

SOCIÉTÉ
D'HORTICULTURE

DE
L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS



BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ

X^e VOLUME

MAI

n^o 17

1834



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.
MM. Thirion, Minguet et Brochon, vice-présidents
M. Bruiet, secrétaire-général.
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.
MM. Jassemis et Macret, secrétaires.
M. Drivière, trésorier.
M. Daguët, trésorier-adjoint.
M. Vinet, bibliothécaire-archiviste.
M. Colas, conservateur du matériel.

Jardinier-professeur : M. Dubarle.

MEMBRES PERPÉTUELS

M^{me} de Vatry. — M^{me} Corbin. — M. de Vatry. — 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. — 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.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 4 MAI 1884. — PRÉSIDENTE DE M. BRUIET, SECRÉTAIRE-GÉNÉRAL.

La séance est ouverte à 2 heures.

M. le Secrétaire-Général présente les excuses de MM. Minguet et Brochon, retenus aux bureaux des élections municipales, de M. Thirion, malade, et de M. Vernois, en voyage.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté.

Quatre nouveaux membres sont admis et un est présenté.

M. GUINAND dépose sur le Bureau :

1 Anthurium séhérianium, 1 Imanthophyllum, 2 Gloxinias, 2 Bégonias. — *Mention très honorable.*

La correspondance se compose de :

1^o Une lettre de la Société Nantaise demandant un Juré pour son Exposition du 30 mai. — Le Conseil ayant décidé qu'il ne pouvait allouer de frais de déplacement pour un voyage aussi long, aucun Sociétaire ne pouvant accepter cette mission, M. le Secrétaire, avant de répondre au Président, demandera à M. Péan s'il ne pourrait accepter cette mission, comme le propose un de ses amis.

2^o Une lettre de M. Thié-nard, demandant la rectification du nom de M. et M^{me} de Vatry sur la liste des Membres perpétuels.

3^o Une lettre de la maison Vilmorin, accompagnant l'envoi de son catalogue général des clichés mis à la disposition des



amateurs moyennant un prix fixé au tarif. — L'album des clichés coûte 6 fr. 25.

4° L'annonce par le *Moniteur vinicole* du concours ouvert par la Société Climatologique d'Alger pour un *Guide du Vigneron algérien*.

5° Les programmes des expositions suivantes :

A Bourbonne-les-Bains, du 10 juillet au 17 août;

A Dammartin, du 16 au 19 août.

6° Le prospectus de la maison Alph. Desaide, graveur de médailles, 56, quai des Orfèvres.

7° Le procès-verbal ci-dessous :

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

SÉANCE DU 20 AVRIL 1884. — PRÉSIDENTE DE M. BAUDET.

Les objets suivants sont déposés sur le Bureau :

1° Par M. Emmanuel BARBIER : 1 *Latania*, 1 *Pitcairnia*, 1 *Croton*, 1 *Dracœna*, 1 *Pandanus*, 1 *Corypha*, 53 variétés de Pensées et 20 d'Anémones. — *Mention très honorable*.

2° Par M. DUBRAY, de Vémars : 1 *Deutzia* et 70 variétés de Pensées. — *Mention honorable*.

Et 9 variétés de Légumes nouveaux. — *Mention honorable*.

De la correspondance imprimée est extrait ce qui suit :

Du *Bulletin d'horticulture du Cher*, un procédé de *Régénération des Asperges*. L'auteur, se basant sur ce que les turions se forment autour de la tige de l'année courante, ne garde que les plus belles; les turions deviennent plus vigoureux. — De l'avis des membres présents : 1° Une asperge ne peut être régénérée économiquement; 2° L'asperge de Hollande est préférable au point de vue de l'abondance de la production; 3° L'abondance des amendements et la propreté de l'aspergerie sont les meilleurs moyens d'en prolonger l'existence; 4° A la fin de la récolte, on doit chaque

année, comme le dit l'auteur, couper les petites tiges et ne laisser monter que quelques-unes des plus belles.

