

**SOCIÉTÉ**  
**D'HORTICULTURE**

DE  
**L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS**



**BULLETIN DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ**

X<sup>e</sup> VOLUME

AOUT

n<sup>o</sup> 20

1884



SENLIS

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE ERNEST PAYEN

11, place de l'Hôtel-de-Ville. 11

## CONVOCATIONS

Les Réunions générales de la Société ont lieu le premier dimanche de chaque mois, à deux heures, et celles du Conseil d'administration le dernier dimanche, à trois heures, dans une des Salles de l'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. M. Thirion, Minguet et Brochon, vice-présidents  
M. Delmont, secrétaire-général provisoire.  
M. Cagny, secrétaire-général-adjoint.  
M. M. Jassem 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 Vatry. — M<sup>me</sup> 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. — M. Guérard.

### MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : M. M. 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° 20. — AOUT 1884.

## PROCÈS-VERBAL

DE LA

### Séance de la Section centrale

DU 3 AOUT 1884. — PRÉSIDENTIE DE M. VERNOIS.

La séance est ouverte à 2 heures.

Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

5 nouveaux membres sont présentés, et parmi eux M. Gilson, chef de culture en Belgique, qui ayant envoyé sa cotisation et son adhésion, exceptionnellement ne subira pas de stage.

La correspondance se compose de :

1° Une lettre de M. Loron, de Dammartin, qui renouvèle sa demande de visite de jardin. Le secrétaire général lui a fait répondre par l'intermédiaire de la Société d'horticulture de Dammartin, que notre règlement interdit les visites les années d'exposition. Il a demandé en même temps au secrétaire de ladite Société, si M. Loron possède réellement sur notre arrondissement une certaine étendue de culture nécessitant le déplacement d'une commission, et si ces visites ne lui sont pas faites habituellement par la Société de Dammartin;

2° Une lettre du secrétaire de la Société de Dammartin nous annonçant, qu'en raison de la grande quantité d'exposants que réunira leur exposition, notre tente leur serait insuffisante;

En outre, il déclare que M. Loron ne possède sur le territoire de l'arrondissement de Senlis, que 40 ares de pépinières, et que toutes ses cultures ont été visitées par la commission de Dammartin;

3° Une brochure de M. Chevalier, bibliothécaire de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise, intitulée *Horticulture du temps des Romains*. Des remerciements lui ont été adressés;

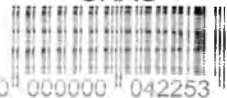


Société d'Histoire et  
d'Archéologie de Senlis

Notice : .....

CB : .....

SHAS



4° L'avis et le programme de l'exposition internationale d'horticulture, qui aura lieu du 20 au 31 mai 1885;

5° L'avis d'une exposition générale de fruits qui aura lieu à Montmorency, les 19 et 20 octobre 1884;

6° Le programme du concours suivant :

*PROGRAMME du Concours ouvert par la Société générale d'Horticulture de Chauny, entre les Élèves des Écoles communales du canton de Chauny, le 25 Juillet 1884.*

Article premier. — Les Instituteurs devront adresser leur demande d'admission au Concours au Secrétaire de la Société, avant le 16 juillet, en indiquant le nombre et l'âge des élèves qu'ils désirent faire concourir.

Article 2. — Deux divisions seront établies parmi les concurrents, d'après leur âge : 1<sup>re</sup> division : les enfants ayant de 10 à 12 ans au 1<sup>er</sup> juillet; 2<sup>e</sup> division : les enfants ayant de 12 à 15 ans, au 1<sup>er</sup> juillet exclusivement.

Article 3. — Le concours comprendra : 1° la Botanique; 2° l'Arboriculture; 3° la Culture maraîchère; et 4° la Floriculture.

Article 4. — Les récompenses consisteront en livrets de caisse d'épargne et en livres d'horticulture.

Article 5. — Des médailles pourront être décernées aux instituteurs dont les élèves auront obtenu le plus de récompenses.

Article 6. — Le Jury sera composé, savoir : Deux instituteurs nommés par M. l'Inspecteur d'Académie, et choisis en dehors du canton, et trois membres de la Société d'horticulture.

Article 7. — M. l'Inspecteur primaire de la circonscription fera partie de droit du Jury.

Article 8. — Le Jury se réunira le 26 juillet, à huit heures du matin, à l'école communale de Chauny (local désigné pour le concours), pour examiner les élèves présentés, assi-

gner les récompenses, et procéder au jugement définitif et sans appel du concours.

