

SOCIÉTÉ  
D'HORTICULTURE

DE  
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

X<sup>e</sup> VOLUME

n<sup>o</sup> 16



AVRIL

1884

SEN LIS

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'ancienne Ecole des Frères.

### 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. Reusse, conservateur du matériel.

### BUREAU CENTRAL

M. Vernois, président.  
M. Thirion, Minguet et Brochon, vice-présidents  
M. Bruet, secrétaire-général.  
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.  
MM. Jassemijn et Macret, secrétaires.  
M. Drivière, trésorier.  
M. Daguet, trésorier-adjoint.  
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.  
M. Colas, conservateur du matériel.

Jardinier-professeur : M. Dubarle.

### MEMBRES PERPÉTUELS

M<sup>me</sup> de Watry. — M<sup>me</sup> 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. Jaunin. — 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. 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. — M. Drivière.

### MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Simon Compiègne. — Félix Dupuis. — Fossiez. —  
Guinand. — Minard. — Salot. — Noché. — Lozet. — Bougeon-  
nier. — Palfroy. — Delmont. — Tirlet.

### SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

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

N° 16. — AVRIL 1884.

## PROCÈS-VERBAL

DE LA

### Séance de la Section centrale

DU 6 AVRIL 1884. — PRÉSIDENTE DE M. VERNOIS.

La séance est ouverte à 2 heures.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté.

Erratum : L'article sur les *Vignes en pots* est tiré de la  
*Revue de l'Horticulture belge* et non du *Bulletin d'Épernay*.

Deux nouveaux membres sont admis et quatre sont pré-  
sentés.

La correspondance se compose de :

1° Une lettre d'invitation de la Société nationale d'horti-  
culture de France à l'assemblée générale du 27 mars 1884.

2° Les remerciements de M. Lambin pour les félicitations  
que le Conseil lui avait adressées à l'occasion de sa promo-  
tion dans l'ordre du Mérite agricole.

3° La ratification du traité conclu avec la maison Guilloux  
pour la fourniture de la tente au prix de 4,350 fr.

4° Avis de la Société d'horticulture d'Épernay fixant défi-  
nitivement son Exposition au samedi 7 juin.

5° Les programmes des Expositions suivantes :

A Orléans, du 26 avril au 8 mai ;

A Nantes, du 21 au 25 mai ;

A Nancy, du 26 au 30 juin ;

A Gand (Belgique), les 20 et 21 juillet ;

A Corbeil, du 13 au 15 septembre.

6° Le petit manuel du Régénérateur Gilbert.

7° Le procès-verbal ci-dessous :

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

SÉANCE DU 16 MARS 1884. — PRÉSIDENTE DE M. BAUDET.

Les objets suivants sont déposés sur le Bureau :

Par M. Emmanuel BARBIER : 3 Camélias, 1 Aucuba, 1 Pandanus et 40 variétés d'Anémones. — *Mention très honorable.*

De la correspondance imprimée est extrait ce qui suit :

M. Dumesnil, de Vascueil (Eure), applique à ses châssis l'aération par un courant d'air pris à l'extérieur et rendu à l'autre extrémité par une cheminée d'appel : il évite ainsi, dit-il, le travail et la surveillance de l'ombrage à donner pendant les forces du soleil. L'air extérieur, rentrant par des petites ouvertures qui se ferment à volonté, s'échauffe par les rayons solaires, monte à la partie supérieure des châssis d'où il est chassé par de nouvelles couches et sort par le conduit d'appel placé à la partie basse du châssis. Le courant d'air, qui est plus ou moins rapide, selon que les rayons solaires sont plus ou moins ardents, suffit pour maintenir les plantes en bonne santé sans le secours de l'ombre. — M. Dubarle dit en effet avoir vu déjà des plantes, placées dans ces conditions, supporter sans inconvénients les effets du soleil.

Un article de la *Gazette des Campagnes* confirme la possibilité d'obtenir des arbres fruitiers par boutures. Cette fois il s'agit de cerisiers : les boutures cachetées à l'extrémité inférieure pour éviter la surabondance d'eau, sont placées dans des vases jusqu'à ce que les racines apparaissent. Lorsque celles-ci ont un centimètre de long il faut les mettre en terre.

