly, du 30 août au 4 septembre ; — d'Etampes, du 1^{er} au 3 septembre ; — de Vincennes, du 16 au 23 septembre ; — de Montmorency, du 21 au 22 septembre ; — et de Tournai, du 9 au 12 septembre.

3° Du prospectus du Régénérateur Guilbert, de Mézières, par Epone (Seine-et-Oise).

4° Du programme des cultures de M. Gressent, de Sannois (Seine-et-Oise).

5° Du procès-verbal suivant :

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

SÉANCE DU 15 JUILLET 1883. — PRÉSIDENTE DE M. BAUDET.

Les objets suivants sont déposés sur le Bureau :

1° Par M. DUBRAY, de Vémars, 20 variétés de Coleus, — *Mention très honorable*; — 40 variétés de Légumes, — *Mention très honorable*.

Par M. BARBIER (Emmanuel), de La Chapelle-en-Serval, Amaranthes et Fleurs coupées, — *Mention très honorable*; — et 47 variétés de Légumes, — *Mention très honorable*.

Société d'Histoire et
d'Archéologie de Senlis

Notice : 8292

CB : 4068

SHAS



OBSERVATION : M. Barbier, du Plessis-Luzarches, a obtenu, le 19 novembre 1882, une *Mention très honorable* pour 40 variétés de Chrysanthèmes.

M. le Secrétaire annonce que le Concours agricole aura lieu en 1884, à Senlis, dans le *mois de juin*, et que conformément au Règlement, la Société fera à la même époque une *Exposition générale*.

La correspondance imprimée donne lieu aux communications suivantes :

Le *Bélier* recommande la création dans chaque commune de *jardins d'école*, pour les enfants des deux sexes, dans le but de reposer l'esprit, en exerçant le corps et en donnant une instruction pratique susceptible de stimuler l'amour du village.

Le *Bulletin d'Eure-et-Loir* engage les horticulteurs à brûler les fruits des poiriers attaqués par la *Cécidomyie du poirier*, afin de détruire les larves déposées dans le fruit par l'insecte parfait.

Le *Journal d'Agriculture* donne, sous la signature de M. Rieffel, le moyen de préserver les *Crucifères de l'Altise*. L'auteur sème de l'engrais amiennois en même temps que les graines et pense tuer ainsi l'insecte à sa naissance, ses plans en étant complètement exempts.

La *Gazette du Village* publie le décret qui institue l'ordre du *Mérite Agricole*.

Le *vade mecum* du forestier conseille d'enfoncer en terre les *échalas, tuteurs, etc*, en bois, dans le sens opposé à l'ascension de la sève; le bois se conserverait ainsi beaucoup plus longtemps, les champignons destructeurs ne trouvant pas les mêmes facilités de vie et de reproduction.

M. le Secrétaire-Général communique les décisions suivantes prises par le Conseil d'Administration, lesquelles sont ratifiées par l'Assemblée :

1° Les Mémoires des Instituteurs devront être remis avant le 13 octobre au Secrétariat.

2° MM. Daguët, Colas, Bougeonnier, Noché et Compiègne sont nommés membres du Jury, pour le concours spécial du 5 août. M. Dupuis, d'Aumont, est nommé juré supplémentaire.

3° M. Reusse, quittant Senlis pour se retirer à Compiègne, est nommé membre honoraire du Bureau et, à ce titre, recevra gratuitement les Bulletins de la Société qui veut ainsi reconnaître les services qu'il lui a rendus.

4° M. le Secrétaire-Général est autorisé à adresser à M. le Directeur du *Journal d'Agriculture* la lettre suivante, relative à la création d'une représentation spéciale de l'Agriculture.

« Monsieur le Directeur,

« Nous apprenons par la voie de votre journal que le Conseil supérieur de l'Agriculture s'est réuni plusieurs fois pour examiner un projet d'organisation d'une représentation spéciale des intérêts agricoles.

« La Société d'horticulture, dont j'ai l'honneur d'être le Secrétaire, a étudié avec soin les divers projets et me charge de vous transmettre le résumé de ses observations.

« Nous ne croyons pas qu'il soit nécessaire de créer une nouvelle catégorie d'électeurs, et nous pensons que le Conseil projeté serait sérieusement représenté par les membres ci-dessous désignés, qui tous auraient les connaissances spéciales indispensables pour étudier et résoudre les questions agricoles et horticoles.

« 1° Un délégué de chaque commune, désigné par le Conseil municipal.

« 2° Trois délégués de chaque Société d'agriculture et d'horticulture autorisée dans le département.

« 3° Les professeurs des dites Sociétés.