Du *Journal d'agriculture*, des conseils sur les défauts des bois de construction; cet article paraîtra au Bulletin.

Du *Journal de Reims*, des conseils sur l'incision annulaire des arbres, article inséré plus loin — M. Dubarle, bien que d'accord avec son fils sur le procédé, ajoute qu'il ne voit pas un grave inconvénient à faire de larges entailles sur de vieux arbres, qui peuvent ainsi continuer pendant 4 ou 5 ans à donner des fruits sur les branches supérieures pendant que l'on reforme une nouvelle charpente avec les branches inférieures.

Du *Bulletin d'Épernay*, des conseils sur la culture du *Crambé*, qui, de l'avis des jardiniers présents, devrait être plus répandu, eu égard à sa rusticité et à sa production abondante.

Au nom de la Commission nommée pour étudier l'emploi des tuteurs de M. Véron, M. Dubarle explique qu'ils sont un peu courts et trop larges pour être employés dans les jardins : il croit qu'il faudrait un modèle aussi fort du pied, mais plus faible et plus long de tige. M. Véron consent à en faire du modèle demandé pour continuer l'expérience, puis il en présente un refait du pied moyennant 0,40 centimes, lequel paraît plus solide qu'un neuf.

Le Secrétaire donne connaissance des décisions suivantes prises par le Conseil d'administration :

Une Médaille de vermeil de 2^e classe sera décernée à M. Leroy, jardinier chez M. Dupuis, où il est resté dix ans depuis qu'il a reçu, en 1874, une médaille d'argent pour 15 ans de bons et loyaux services.

L'article du Règlement du Jardin relatif au droit d'entrée sera affiché à la porte.

La plaque commémorative des bienfaiteurs portera les mentions suivantes :

M. le docteur Pigeaux — 1878.

La Famille Corbin — 1883.

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

Membres admis dans la séance du 4 mai 1884.

MM. GIRODOT (Eugène), jardinier chez M. Bonnel de Longchamps, à Auger-Saint-Vincent.

VELY-BINET, jardinier à Bray.

DRIARD, notaire à Senlis.

DURAND (Pierre), jardinier chez M^me Henriot, à Saint-Nicolas, près Senlis.

DE L'INCISION ANNULAIRE SUR LES ARBRES en général.

Qui d'entre nous n'a remarqué que l'enlèvement d'un étroit anneau d'écorce sur un arbre produit des résultats fort remarquables, et, pourrait-on dire, modifie son état présent et à venir tout en donnant naissance à des phénomènes qui mettent sur la voie de la marche de la végétation.

L'incision annulaire dont nous parlons suspend presque immédiatement l'allongement des bourgeons dans la partie de l'arbre qui lui est supérieure, et la hâte, au contraire dans la partie inférieure. La partie supérieure grossit ensuite d'une manière remarquable ; la partie inférieure, au contraire, cesse de grossir ; mais, par compensation, ses bourgeons, dont la grosseur s'accroît remarquablement, s'allongent dans

une proportion inusitée. Cette incision fait en outre développer au-dessus d'elle un grand nombre de bourgeons qui offrent un moyen assuré de remplir les vides. Enfin, lorsqu'on l'applique à un arbre fruitier, elle fait naître dans la partie qui lui est supérieure des boutons fructifères nombreux, empêche ou atténue la coulure, hâte la maturité et accroît la grosseur des fruits.

Toutefois cette opération ne doit guère s'appliquer qu'à des branches ou à des sujets jeunes et vigoureux, parce qu'il y a danger de mort pour l'arbre ou pour la branche si la plaie qu'on lui a faite ne se referme pas dans l'année par la jonction du bourrelet ligneux que l'expansion de la sève forme sur les deux lèvres et particulièrement sur la lèvre supérieure, dont les bourgeons recommencent à s'allonger, plus faiblement cependant qu'avant l'incision.