A propos d'un article sur le greffage des noyers inséré dans le présent Bulletin, M. Dubarle recommande, pour obtenir de beaux fruits, la transplantation répétée pendant les premières années.

Le *Bulletin d'Eure-et-Loir* recommande le procédé suivant de greffage pour régulariser la charpente des arbres. Descendre au moyen de la serpette, ou mieux de l'écusson-noir, un œil sans le détacher du rameau, au niveau de l'œil immédiatement inférieur. On entame, pour cela, un tiers du rameau environ dans la longueur du mérithalle, ce qui fournit une lanière d'écorce et de bois, au sommet de laquelle est l'œil qu'on veut descendre. Cette lanière abaissée est la naissance de la branche qui sera à l'opposé de celle que produira l'autre œil, par la taille, l'année d'après. — MM. Lozet et Dubarle recommandent de n'employer ce système que pour les branches inférieures, l'empatement qui se forme dans ce cas attirant une grande quantité de sève,

Le même *Bulletin* recommande la culture du *Physalis peruviana*, dont les fruits commencent à se répandre dans le commerce et sont employés dans la confiserie. La culture serait à peu près celle de la Tomate.

Un procès s'étant engagé à Montlignon entre les Brique-tiers et les Pépiniéristes, un rapport a été dressé par les experts nommés par M. le Juge de paix de Montmorency, dont voici le résumé, qui intéresse vivement les horticulteurs :

« Les briqueteries situées à Montlignon se trouvent dans une gorge au fond d'un vallon sur lequel les pépinières sont placées ; la fabrication étant pour ainsi dire incessante, les plantes et le sol sont saturés par la fumée. Cette fumée forme sur le sol une couche d'acide sulfurique, elle atteint les feuilles et rameaux herbacés sur lesquels, suivant les influences atmosphériques, elle dépose des gaz acides, s'introduisant dans les tissus, altère, détruit ou arrête la végétation, et cause ainsi aux propriétaires des pépinières un préjudice dont les usiniers doivent réparation, préjudice qui s'aggravera par la suite en saturant le sol et en le rendant

impropre à la culture des pépinières dans un temps déterminé.»

M. Véron, fabricant d'échalas métalliques, à Senlis, rue du Haubergier, ayant demandé à M. le Président à faire essayer dans le jardin de la Société ses modèles qui paraissent bien conditionnés, et sont d'un prix peu élevé (15 fr. le 100), l'assemblée décide l'acquisition immédiate de 50 exemplaires, et nomme une commission composée de MM. Brochon, Dubarle, Lozet, Dudrumel et Colas pour étudier l'emploi et les avantages desdits échalas, et en faire un rapport pour la séance de mai.

Il est procédé au tirage de la loterie composée de 6 lots de Pensées et de 8 Erianthes provenant du jardin.

La séance est levée à 4 heures 1/2.

---

*Membres admis dans la séance du 6 avril 1884.*

MM. MUSTER, propriétaire à Aumont.

AUHTRADE (Jean), chez M. Masson, à Saint-Souplet  
(Seine-et-Marne).

---

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

---

*Conservation des Asperges fraîches.* — Un journal allemand indique le procédé suivant pour conserver des Asperges à l'état frais, pendant une année entière. Les Asperges venant d'être cueillies, on en essuie et sèche la section avec soin; on les dispose ensuite dans un bon tonneau dont on a préalablement couvert le fond avec une couche épaisse de dix centimètres de son bien sec auquel on a mêlé un peu de sel

de cuisine bien sec aussi. On remplit le tonneau en faisant alterner une couche d'Asperges et une couche épaisse de 6 centimètres du même son mélangé de sel. On ferme le tonneau en posant sur la couche supérieure de son une bonne assise continue de suif fondu qu'on a laissé refroidir à moitié. Dans un endroit sec et à l'abri de la gelée, les Asperges ainsi disposées se conservent fraîches pendant un an. Seulement on conçoit que, lorsqu'une de ces conserves a été ouverte, il faut en consommer le contenu sans tarder. Pour remédier à cet inconvénient, il est bon de fractionner les conserves par petits barils.