« 4° Comme membre de droit, le député de la circonscrip-

tion ; le sénateur ; le conseiller général de la circonscription ; le conseiller d'arrondissement ; les vétérinaires du canton ; le professeur départemental d'agriculture ; le préfet ou le sous-préfet de l'arrondissement.

« Veuillez agréer, etc.

BRUIET,
Secrétaire-Général.

L'Assemblée adresse ses félicitations à M. Drivière, trésorier, qui vient de lui communiquer l'état de la caisse, qui est très satisfaisant.

Deuxième concours spécial de 1883.

M. le Président constate que les apports sont plus nombreux qu'au mois de juin, et engage les horticulteurs à venir toujours en plus grand nombre concourir pour l'obtention des médailles offertes par la Société.

Le Jury se composait de MM. Colas, Bougeonnier, Noché, Compiègne et Dupuis. Il a accordé les récompenses suivantes :

1^o *Légumes* : M. BARRÉ, pour 27 variétés de Légumes, 19 points. — Les jurés signalent un lot de cerfeuil bulbeux remarquable (100 grammes par bulbe). Le producteur fait stratifier ses graines et les sème au printemps, fortement germées, sur un terrain bien préparé, n'ayant jamais produit cette plante, puis il recouvre de terreau.

2^o *Fleurs et plantes d'agrément* : M. GORENFLOT, pour Géraniums variés, Coléus, Bégonias Rex de semis et Dahlias de semis de 1883, 19 points. — Le Jury signale un étiquetage incomplet.

3^o *Même concours* : M. GUINAND, pour 10 Bégonias Erecta, semis de 1883, et 12 autres, semis de 1882 et 6 Diffenbachias, 19 points.

4^o *Même concours* : M. MINARD, pour ses Bégonias Rex, 16 points.

5^o *Même concours* : M. THOMAS, pour Géraniums de semis et Corbeille de Fleurs, 10 points.

La séance est levée après le tirage de la loterie, composée d'ouvrages d'horticulture.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Les haies de saule blanc. — En Suède, les haies de saule ne sont pas rares. On coupe des branches de 2 mètres de longueur qu'on plante en les inclinant à la profondeur de 30 centimètres et à 45 centimètres l'une de l'autre. On les entrelace. Elles croissent promptement et forment des haies fort jolies. En Allemagne, dans les localités où le bois est rare, on fait des claies de saule que l'on enduit fortement d'argile bien mêlée et bien pétrie avec de la paille coupée menu. En France, nous avons peut-être tort de ne pas recourir à ces moyens économiques. Une haie à la mode suédoise est vite établie ; une haie de claie de saule enduite d'argile nous paraît précieuse en ce sens qu'elle peut servir de brise-vent ou d'espalier. Nous appelons donc là-dessus l'attention des amateurs de jardins qui ne sont pas en état de faire les frais de murs en pierres ou en briques.

(Bulletin de la Société de l'arrondissement de Mantes).

*
**

Confitures de cucurbita melanosperma, par J. DYBOWSKI. — Fréquemment l'on importe de l'étranger des fruits ou des légumes que l'on recommande ensuite comme devant rendre des services, et l'on néglige le plus souvent de donner des détails précis sur le mode d'emploi. C'est cependant là un point capital qui ne devrait jamais être négligé. Que de fois il arrive que telle ou telle plante excellente en apparence reste sans utilité, faute d'indications précises sur son mode

d'utilisation : c'est ce qui est arrivé pour les fruits du *Melon de Malabar* (*Cucurbita melanosperma*).

Cette plante, de culture très simple, fournit cependant des fruits abondants dont il est facile de tirer un excellent parti. L'on en fait des confitures d'un goût extrêmement savoureux.

Il convient pour cela de laisser les fruits achever leur maturité, ce qui arrive en octobre-novembre environ. A ce moment les fruits, dont on brise l'enveloppe, sont coupés par petits fragments de deux centimètres carrés environ. Il convient de n'employer que la chaire proprement dite, et de laisser de côté toute la pulpe qui entoure les pépins (placentas du fruit). Tous ces petits morceaux sont jetés dans l'eau que l'on porte à l'ébullition; dès qu'ils commencent à se ramollir, on les jette sur un tamis en laissant écouler l'eau qui n'a pas d'emploi, on les pèse et l'on ajoute un poids égal de sucre; à ce moment on exprime sur le tout le jus d'autant de citrons qu'il y a de kilogrammes de mélange. L'écorce des citrons est mise tout entière dans la confiture. Le tout replacé sur le feu et cuit lentement pendant trois quarts d'heure environ, les écorces de citrons sont retirées et les confitures mises en pots.