Remarquons d'ailleurs que cette opération ne produit pas le même effet sur tous les végétaux ; sur la plupart des arbres fruitiers, lorsque les lèvres de l'incision ne se sont pas rejointes dans l'année, la partie supérieure périt l'année suivante ; il en est de même pour l'acacia ; mais, dans l'orme, cette partie survit pendant deux ans, chez le marronnier et le saule pendant trois ou quatre années. L'incision peut être faite dès le mois d'avril, aussitôt que l'arbre a développé des feuilles et que l'écorce se détache facilement de l'aubier ; on peut aussi la différer jusque vers la fin de mai et le commencement de juin, lorsqu'on veut non-seulement obtenir du fruit pour les années suivantes, mais encore assurer les produits de l'année pendant laquelle on opère.

Pour atténuer ou même empêcher la coulure et obtenir le grossissement des fruits, on doit inciser peu de temps avant, pendant ou après la floraison. En Allemagne, nous avons vu inciser la vigne au moment de la floraison, et après la floraison les arbres dont on veut conduire le fruit à bonne fin. Il faut d'ailleurs que l'incision soit toujours faite d'assez bonne heure, parce que le travail de la formation des bourrelets ne

dure guère moins de deux à trois mois, et que, si le mouvement de la sève s'arrête sans que les deux bourrelets se soient rejoints, la partie supérieure à l'incision est exposée à périr l'année suivante.

La largeur de l'incision doit varier suivant l'âge et la vigueur du sujet ; sur la tige de l'arbre il faut la faire relativement plus étroite que sur les branches ou sur le nouveau bois. Un arboriculteur qui en fait un très grand emploi dans la conduite de ses arbres, conseille de lui donner 0^m005 de largeur sur les branches de 0^m10 de tour ou 0^m03 de diamètre, 0,007 sur celles de 0^m16 de tour ou 0^m05 de diamètre, et 0^m10 sur celles de 0^m25 et plus. Si on se décide à pratiquer sur des arbres faibles ou déjà vieux, il devient nécessaire de restreindre cette largeur, qu'il n'est pas moins essentiel, d'ailleurs, de proportionner à l'époque de la saison où on fait l'incision ; ainsi, on la fait un peu plus large au printemps, lorsqu'on veut obtenir au-dessous d'elle de nouveaux bourgeons, et plus étroite, parce qu'elle est plus tardive, lorsqu'on la fait en vue d'assurer la réussite de fruits déjà formés.

Un auteur allemand dont nous avons étudié autrefois l'ouvrage traduit, conseille de lui donner en moyenne un millimètre de hauteur par centimètre de diamètre, c'est-à-dire $\frac{1}{10}$ du diamètre, mais en la diminuant cependant à mesure que le diamètre augmente, et en l'augmentant au contraire à mesure que celui-ci diminue. Ainsi, tout en conseillant de la faire de 5 millimètres pour un diamètre de 5 centimètres, il la fait de 3 et 4 millimètres pour celui de 2 à 3 centimètres ; au-dessus de 7 centimètres, il n'augmente son incision que de 1 ou 2 millimètres chaque fois que le diamètre augmente de 3 centimètres ; et, quelle que soit la grosseur des branches ou des arbres, il ne la fait pas dépasser 15 et 20 millimètres.

L'incision annulaire est une opération très anciennement connue : Virgile déjà la mentionnait ; renouvelée par un

vigneron nommé Lambry, il y a près de cinquante ans, elle a été l'objet d'un assez grand nombre d'expériences qui ont confirmé tous les effets que nous venons de rapporter. M. Vilmorin a répété dix années de suite l'opération sur une vigne, et il en a constamment recueilli des raisins plus nombreux, plus gros et plus précoces d'une douzaine de jours que lorsque cette même vigne était abandonnée à elle-même ; cependant il est prudent d'inciser la vigne sur le bois qui doit être retranché l'année suivante.