*(Journal de la Société nationale et centrale  
d'horticulture de France).*

\*  
\* \*

*Greffage des Noyers*, procédé de M. TREYVE — On doit se procurer des plants de Noyer d'un an qu'on arrache du 15 au 31 janvier. On les met en jauge dans du sable, assez distancés pour que les racines ne se touchent pas. On coupe les greffons vers le commencement de mars et on les pique également dans le sable et à l'ombre. Les Noyers sont arrachés et les greffons sont coupés d'avance pour éviter que, la sève étant en mouvement, ils ne pleurent au moment de l'opération.

Du 15 au 30 mars, il est à propos de retirer du sable les sujets destinés à la greffe, et de les couper un peu au-dessous du collet des racines. C'est sur cette racine elle-même qu'il faut poser les greffons, en demi-fente si la racine est grosse, en fente ou à cheval si elle est petite, puis lier et enduire avec de la cire à greffer. On indique encore les greffes anglaise et à la Pontoise comme praticables.

Les jeunes sujets sont ensuite empotés dans des godets de 8 à 10 centimètres, garnis de terreau mélangé par moitié avec du sable; les pivots ont été assez raccourcis pour rendre cette opération possible. Lorsqu'on voit les Noyers dans ces

godets, on remarque que la partie greffée est tenue à quelques centimètres au-dessus de terre (5 ou 6 centimètres). Les pots ainsi préparés sont placés sous cloches ou sous châssis fermés hermétiquement et dont on essuie souvent les vitres; mais on chauffe jusqu'à 40 ou 45 degrés toutes les fois que la température est plus basse.

M. Treyve insiste pour qu'on applique les greffes sur des sujets d'une année, attendu que, dans ces conditions, il obtient de 90 à 95 p. 100 de réussites, et que, sur des semis de deux ans, il n'en réussit que 40 à 42 p. 100.

(*Journal de la Société nationale et centrale d'horticulture de France.*)

\*  
\*\*

*Coloration artificielle des fleurs.* — Nous trouvons dans le journal anglais *The Dyer* (le Teinturier) certaines notes intéressantes sur la coloration artificielle de fleurs vivantes, par l'application de matières colorantes mélangées à la terre des pots, et au sujet du changement de couleur opéré sur des fleurs coupées, en faisant tremper leurs tiges dans des solutions faibles de matières tinctoriales. La couleur peut être changée à volonté sans nuire à leur fraîcheur et à leur parfum. On produit des effets charmants par l'emploi de laques; malheureusement, la préparation de ces solutions ne se trouve pas assez exactement décrite. Les fleurs, paraît-il, absorbent certaines teintes de préférence à certaines autres, et lorsqu'elles sont traitées avec une couleur secondaire, comme le pourpre, par exemple, qui est composé de rouge et de bleu, elles séparent parfois ces deux couleurs et se montrent veinées ou panachées de rouge et de bleu. Ces curieuses expériences font connaître un champ de recherches fort peu exploité. Beaucoup de personnes, sans doute, désireront essayer de donner à la rose la couleur du bluet et au lis la couleur de la rose.

\*  
\*\*

*Culture des Lantanas*, par M. BOUCHARLAT. — Depuis quelques années, la culture du lantana a pris un nouveau développement, amené par l'obtention de nouvelles variétés distinguées. Autrefois, on ne possédait que quelques variétés peu différentes les unes des autres, que l'on cultivait en pots et en serres; mais aujourd'hui on fait des massifs en pleine terre, des nouvelles variétés remarquables, dues à des semeurs zélés.

C'est seulement de cette culture en massif que je veux parler.

Pour former un joli massif il faut 20 à 25 lantanas les plus florifères et les plus variés. Les jeunes boutures du printemps sont préférables aux vieux pieds, lorsqu'elles ont été acclimatées au grand air.

Un terrain aride, mais bien exposé au soleil, suffit à cette plante peu exigeante. Cependant il faut préparer convenablement la terre en forme ovale ou ronde, et à la surface convexe ou bombée; un peu de terreau ne sera pas nuisible.