L'on peut traiter de même la courge du Japon (*Cucurbita meloneformis*), mais tandis que dans le premier cas l'on obtient une sorte de compote à morceaux fermes, dans le second c'est une marmelade jaune ressemblant fort comme aspect et comme goût aux meilleurs confitures d'abricots.

La conservation de ces confitures est indéfinie.

(*Journal de vulgarisation de l'Horticulture*).

*
* *

Repos de l'Eucharis Amazonica, par M. G. RIDDELL. — Cette belle Amaryllidée de l'Amérique du Sud, est, en Angleterre, l'objet d'une faveur générale, et ses admirables fleurs blanches, accompagnées d'un ample et brillant feuil-

lage, sont produites par les jardiniers d'outre-Manche avec une abondance et une facilité qui sont rarement égalées par les cultivateurs du continent.

D'ordinaire, on fait subir aux bulbes une période de repos après la végétation et la floraison. Quelques jardiniers cependant déclarent obtenir de bons résultats en tenant leurs plantes dans une végétation constante. Sur ce sujet délicat et intéressant, nous croyons utile de faire connaître l'opinion d'un maître en cette culture, M. G. Riddell, de Wenworth, Rotherham, qui a publié dans le *Garden* le procédé suivant, dont il a toujours eu à se louer ;

« Je n'hésite pas, dit M. Riddell, à déclarer que le procédé de culture avec repos, pour cette plante, est celui qui, bien employé, peut donner les meilleurs résultats.

« Je possède une serre entièrement garnie d'*Eucharis*. J'emploie, pour les repotages, un compost de terre franche, terreau de feuilles, débris de bûches à champignons et sable de rivière. Les bulbes sont dans une couche chaude..... Je bassine abondamment, et lorsque les bulbes sont bien enracinés, j'arrose avec de l'engrais liquide.

« A ce moment, je place mes *Eucharis* dans la serre froide; je les y laisse pendant un mois, en les arrosant suffisamment pour empêcher le feuillage de faner.

« Je les plonge ensuite de nouveau dans la chaleur, et en six semaines j'obtiens une floraison abondante et un feuillage magnifique.

« Les pots que j'emploie ont 12, 15 et 25 centimètres. Cette dernière grandeur est seulement pour les potées de bulbes les plus fortes, produisant de 18 à 20 hampes. Chaque épi se compose de 5 à 7 fleurs, et chaque fleur a 12 centimètres de diamètre.

« Pour donner une idée de l'abondance de floraison que montrent les *Eucharis* ainsi cultivés, je signale que, le 6 novembre dernier, j'avais dans un pot de 15 centimètres cinq bulbes en fleur. Actuellement, le 16 janvier, ils produisent

en même temps chacune un nouvel épi. Je suis persuadé que ce résultat est dû à la culture avec repos que j'ai toujours employée. »

(*Revue de l'Horticulture Belge*).

* * *

Les Lumineuses. — Permettez-moi de débiter par une digression et de vous présenter d'abord un insecte. En le suivant, il nous conduira tout naturellement aux *Lumineuses*, plantes étranges entre toutes, qui illumineront ces pages d'un éclat fantastique.

L'insecte, c'est le cujo du Brésil, le lucifer ou porte-feu du Nouveau-Monde, l'animal le plus phosphorescent de la création. A côté de ce fulgore américain, le petit ver luisant de nos bois n'est qu'une étincelle.

Quand, par une nuit sombre, les Indiens ont à traverser une forêt, ils s'attachent à l'orteil deux ou trois fulgores et, ces lanternes vivantes à leurs pieds, ils suivent leur chemin aussi longtemps que s'ils étaient précédés d'un falot.

Mieux encore, cet insecte lumineux sert de bijoux aux créoles de la Havane et de Rio-Janeiro. Mêlé aux pierreries, c'est un camée vivant qui efface, par sa splendeur, le feu des diamants et le doux éclat des perles.

« Les jours de bal, déclare l'éminent naturaliste Girard, on introduit ces curieux insectes dans de petits sacs en tulle léger qu'on dispose avec goût sur les jupes. Il en est d'autres auxquels on passe, sans les blesser aucunement, une fine aiguille entre la tête et le corselet, puis on la pique dans les cheveux pour maintenir la mantille, en les entourant de plumes d'oiseaux-mouche, ce qui forme une coiffure éblouissante. »

Un autre savant, M. Chanut, ajoute : « Par un caprice charmant, les belles dames créoles de la Havane placent ces fulgores dans les plis de leur robe blanche qui semble alors réfléchir les rayons argentés de la lune, ou bien elles les

fixent comme un diamant dans leurs beaux cheveux noirs. Cette coiffure originale a un effet magique qui s'harmonise admirablement avec le genre de beauté de ces pâles et brunes Espagnoles.