Article 9. — La distribution des récompenses aura lieu le jour de la distribution des prix aux écoles communales de Chauny.

L'assemblée générale, adoptant en principe l'organisation d'un concours d'élèves, comme il en existe déjà dans quelques cantons, nomme une commission composée de :

MM. Brochon, }  
Lozet, } membres de la Société,  
Dubarle, }  
Legras, instituteur à Senlis,  
Létrillard, instituteur à Chamant,

qui sera chargée d'étudier le programme précédent, d'examiner dans quelles conditions pourrait avoir lieu ce concours, s'il serait oral ou par écrit, quel serait le programme des questions posées, programme à rédiger d'un commun accord entre l'autorité académique et le préfet du département.

Elle décide que le programme de Chauny sera imprimé au Bulletin afin que Messieurs les Instituteurs puissent en prendre connaissance, étudier la question et adresser leur appréciation à ce sujet au secrétaire-général. Leur opinion sera certainement d'un précieux secours pour la commission qui se réunira vers le 15 septembre.

7° Le procès-verbal suivant :

#### SECTION DE NANTEUIL

SÉANCE DU 13 JUILLET 1884. — PRÉSIDENTE DE M. BENOIST.

Les objets suivants sont déposés sur le Bureau :

Par M. BELLARD, jardinier au château de Rozières : 10 variétés de légumes; 1 lot de fruits.

Bel apport. — Mention honorable.

Le secrétaire-général donne communication des décisions prises par le Conseil d'administration.

La compagnie *l'Aigle* nous a offert d'assurer notre tente à 5 francs pour mille, mais seulement pour Senlis et sans feu, et à 10 francs pour mille pour toute localité, même pour bals, concerts, banquets, etc.

En présence de la difficulté que nous avons éprouvée nous-même à trouver assureur, il n'est pas douteux qu'il serait presque impossible à une société qui nous louerait notre tente de pouvoir l'assurer, et que par suite ne voulant pas s'engager à répondre des accidents vis-à-vis de nous, elle préférerait s'adresser ailleurs.

Aussi le Conseil propose-t-il d'assurer tous risques, sauf à faire payer la moitié de la prime à la Société qui nous louerait ou emprunterait notre tente.

Les comptes de l'Exposition, en raison du grand nombre de personnes qui l'ont visitée, se soldent par une dépense excessivement faible. L'assemblée déclare terminée la mission de la commission de l'Exposition et lui adresse des remerciements.

Le *Journal de Senlis* du 3 août 1884 annonce la nomination de M. Brochon, vice-président de notre Société, au grade d'Officier d'Académie. M. Vernois, en son nom et à celui de l'assemblée, lui adresse une lettre de félicitations.

Le même journal contient également la liste des prix obtenus par les instituteurs à un concours spécial d'agriculture, ouvert en 1883, entre les instituteurs de 10 départements.

Félicitations sincères à MM. Delaruelle, de Dieudonne, et Jolibois, de Silly-le-Long, qui ont été récompensés.

La séance se termine par une tombola composée de 6 sacs d'anémones provenant du jardin de la Société.

#### Erratum.

Au compte-rendu de l'exposition, page 232, au lieu de : offerte par M. Serrin, lire : Legs du docteur Pigeaux.

Membres admis dans la Séance du 3 Août 1884 :

- MM. ROLAND, cultivateur à Courteuil.  
MAHON, secrétaire de la Mairie, à Senlis.  
HITZ, compositeur de musique, à Senlis.  
HERBET-MERCIER, marchand de laines, à Senlis.  
GILSON, chef de culture chez Madame la princesse de Caraman, au château de Beaumont, Hainaut (Belgique).

---

## LES GROSEILLIERS -- LEUR CULTURE

---

On connaît, en France, trois espèces de groseilliers : le groseillier à fruits rouges, *Ribes rubrum*; — le groseillier à fruits noirs, ou cassissier, *Ribes nigrum*; — et le groseillier épineux, *Ribes uvacrispa*. — Toutes trois appartiennent à la grande famille des *Saxifragées*. Ce sont des arbrisseaux atteignant de 1<sup>m</sup>60 à 1<sup>m</sup>80, à feuilles alternes, palmativersées; à inflorescences en grappes longues ou courtes; à fleurs portant cinq pièces pour chaque étage du périanthe, dix étamines dans le bouton et plus de cinq à l'épanouissement. L'ovaire ou fruit est une baie toujours surmontée du calice desséché et persistant. Dans le groseillier épineux, les fleurs sont fasciculées par 2, 3 et 4; le bois est épineux, les feuilles sont plus petites, les fruits sont plus gros et ovoïdes.