Vers la fin d'avril, si les gelées ne sont plus à craindre, on plantera en quinconce, à 48 centimètres de distance, les jeunes boutures de lantana, puis on paillera le massif, afin que la terre ne se tasse pas trop et conserve sa fraîcheur.

Cependant mon avis est qu'il ne faut arroser que rarement les lantanas, car une trop grande fraîcheur, comme un trop bon sol, les fait pousser extraordinairement, ce qui nuit à leur floraison.

C'est pourquoi j'ai imaginé de mettre mes lantanas dans des pots de 6 à 7 pouces de diamètre avant de les disposer en massifs. J'enterre ensuite les pots dans la corbeille rez terre, et je les couvre d'une légère couche de paillis. Dans ce cas, il faut arroser plus souvent.

Pour éviter que les racines des plantes ne passent par le trou du pot pour aller s'étendre au-dessous dans la terre, je mets avant le rempotage des débris de vases au fond du pot.

Si, malgré cela, je m'aperçois, à la pousse extraordinaire d'un rameau appelé *gourmand*, que les racines ont franchi les tessons pour aller s'alimenter au-dessus du vase, je rabats le *gourmand* et fais faire au pot plusieurs tours sur lui-même, afin de tordre ou de rompre les racines. Règle générale : il faut pincer les rameaux toutes les fois qu'ils tendent à prendre un trop grand développement, afin de favoriser l'élargissement de la plante au détriment de la hauteur, et de la rendre plus florifère.

Cependant cette opération doit cesser vers la fin de juin.

La culture en pot du lantana destiné à être mis en massifs offre, en outre des avantages dont je viens de parler, celui de conserver les plantes pour la multiplication par boutures ou pour l'année suivante.

Dans ce cas, quinze jours avant les gelées présumées, on rabat les rameaux de l'année à trois ou quatre yeux, afin de ralentir la végétation. Ensuite, lorsque les plantes ont un peu repoussé, on les enlève par un beau temps sec, avec leur vase pour les rentrer en serre froide.

Pendant l'hiver, non-seulement on ne les arrose pas, mais encore, on les préserve de l'humidité.

En avril suivant, on les repote ; puis quelques jours après on les remet en massifs.

Le lantana se multiplie en mars et par boutures coupées sur des pieds dont on aura forcé la végétation en serre chaude pendant l'hiver. Ces boutures prennent racine sous cloche, comme celles des autres plantes.

On les multiplie aussi par semis. — Dans ce cas, on a soin de récolter les graines à leur maturité, et on les sème au printemps sur couche. On repique les jeunes plants lorsqu'ils ont plusieurs feuilles, et on les voit fleurir dans la même année. C'est le moyen d'obtenir des variétés nouvelles, d'enrichir les collections.

(*Le Moniteur d'horticulture*).

\*  
\* \*

*Rudes hivers du siècle.* — Les observations de la température faites depuis 1765 à l'Observatoire de Paris ont permis de relever les hivers les plus rudes subis depuis cette époque, ainsi que le degré exact auquel le thermomètre est descendu. Un des plus calamiteux a été l'hiver de 1788-89, ayant 86 jours de gelée avec un froid extrême de — 21°5, le 31 décembre. Depuis cet hiver, il en est cinq dont la température a été anormale, et, chose curieuse, ils se répartissent en trois séries de deux hivers rigoureux. Les amateurs de statistique et de coïncidence peuvent remarquer que chaque série est distante d'une moyenne de 34 ans de la série suivante et que les deux hivers rigoureux de chaque série surviennent à une distance variant de 6 à 8 années. L'hiver de 1795 a présenté 64 jours de gelée avec un froid extrême de — 23°5, le 25 janvier. L'hiver de 1829-1830 a présenté 76 jours de gelée avec un froid extrême de — 17°, le 17 janvier ; celui de 1837-1838 a donné 77 jours de gelée avec un froid extrême de — 19°, le 20 janvier ; celui de 1871-1872 a donné 59 jours de gelée avec un froid extrême de — 21°3, le 9 décembre ; enfin, celui de 1879-1880, presque aussi long que le premier de ces deux hivers, dura 78 jours et fut de tous le plus rigoureux : le 10 décembre, le thermomètre marquait — 25°6.