Nous ajouterons à ce que nous avons dit sur les proportions à donner à l'incision que l'abondance ou la rareté des feuilles, et la vigueur ou la faiblesse du sujet dans sa partie supérieure, qui annoncent un grand ou un faible afflux de sève, doivent servir à modifier les dimensions que nous venons d'indiquer pour la largeur de l'incision, qu'il vaut toujours mieux diminuer qu'agrandir, parce qu'il n'y a pas de danger à la faire étroite, tandis qu'il y en a beaucoup à lui donner trop de largeur.

Les Anglais ont fait d'assez nombreuses expériences sur l'incision annulaire ; je me rappelle qu'un de mes anciens maîtres, appartenant à cette nationalité, l'employait pour faire pousser des raisins à ses marcottes, et ces raisins sortent de la lèvre supérieure de la branche marcottée ; elle conduit plus rapidement au but que la courbure et l'entaille à mi-bois qu'on pratique d'ordinaire.

Lindley, dans son excellent ouvrage sur les principes de botanique appliqués à l'horticulture, cite deux expériences remarquables dont on peut tirer d'intéressants inductions : il rapporte qu'en faisant deux entailles horizontales profondes sur deux côtés opposés d'un arbre, à quelque distance verticale l'une de l'autre, et en enlevant dans chacune l'écorce et le bois sur plus de moitié du diamètre, l'arbre néanmoins continue de vivre, quoique l'ensemble des deux incisions faites à quelque distance, il est vrai, l'une de l'autre, ait formé une solution de continuité complète entre

toute l'écorce, toutes les fibres ligneuses, toute la substance enfin de la tige de l'arbre, et par conséquent entre tous les canaux directs de la sève. Cette sève, à laquelle on a retiré plus de moitié de son chemin direct par la première incision, se reporte par une marche oblique, vers la partie non entamée qui la sépare de l'autre ; mais lorsqu'elle a parcouru cette portion de l'arbre, elle y retrouve de nouveau le chemin direct qui lui reste intercepté par l'incision supérieure ; elle se reploie alors vers la partie de l'écorce et de l'arbre qui n'a pas entamé la deuxième incision, pour reprendre la direction verticale dans la portion de l'arbre placé au-dessus de l'incision supérieure, et se reporter dans toute sa circonférence et ses branches. On pourrait, il nous semble, inférer de cette expérience que la sève, alors qu'on intercepte sa marche directe, a la faculté de se porter par une marche oblique vers les passages qui lui restent ouverts dans une autre direction, et que par conséquent si elle marche comme on l'admet généralement dans des canaux verticaux parallèles aux fibres du bois, ces canaux communiquent néanmoins entre eux dans une direction oblique ou même horizontale. Ce moyen de communication aurait lieu suivant toute vraisemblance, par les rayons médullaires qui aboutissent du centre de l'arbre à sa circonférence.

On a encore observé qu'en enlevant par une incision annulaire outre l'écorce, douze couches annuelles de l'aubier d'un arbre, la sève descendante a néanmoins continué de monter par le bois intérieur ; on s'en est assuré, une partie des fibres intérieures restants, ont formé un écoulement de sève pendant tout l'été. Cette conséquence d'ailleurs résultait évidemment de la persistance, pendant la saison, de la végétation et de la vie de l'arbre, qui n'ont pu continuer d'avoir lieu parce que la sève a continué elle-même d'alimenter les parties supérieures.