Les groseilliers sont originaires de l'Europe centrale et les types sauvages qu'on rencontre encore quelquefois diffèrent peu des types améliorés.

Le cassis, d'après Legrand d'Aussy, ne fut cultivé en France qu'à partir de 1840, à cause d'une brochure qui parut à cette époque et fit grand cas de cette plante.

Les groseilliers sont peu exigeants, quant au sol; les terrains frais, de consistance moyenne, sont cependant ceux

dans lesquels leur végétation se soutient le mieux. L'argile compacte, le calcaire pur les incommode.

C'est une chaleur tempérée, celle qu'on subit dans le Centre qui convient surtout à ces plantes. Dans le Nord, le fruit n'acquiert pas autant de saveur. Dans le Midi, il n'atteint qu'un volume médiocre.

**VARIÉTÉS.** — La souche originale du groseillier ordinaire est à fruit rouge; elle a donné, par le semis, naissance à des variétés dont le nom sont ou rose carné ou blanc jaunâtre. Les groseilles blanches sont toujours moins acides que les autres.

Voici les variétés les plus recommandables : *Hollande rouge* : Fertile, grappes fortes, fruits légèrement acidulés, rouge clair. — *Hollande blanche* : Grappes longues, grains gros, blancs, sucrés.

*La Versailles* : Issue de la groseille-cerise, fertile, produit de belles grappes à grains très gros. C'est surtout un fruit de table.

On ne cultive que deux variétés de cassissier; le *cassissier commun* et le *cassissier de Naples*, à fruits plus gros, de qualité supérieure.

Les variétés de groseilliers épineux sont tellement abondantes que le choix devient embarrassant. Citons :

*London* : Fruits rouges, la plus belle variété connue.

*Snowdrop* : Peau du fruit hérissée et blanche.

*London City* : Peau glabre. Fruit vert et allongé.

*Levellier* : Plan fertile, vigoureux. Fruit allongé, à peau glabre.

Le fruit du groseillier épineux, la groseille à maquereau comme on l'appelle, est très abondante et très consommée en Angleterre.

**MULTIPLICATION.** — On multiplie le groseillier par bien des procédés. Le meilleur est sans contredit celui qui consiste à bouturer en pépinière des rameaux d'un an, choisis sur des sujets adultes et fertiles. La multiplication par division des

touffes est une mauvaise opération, surtout lorsqu'elle est faite au moyen d'éclats choisis sur des pieds épuisés par l'âge et les récoltes.

**CULTURE.** — On cultive les groseilliers : 1° dans les champs, en cépées, espacées de 1<sup>m</sup>30, 1<sup>m</sup>50 et 1<sup>m</sup>, selon que l'espèce adoptée est le groseillier rouge, le noir ou l'épineux; 2° dans le jardin fruitier, en cépées, plantées aux mêmes distances, en cordons verticaux plantés tous les 0<sup>m</sup>30 et formant contre-espalier, en palmettes espacées sur la ligne à 1<sup>m</sup> les unes des autres.

**MODE DE VÉGÉTATION.** — Dans tous les groseillers, le fruit vient sur le bois d'un an, soit directement sur les derniers prolongements des branches charpentières, soit qu'il naisse sur les brindilles et les bouquets que portent les parties plus âgées de la charpente.

**PLANTATION. — TAILLE CHARPENTIÈRE.** — La plantation aux distances déjà données se fait à l'automne ou au printemps, avec des sujets ayant au moins un an de pépinière. Chaque plant est rabattu au-dessus de 3 yeux, à 0<sup>m</sup>25 du sol. Ces yeux se développent en 3 branches qui seront les premières assises d'un vase à 12 branches. On obtient ces 12 branches en faisant bifurquer les trois premières deux fois en l'espace de 2 ans. On pourrait former le vase bien plus vite en régnissant 3 ou 4 jeunes plants dans le même trou.

Une fois le vase établi, il n'y a plus qu'à régler l'allongement de ses branches par des tailles annuelles, et à exciter la formation des organes fruitiers au moyen du pincement en vert.

Le cordon uni-latéral ou vertical du groseillier est très facile à obtenir.