(*Revue de l'horticulture belge*).

\*  
\* \*

*Culture de la Morille*, par M. E. RORE. — La culture des champignons comestibles exige, pour réussir, qu'elle soit pratiquée sur le substratum ou sur les plantes nourricières qui favorise leur développement. Ceci s'applique en particulier à la Morille qu'on n'a guère songé à reproduire artificiellement jusqu'ici, faute de connaître les végétaux dont elle tire l'existence. Or, voici que la culture de ce champignon me semble pouvoir être essayée avec quelques chances

de succès, en raison d'observations relatives au parasitisme de sa variété blonde (*Morchella esculenta*, Pers. var. *rotunda*), sur le Topinambour (*hélianthus tuberosus* L.).

L'attention de M. de Lurclause, directeur de la ferme-école de Mont-Louis (Vienne), a d'abord été appelée sur ce fait l'an dernier, pendant une récolte d'une centaine de ces Morilles dans un champ de Topinambours, aux rhizomes desquels elles adhéraient manifestement. Depuis, le même fait a été confirmé par d'autres observateurs.

On pouvait néanmoins se demander si, malgré le grand nombre de constatations faites à ce sujet, l'adhérence du champignon à la plante nourricière n'était pas le résultat d'un concours fortuit de circonstances, le Topinambour étant une plante américaine introduite en Europe depuis à peine trois siècles. Des recherches récentes me permettent d'affirmer que ce parasite, bien qu'il puisse ne pas s'effectuer sur le Topinambour, existait antérieurement à l'introduction de cette plante en Europe, car sa présence, comme celle de la variété blonde de la Morille comestible, n'a pas laissé que d'être parfaitement constatée dans l'Amérique du Nord.

Je ferai remarquer, du reste, que ce ne sera pas un des moindres avantages que l'on pourra tirer des observations précédentes, au point de vue d'une culture possible de la Morille; d'avoir à employer cet hélianthus si vivace, d'un entretien si facile, et dont la persistance dans le sol et la résistance au froid sont si grandes qu'on peut espérer le faire servir sur place à la production perpétuelle de son parasite, à la condition que ce dernier n'en entrave que peu ou point la végétation.

Quoiqu'il en soit, j'ai pensé qu'il y avait là un fait nouveau utile à faire connaître, dont on ne pouvait manquer de savoir tirer bientôt un excellent parti pour mettre en pratique la culture de la Morille. Il suffira de faciliter les rapprochements du parasite et de sa plante nourricière et, pour cela, de favoriser le semis des spores ou graines de champignon sur les

tubercules des Topinambours, soit au moyen de l'air, soit par l'eau.

Dans le premier cas, on se contentera de poser les tubercules sur une terre bien arrosée, mais sans les enfoncer dans le sol, et d'y transporter des Morilles fraîches en nombre proportionnel à l'étendue de la culture. Le semis s'effectuera alors naturellement. On pourra aider cependant à la dispersion des spores en couvrant les Morilles d'une cloche que l'on enlèvera brusquement ensuite de temps à autre. Enfin, on aura soin d'en recouvrir le plant de fumier léger, lorsque les Morilles commenceront à se dessécher ou à flétrir.

Dans le second cas, on laissera pendant une journée au moins, immergé dans l'eau d'un récipient d'environ un quart de litre, un ou deux capitules alvéoles de Morilles en maturité. On plongera le lendemain dans cette eau, qui tiendra en suspension les spores du champignon, les tubercules destinés à l'expérience, ce qui aidera à la fixation des spores dans les yeux, sur leurs bourgeons, siège probable du développement du parasite. On plantera ensuite comme ci-dessus et l'on jettera sur le plant les capitules de Morille et le restant du liquide. Le sol, bien recouvert, devra, dans les deux cas, ne pas être retourné, mais seulement arrosé, jusqu'au mois d'avril de l'année suivante.

Ces conseils sont, je l'avoue, encore purement théoriques; mais je ne doute pas que l'expérience ne fasse bientôt connaître les procédés les plus utiles à suivre pour assurer le succès de cette culture toute nouvelle, dont les heureux résultats pourraient bien, dès lors, n'être pas sans profit.