« Après quelques heures de captivité dans le pli d'une robe ou dans une boucle de cheveux, le pauvre insecte qu'on a arraché aux charmes de sa forêt languit, perd son éclat.

« Alors, une blanche petite main, aussi tyrannique que coquette, taquine et secoue ce bijou vivant qui, aussitôt, se ranime, s'agite, se met à scintiller pour jouer son rôle de pierrerie.

« Après le bal on met le fulgore dans une coquille d'eau où il semble renaître en se débarrassant de la poussière des salons.

« Mais un nouveau rôle l'attend. Il ne sort du bain que pour rentrer dans une cage où il brille toujours, remplissant la chambre de la créole endormie d'une douce et constante clarté.

« Le bijou s'est fait veilleuse. »

Eh bien ! le règne végétal, lui aussi, a ses vers luisants, ses fulgores et ses lucifers. Il a ses plantes phosphorescentes, ses fleurs lumineuses.

Un soir, en passant dans les rues de la Villa Nationale, l'illustre voyageur Gardner remarqua une troupe d'enfants qui jouaient avec des objets lumineux. Il suppose d'abord que ce sont de gros fulgores, mais bientôt il s'aperçoit de son erreur. Ce que ces enfants agitent dans leurs mains vivement éclairées, ce sont des champignons phosphorescents. Le lendemain, Gardner lui-même fit une ample récolte de ces plantes bizarres, qui dans ces contrées poussent en grande abondance sur les feuilles mortes d'un palmier nain.

« Cette plante, dit Gardner dans ses *Voyages au Brésil*, émet dans la nuit une vive lumière phosphorescente d'un vert pâle magnifique.

« Si l'on place un de ces champignons dans une chambre

obscur, la lumière qu'il dégage suffit pour permettre de lire l'écriture la plus fine. »

A l'époque même où Gardner découvrait dans les solitudes du Brésil ce champignon merveilleux, l'Anglais Drummond, explorant l'Australie, contemplant avec étonnement une espèce géante de champignons lumineux qui étendaient au-dessus des hautes herbes comme un nuage de feu.

Plus tard, dans les Indes, le major Madden découvrit à son tour des plantes d'aspect fort étrange, émettant aussi une vive lumière phosphorescente.

La découverte de ces végétaux luisants fut, dit-on, l'effet d'un pur hasard et l'on raconte que l'indigène qui aperçut, le premier, ces plantes mystérieuses brillant d'un éclat extraordinaire, au milieu du fracas céleste d'une nuit d'orage, fut saisi d'une terreur profonde.

Voyant tout à coup une immense trainée de feu onduler sur les hautes herbes comme un reptile colossal, puis s'étendre autour de lui en nappe lumineuse et l'envelopper d'une auréole éblouissante, il prit la fuite et se blottit tout tremblant derrière un rocher.

« La foudre ! s'écria-t-il d'une voix consternée au milieu des éclairs et des tonnerres ; la foudre ! »

C'était une plante...

Depuis longtemps, les brahmines connaissaient ce curieux végétal sous le nom de *Jyolismati*, ce qui veut dire, je crois, *plante flamboyante*.

C'est ainsi que nous voyons ces végétaux lumineux étonner à la fois de leur éclat mystérieux l'Inde, le Brésil et l'Australie.

Ces plantes-feu ne sont donc pas absolument rares. Il arrive parfois que des montagnes entières en sont comme illuminées de la base au sommet. Spectacle enchanté, tableau merveilleux qui laisse bien loin, derrière lui, les illuminations d'une ville en fête.

En 1845, les montagnes de Syrie se trouvèrent subitement

entourées d'un nuage de feu, à la grande consternation des habitants de ces contrées, qui crurent à la fin du monde. On aurait dit que la Nature fêtait à sa façon quelque grand anniversaire inconnu des hommes.

Au nombre de ces plantes lumineuses il convient de placer le *Dictamus fraxitella*, sorte de buisson phosphorescent assez commun dans l'Himalaya. Il ne serait pas impossible que la tradition biblique du fameux buisson ardent vint de cette plante qui s'enflamme et brille sans se consumer !

Dans les jungles d'Ooraghum, se trouve un végétal phosphorescent, une orchidée, qui fit l'admiration de la Société royale d'Agriculture de Londres.