Chaque sujet rabattu près du sol, lors de sa plantation, fournit un prolongement qu'on raccourcit la 2<sup>e</sup> année, pour en faire naître un second qu'on taille la 3<sup>e</sup> année, pour en obtenir un autre, ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait élevé

chaque cordon de 1<sup>m</sup>30 environ. Si on prolongeait le cordon au-delà de cette limite, il se dénuderait d'autant à la base.

Ces tailles successives des prolongements ont aussi pour objet de permettre la ramification du cordon, c'est-à-dire sa mise à fruit dans toute sa hauteur, depuis le sol jusqu'à son oeil terminal.

Ce serait entrer dans les redites, de répéter ici que les groseilliers taillés produiront des fruits beaux et bons, supérieurs à ceux des sujets libres. Mais dans la culture de spéculation où groseilles et cassis sont produits pour la vente en gros, au kilogramme, il sera lucrativement avantageux de ne tailler que tous les deux ans, sans cesser toutefois d'appliquer le pincement comme il va être indiqué.

**TAILLE FRUITIÈRE.** — Considérons un cordon vertical formé ou la première branche charpentière venue d'un vase quelconque.

Les yeux ou bourgeons situés à la base de ces branches subissant, de la part de la sève, une poussée relativement faible ne se développeront qu'en jeunes bouquets ou en brindilles. Ces organes étant tous éminemment fertiles, on peut dire que la nature, dans cette partie de la plante, organise elle-même la fructification.

La main du jardinier n'a pas à s'arrêter là, elle y serait inutile.

Au fur et à mesure qu'elle s'élève vers le sommet de la branche ou du cordon, la sève, ayant une force expansive qui va croissant, exerce sur les yeux une pression d'autant plus grande que ceux-ci sont plus voisins du terminal. Il nait, sous cette pression, des bourgeons qui peuvent atteindre depuis 0<sup>m</sup>15 jusqu'à 0<sup>m</sup>40. C'est là, sur ces bourgeons, que les pincements sont absolument nécessaires. On les pratique en mai et juin au-dessus de trois bonnes feuilles. Sans donner un mouvement de reflux à la sève, comme on le croit généralement, cette opération, en maintenant le liquide nourricier dans les parties inférieures des charpentières, empêche

leur dénudation. Ce n'est pas tout : ces pincements favorisent, à la base des bourgeons opérés, la naissance de jeunes bouquets constitués par l'agglomération de plusieurs boutons à fruit toujours très fertiles.

Si l'œil au-dessus duquel on a pincé se développe, on le rogne à son tour à une ou deux feuilles au-dessus de son empâtement.

A la taille d'hiver, on respecte tous les bouquets, toutes les brindilles que la nature a formés naturellement à la base des charpentières. Les ramifications supérieures, celles qui, l'été précédent, ont été pincées, sont taillées au-dessus des bouquets dont on a provoqué l'agglomération à leur base.

Si on ne pinçait pas, les boutons à fruit au lieu de se grouper, de se multiplier, comme ils le font, resteraient solitaires, rares, largement espacés sur le bois d'un an.

**DURÉE D'UNE PLANTATION.** — A partir de sa 6<sup>e</sup> année, le groseillier commence à se dénuder à la base, ses branches s'épuisent et dépérissent. L'arbuste, heureusement, prévoit le mal, car il donne, sur sa souche, naissance à des rameaux vigoureux qu'on devra, autant que possible, ménager pour sa restauration. Une cépée restaurée vit encore six ans; après quoi elle est bonne à supprimer.

On pourrait, au moyen d'engrais, de soins assidus, de restaurations répétées tous les six ans, prolonger bien plus la durée d'une plantation de groseilliers.

M. Delaville, mon savant collègue, de Beauvais, préconise au verger les plantations espacées pour qu'on puisse, avant la destruction de la première exploitation, planter d'autres groseilliers entre les lignes et établir ainsi une autre culture sur le même terrain (4).

---

(4) Cours pratique d'arboriculture fruitière, par M. Delaville.

C'est dans les environs de Paris et de Bar-le-Duc que le groseillier à fruits rouges est le plus cultivé. Dans la Meuse, surtout, ses fruits servent à la fabrication de confitures renommées.

Le cassissier s'exploite en grand aux environs de Dijon, où l'on obtient de ses fruits une liqueur recherchée.

PROPRIÉTÉS, USAGES, CONSERVATION DES FRUITS.