(*Société nationale et centrale d'horticulture de France*).

\*  
\* \*

*Analyse de l'eau de la Seine.* — Voici, selon la *Ligue*, le résultat de l'analyse de l'eau de la Seine. C'est une vraie

ménagerie de bêtes en quantité innumérable. Un gramme d'eau prise avant Paris contient 500 microbes. En aval de Paris, à Neuilly, 488,000, à Saint-Denis 200,000. Quelques lieues plus loin elle commence à s'assainir ; elle en contient encore 450,000. Or un litre d'eau contient mille grammes ; donc un Parisien qui boit un litre d'eau de Seine, dans la brillante cité ou aux environs, avale, en chiffres ronds, 200 millions de microbes... Quelle glotonnerie!

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

\*  
\* \*

*Recette pour débarrasser les poulaillers de la vermine.* — Le soir, lorsque les poules sont rentrées, placez une branche d'aune (vergne) dans le poulailler. Le lendemain vous la trouvez couverte de vermine, qui aime l'odeur de cette plante. Brûlez-là et renouvelez quelquefois.

On pourrait en faire autant pour les pigeons, dans un colombier infesté. Une branche d'aune est facile à se procurer.

(Bulletin du Comice agricole de Brioude).

\*  
\* \*

*Conservation des Laitues pommées.* — Le Cultivateur chalonais nous dit : quand vous aurez beaucoup de laitues pommées à la fois, pour les conserver dans cet état le plus longtemps possible et les empêcher de monter, il faut passer légèrement sous le pied de la plante et couper la grosse racine qui lui sert de pivot. Les autres racines suffiront pour la nourrir, mais pas assez pour élever sa tige. Le procédé est simple et peut être utile à plus d'un jardinier.

## Leçons d'Horticulture

MAI 1884.

- Ebourgeonnement des arbres. — Taille en vert.*  
*Ebourgeonnement des vignes. — Culture des Anémones.*
- Vineuil :* Jeudi 1<sup>er</sup>, à 9 heures du matin, chez M. Dupré.
- Précy :* Jeudi 1<sup>er</sup>, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
- Sentis :* Dimanche 4, à midi 1/2, au jardin de la Société.
- Creil :* Jeudi 8, à 10 heures du matin, chez M. Gallé.
- Nogent-l.-Vierges :* Jeudi 8, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
- Versigny :* Dimanche 11, à 10 heures du matin, chez M. Lemaire.
- Nanteuil :* Dimanche 11, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
- Brasseuse :* Jeudi 15, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Clérin.
- Pontarmé :* Dimanche 18, à 10 heures du matin, chez M. Dupuis.
- La Chapelle :* Dimanche 18, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
- Ermenonville :* Jeudi 22, à 10 heures du matin, chez M. Thiénard fils.
- Plessis-Belleville :* Jeudi 22, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
- Fleurines :* Dimanche 25, à 10 h. du matin, chez M. Demichy.
- Pont-Ste-Maxence :* Dimanche 25, 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.

*Moitié en plus pour toute personne étrangère à la Société.*

Adresser les demandes à annonces au Secrétaire-Général.

---

### **Avis.**

Messieurs les Sociétaires qui désirent compléter la collection des Bulletins de la Société, peuvent s'adresser à M. Vinet, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.

---

### **Jus de tabac.**

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

*S'adresser à Mlle SEBERT, concierge.*

---

## **EXPOSITION D'HORTICULTURE**

**à Senlis, les 21, 22, 23 et 24 Juin prochain.**

(Voir le Règlement dans le Bulletin de Janvier 1884.)

---

Les Sociétaires qui ont souscrit pour l'acquisition d'une tente, peuvent verser le montant de leurs souscriptions entre les mains de M. Drivière, trésorier.

---

Les Sociétaires sont prévenus que le Trésorier va présenter les quittances de 1884, lesquelles tiendront lieu de cartes d'entrée à l'Exposition du mois de juin.

---

Les Rapports des Instituteurs seront reçus jusqu'au 1<sup>er</sup> juin au Secrétariat de la Société.