Plus curieuse et plus étonnante encore que les champignons lumineux de Gardner et de Drummond, que les *Jyolismati* du major Madden, que le *Dictamus* de l'Himalaya, la plante de l'Ooraghum a l'étrange propriété de retrouver son éclat phosphorescent quant elle est morte et desséchée depuis des années.

Pour prouver son éclatante résurrection, il suffit de l'envelopper d'un linge mouillé, pendant une heure.

Alors, cette mystérieuse orchidée s'illumine comme de son vivant et répand dans l'obscurité une clarté assez grande pour qu'on puisse lire à sa seule lumière.

Autre singularité : la racine de cette plante a la même propriété que la tige. On la mouille et elle éclaire.

L'eau, c'est l'huile de cette lampe merveilleuse qui se remonte d'elle-même et ne s'use jamais.

Sous un peu d'eau, la fleur de résurrection que nous connaissons, renaît et fleurit.

Sous un peu d'eau, la plante d'Ooraghum revit et brille.

Toutes les deux sortent du tombeau pour nous offrir : l'une sa lumière, l'autre sa fleur.

*
* *

Le Cratægus-Oxyacantha (L.) Aubépine blanche, par

E. BERGER, jardinier-chef de l'Asine de Cadillac-sur-Odrenne.
— Les sommités des jeunes pousses de ce charmant et rustique arbuste, lorsqu'elles commencent à se développer, cueillies avec soin, composent un mets des plus appétissants. On les prépare comme les épinards, au gras ou au beurre; frites dans le beurre, elles sont excellentes. On peut également les accommoder en sauce, de différentes manières, etc. D'une saveur un peu fade, quel que soit le mode de préparation que l'on adopte, il faut nécessairement en relever le goût par des condiments énergiques (ail, échalottes, poivre).

Ces jeunes pousses seront d'autant mieux appréciées qu'à l'époque de leur apparition (février-mars), la grande diversité des légumes d'hiver étant épuisée, on est bien aise, souvent, d'avoir un bon plat qui excite l'appétit; on le savoure avec plaisir, surtout lorsqu'on peut se le procurer soi-même, et cela à peu de frais.

S'il était possible (cela se pourrait) que ces jeunes pousses soient étiolées et blanchies en se développant dans l'obscurité, elles seraient relativement beaucoup plus tendres, bien que vertes elles le soient, et nous fourniraient un mets exquis digne de figurer sur les meilleures tables. Les variétés à fleur double que l'on trouve dans les jardins paysagers peuvent être employées de la même façon. Les jeunes pousses ont absolument le même goût et ne diffèrent en rien de l'espèce type.

Ce nouveau légume (puis-je le qualifier ainsi), d'après les docteurs-chimistes que j'ai consultés, est très sain et nullement malfaisant. Du reste, à l'appui de ceci, j'ajouterai en terminant qu'il y a déjà très longtemps que j'en consomme, aucun dérangement, même le plus minime, n'est venu troubler mon état normal.

(*Nouvelles Annales de la Société d'horticulture de la Gironde*).

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.

Les Leçons d'horticulture sont suspendues pendant les mois de Septembre et d'Octobre.

Jus de tabac.

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

S'adresser à Mlle SEBERT, concierge.

Concours spécial de MM. les Instituteurs : voir le Bulletin, page 40. — Les Mémoires devront être adressés au Secrétaire-Général avant le 15 Octobre.

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)

Ecole nationale d'horticulture de Versailles.

La rentrée aura lieu le 1^{er} octobre prochain.

Les jeunes gens qui désirent y entrer devront adresser leur demande sur papier timbré, avant le 1^{er} septembre 1883, au préfet du département qu'ils habitent. Toutefois, pour les départements de la Seine et de Seine-et-Oise, ces demandes seront adressées directement au ministre de l'agriculture.

L'examen d'admission, qui porte sur les matières de l'enseignement primaire, aura lieu le 15 septembre, à la préfecture ou au siège même de l'Ecole. Les candidats qui ont obtenu le certificat d'études primaires, ou le certificat d'apprentissage d'une école pratique d'agriculture ou d'une ferme-école seront dispensés de l'examen d'admission.

Au 1^{er} octobre prochain, il y aura un certain nombre de bourses vacantes d'une valeur de mille francs chacune, parmi lesquelles : six de l'Etat données au concours, quatre du département de la Seine, deux du département de Seine-et-Oise. Les candidats qui prétendraient aux bourses de l'Etat devront adresser leur demande, avant le 1^{er} septembre, au ministre de l'agriculture. Quant aux autres bourses, il conviendra de s'adresser aux autorités compétentes.