— Le groseillier commun fournit au commerce les acides maliques et citriques qu'on extrait de ses fruits. Les groseilles se consomment comme fruit de dessert; on en fait aussi des conserves et des sirops.

En Angleterre, la groseille à maquereau sert d'assaisonnement au poisson qui porte son nom; on en fait aussi des tartes. D'après le docteur Lacroix, l'écorce et la racine du groseillier épineux sont fébrifuges.

La groseille noire renferme, dans sa peau ou péricarpe, une essence volatile d'un arôme caractéristique qui cause les propriétés fortifiantes du fruit sur les organes, notamment sur l'estomac. La pulpe du fruit est complètement dépourvue de cette essence, aussi, les fins gourmets, avec un raffinement très louable d'ailleurs, ont la précaution, lorsqu'ils préparent la liqueur de cassis, de jeter la pulpe du fruit et de ne laisser infuser dans l'alcool que l'enveloppe seule.

Les groseilles rouges peuvent se conserver sur l'arbre longtemps après maturité. Il suffit, pour aider cette conservation, de recouvrir l'arbuste d'un chapeau assez grand qu'on fabrique avec de la paille de seigle. On place et fixe le chapeau par un temps sec et sans retirer les feuilles, comme cela se fait quelquefois, sous peine de diminuer la qualité des fruits.

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

TABEAU DES PLANTES MARAÎCHÈRES LES PLUS USUELLES

NOMS VULGAIRES.	NOMS SCIENTIFIQUES.	FAMILLES.	ORIGINE.	DURÉE GERMINATIVE.
Aubergine.	<i>Solanum melongena</i>	Solanées	Amérique Méridionale	7 ans.
Asperge.	<i>Asparagus officinalis</i>	Liliacées	Indigène	4 ans.
Ail (bulbes)	<i>Allium</i>	Liliacées	Indigène	1 an.
Arrocho	<i>Atriplex hortensis</i>	Chenopodées.	Tartarie	1 an.
Artichaut.	<i>Cinara scolymus</i>	Composées	Europe Méridionale	5 ans.
Betterave.	<i>Beta vulgaris</i>	Chenopodées.	Indigène	5 ans.
Brocoli.	<i>Brassica oleracea botrytis</i>	Crucifères	Indigène	5 ans.
Basilic	<i>Ocimum basilicum</i>	Labiées	Indes Orientales.	6 ans.
Cardon.	<i>Cinara cardunculus</i>	Composées	Ile de Candie	7 ans.
Céleri.	<i>Apium graveolens</i>	Ombellifères	Indigène	7 ans.
Chou marin.	<i>Brassica oleracea</i>	Crucifères	Indigène	5 ans.
Chicorée sauvage	<i>Chicorium intybus</i>	Composées	Indigène	5 ans.
Chicorée frisée	<i>Chicorium endivia</i>	Composées	Indigène	8 ans.
Carotte	<i>Daucus carota</i>	Ombellifères	Inde	8 ans.
Ciboule	<i>Allium fistulosum</i>	Liliacées	Indigène	4 ans.
Chou fleur.	<i>Brassica oleracea botrytis</i>	Crucifères	Indigène	2 ans.
Concombre.	<i>Cucumis sativus</i>	Cucurbitacées	Indigène	5 ans.
Courge.	<i>Cucurbita</i>	Cucurbitacées	Indes Orientales	5 ans.
Capucine	<i>Tropaeolum majus</i>	Tropéolacées	Pérou.	5 ans.
Cerfeuil.	<i>Scandix cerifolium</i>	Ombellifères	Indigène	2 ans.
Chenille.	<i>Scorpiurus vermiculata</i>	Légumineuses	Indigène	4 ans.
Cresson	<i>Sisymbrium nasturtium</i>	Crucifères	Indigène	4 ans.
Estragon	<i>Estragonium</i>	Corymbifères	Sibérie	2 ans.
Epinard.	<i>Spinacia oleracea</i>	Chenopodées.	Asie	5 ans.
Echalotte (bulbe)	<i>Ascalonia</i>	Liliacées	Palestine	1 an.
Fenouil	<i>Feniculum officinale</i>	Ombellifères	Indigène	6 ans.
Fraisier.	<i>Fragaria</i>	Rosacées	Indigène	3 ans.
Fève de marais.	<i>Faba sativa</i>	Légumineuses.	Egypte	6 ans.