Les plus sérieux expérimentateurs, en admettant aussi que l'incision annulaire fait non-seulement naître des fruits pour

l'année suivante, mais encore accroît dans l'année même leur volume et accélère leur maturité, ont remarqué que, pratiquée sur de très jeunes ou de très petites branches, elle les affaiblit, les rend languissantes et fait même perdre aux fruits une partie de leur saveur. Il est permis de croire que la maturité précoce des fruits provient de ce qu'il leur arrive moins de sève ascendante, circonstance qui produit sur eux l'effet de la sécheresse et qui hâte aussi leur maturation. Il résulte encore des expériences que la partie du bois de l'arbre qui est placée au-dessus de l'incision acquiert une pesanteur spécifique plus considérable, et que cette augmentation de $\frac{1}{40}$ dans le chêne, s'élève jusqu'à $\frac{1}{4}$ dans le sapin.

Lindley, de son côté, s'est assuré qu'il résultait de l'incision annulaire des fleurs plus nombreuses, des fruits plus beaux, plus colorés et dont la grosseur atteint quelquefois le double du volume ordinaire. Il a réussi par ce même moyen à mettre à fleurs des camélias rebelles, mais en dernière analyse, Lindley conseille d'en user avec mesure.

Nous examinerons prochainement d'autres phénomènes non moins intéressants, se rattachant à l'incision annulaire.

DUBARLE.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Le *Crambe* est vulgairement appelé choux marin (*Crambe maritima*) ; je dirai qu'il est regrettable qu'il ne soit pas plus répandu, car il est vivace, d'une culture et d'une multiplication faciles, soit de graines semées sitôt mûres, ou de drageons comme on le fait des artichauts, ou encore par tronçons de racines, mais le meilleur est le semis ou les drageons. Pour les conserver plusieurs années, il ne s'agit,

quand on les récolte, que de couper les plantes un peu au-dessous du collet, afin de leur faire produire des drageons que l'on peut retirer pour n'en laisser que deux ou trois, comme on le fait des artichauts. J'ajouterai que, tout en n'étant pas difficile sur la qualité du terrain, il ne déteste pas les meilleures parties du potager et que plus on le cultive plus le produit est beau. Pour le récolter, il y a différentes manières; on peut d'abord le forcer, comme les asperges, de novembre en janvier, ou le faire blanchir en pleine terre, en le buttant avec de la terre ou du terreau, ou bien renverser sur la place où est la griffe un pot à fleur de bonne dimension ou une cloche, et garnir l'espace resté libre par du fumier, en fichant sur le sommet de la cloche ou du pot un bout d'osier, pour indiquer où l'on doit venir fouiller pour faire la cueillette. On peut encore, en les laissant pousser, s'en servir comme des choux ordinaires, en détachant les feuilles, et quand la récolte est terminée, il ne reste plus qu'à couper les tiges comme on l'aurait fait pour les faire blanchir.

(*Bulletin de la Société d'horticulture d'Épernay.*)

*
* *

La Puce pénétrante. — Dans le *Bulletin d'insectologie agricole* de septembre 1883, se trouve un intéressant travail de M. E. Savard sur la Puce pénétrante ou chique, si fréquente dans toute l'Amérique chaude et avec laquelle nos soldats ont fait connaissance dans la funeste expédition du Mexique.

La Puce pénétrante a été introduite par un malheureux hasard depuis quelques années sur la côte occidentale d'Afrique et cause de sérieux accidents aux peuplades nègres, même à une assez grande distance des côtes. Les médecins des hôpitaux d'Europe ont eu plusieurs fois à traiter des sujets arrivant des pays chauds d'Amérique et porteurs d'ulcères causés par la chique. Elle peut attaquer aussi des

animaux domestiques, notamment des singes élevés aux colonies dans les maisons.

(*Bulletin d'insectologie agricole.*)

*
* *

Procédé simplissime de la mise au vinaigre des Cornichons.

— Immerger ses cornichons dans un vase quelconque, soit le bocal bien connu en verre blanc d'une capacité de $\frac{2}{3}$ de litre environ, où l'on a mis du vinaigre.