NOMS VULGAIRES.	NOMS SCIENTIFIQUES.	FAMILLES	ORIGINE.	DURÉE GERMINATIVE.
Hariot	Phaseolus vulgaris	Légumineuses.	Indes.	2 ans.
Laitue	Lactuca sativa	Composées	Asie.	3 ans.
Melon	Cucumis melo	Cucurbitacées.	Asie.	5 ans.
Millet	Millium	Graminées.	Perou.	2 ans.
Mais	Zea mais	Graminées.	Indigène	2 ans.
Moutarde	Sinapis alba	Crucifères	Indigène	5 ans.
Mâche	Valerianella oditoria	Valérianées	Indigène	4 ans.
Navet	Brassica napus	Crucifères	Indigène	5 ans.
Oseille	Rumex acetosa	Polygonées	Indigène	2 ans.
Oignon	Allium cepa	Liliacées	(Inconnue)	2 ans.
Pissenlit (dent de lion)	Taraxacum dens leonis	Composées	Indigène	1 an.
Poiree	Beta vulgaris	Chenopodiacées.	Indigène	1 an.
Pourpier	Portulaca oleracea	Portulacées.	Indigène	8 ans.
Patate	Convolvulus batatas	Convolvulacées.	Amerique	8 ans.
Pomme de terre.	Solanum tuberosum	Solanées	Perou	3 ans.
Panais	Pastinaca sativa	Ombellifères	Indigène	1 an.
Poireau	Allium porrum	Liliacées	Suisse.	2 ans.
Pois	Pisum sativum	Légumineuse.s	Europe méridionale.	4 ans.
Percé-pierre	Crithmum maritimum	Ombellifères	Indigène	1 an.
Persil	Apium petroselinum	Ombellifères	Sardaigne	3 ans.
Piment	Capsicum solanum	Solanées	Indes	4 ans.
Pimprenelle	Sanguisorba	Rosacées.	Indigènes	2 ans.
Poirou	Cucurbita maxima	Cucurbitacées	Indes Orientales.	5 ans.
Rhubarbe	Rheum	Polygonées	Asie.	3 ans.
Rapouce	Campanula rapunculus	Campanulacées.	Indigène	5 ans.
Radis	Raphanus sativus	Crucifères	Chine.	5 ans.
Salsifis blanc	Tragopogon porrifolius	Composées	Indigène	2 ans.
Scorsonère	Scorsonera Hispanica	Composées	Espagne	2 ans.
Sarrlette	Satureia hortensis	Labiées	Europe Méridionale.	2 ans.
Thym	Thymus vulnaris	Labiées	Europe Méridionale.	3 ans.
Tomate	Solanum lycopersicum	Solanées	Mexique	5 ans.

*(Extrait du Bulletin de la Société d'horticulture et de viticulture d'Eure-et-Loire)*

La 26<sup>e</sup> Session de la Société pomologique de France se tiendra cette année à Rouen, le 4<sup>e</sup> Octobre.

Les Membres qui désireraient y assister comme délégués voudront bien en faire la demande au Président de la Société d'horticulture de Senlis.

---

**Par décision du Conseil d'administration,  
les leçons sont suspendues pendant les  
mois de Septembre, Octobre et Décembre.**

---

## *Tarif des Annonces.*

---

4 fois . . . . .	2 fr. 50
3 fois de suite . . . . .	6 »»
6 fois de suite . . . . .	40 »»
12 fois de suite . . . . .	48 fr.

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

Adresser les demandes d'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.*

---

### **Revue de l'Horticulture belge et étrangère**

*Recueil mensuel illustré, fondé en 1875, paraissant régulièrement le 1<sup>er</sup> de chaque mois en un fascicule de 24 pages grand in-8°, orné d'une superbe chromo-lithographie, d'une planche noire et de nombreuses gravures.*

**OBJETS TRAITÉS :** Plantes nouvelles, peu connues ou intéressantes. Horticulture des salons et des fenêtres. Architecture de serres et de jardins. Mosaiculture. Dessin, tracé et plantation de corbeilles et parterres. Arboriculture ornementale. Littérature horticole et chronique des expositions. Nouveaux appareils et ustensiles. Variétés et mélanges.

*Abonnement d'un an : Belgique, 12 fr. — Pour les pays de l'Union postale, 13 fr. 50. — Pour tous les autres pays, 12 fr., port en sus*  
*S'adresser à M. Ed. Pynaert, rue de Bruxelles, 142, Gand (Belgique)*