Le phénomène d'endosmose commence à s'opérer instantanément. Le vinaigre chasse la sève du cornichon pour prendre sa place, sève qui va se perdre dans la masse de vinaigre, dont elle affaiblit la force, laquelle, si la quantité de sève est considérable, n'est plus suffisante pour achever l'œuvre contradictoire en apparence du vinaigre faisant d'abord jaunir le cornichon, puis par une sorte de réaction le faisant reverdir de plus belle. D'où la nécessité, quand les cornichons, remplissant le bocal, occupent plus de la moitié de l'espace, de le vider de son liquide, qui plein de jus de cornichons a perdu outre sa force sa limpidité. On vide même le bocal tout entier; car au fond sont descendues toutes les impuretés.

On remet les cornichons dans du vinaigre neuf, où ils achèvent de prendre la teinte, vert foncé et brillant. Le signe le plus certain du succès est la limpidité du vinaigre. Pour obtenir la perfection, un troisième vinaigre est quelquefois nécessaire.

Nous ne saurions expliquer par quelle combinaison physique ou chimique, ou l'une et l'autre à la fois, le vinaigre a cette double propriété de faire jaunir d'abord, puis de faire reverdir et verdir encore le végétal cornichon. Quand on l'y plonge frais détaché de sa tige, on peut dire qu'il n'a pas cessé de vivre, qu'il est encore un être vivant. Il semble que le vinaigre le rende malade, pour ensuite lui infuser une vie nouvelle. En effet, jaune il est mou; il se raffermi en verdissant.

C'est au bout de 48 heures environ dans le premier bain, que le cornichon, qui s'est mis à jaunir presque aussitôt, demande à être changé de vinaigre pour reverdir.

Un 3^e bain, s'il était nécessaire, demanderait aussi à être promptement effectué.

On peut alors mêler, aux cornichons, toutes les sortes d'assaisonnements : passe-pierre, estragon, piments, petits oignons, ail, etc., de même qu'on aurait pu les y associer dès le début.

Un ébouillantage, par l'un des vinaigres, attendrirait le cornichon ; mais c'est aux dépens de la verdeur.

Plus d'eau bouillante, plus d'échaudage, plus aucune des préparations culinaires dont sont ornés tous les livres de cuisine au chapitre : *Cornichon*. Plus de crainte de vert-de-gris.

Plonger le cornichon dans plusieurs vinaigres successifs, voilà toute la besogne.

On obtient, par ce procédé, des cornichons d'une verdeur sans égale, mais ils sont tout crus n'ayant été attendris que par le vinaigre ; aussi, quant à être vinaigrés, ils le sont carrément et leur fermeté ne se dément jamais. Ce procédé emploie une grande quantité de vinaigre. Mais le vinaigre remplacé par du vinaigre neuf n'est pas perdu. Imprégné de la sève des cornichons, il en a le goût et peut être utilisé ; de même qu'une bonne ménagère ne perd jamais le vinaigre de ses bocaux de cornichons.

Le procédé n'est pas nouveau précisément. Déjà, dans plus d'un ménage, on s'est affranchi de beaucoup des préparations autrefois recommandées. Nous tenons la simplification sus-indiquée d'un cordon bleu qui, par modestie, ne nous autorise pas à faire connaître son nom ; elle pratique le procédé depuis longtemps avec un succès tel que tout d'abord nous avons refusé d'y croire, soupçonnant là-dessous quelque subterfuge, mais nous avons vu de près, nous avons tâté, nous avons goûté et nous avons cru.

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

Leçons d'Horticulture

Les Leçons d'Horticulture sont suspendues pendant le mois de Juin, à l'exception de celle du 1^{er}, au jardin d'expériences.

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.

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 & annonces au Secrétaire-Général.

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^{er} juin au Secrétariat de la Société. — Les explications seront demandées aux concurrents le dimanche 8 juin à 2 heures, au siège de la Société.

Les Garçons Jardiniers seront examinés le dimanche 8 juin à 4 heures, dans la salle des réunions; ils devront adresser leur demande au Secrétaire-Général avant cette date.