

BULLETIN
DE LA
SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE
DE L'ARRONDISSEMENT DE SENLIS

XI^e Volume. — N^o 6. — Juin 1885.

EXTRAITS DU RÈGLEMENT

ART. 1. — La Société admet dans son sein les personnes étrangères à sa circonscription.

ART. 9. — Tous les Sociétaires reçoivent le Bulletin mensuel.

ART. 11. — Les Membres titulaires et les Dames patronneses paient une cotisation annuelle de 10 fr.

ART. 12. — Toute personne désirant faire partie de la Société en qualité de Membre titulaire ou de Dame patronnesse devra en faire la demande au Président d'une Section, cette demande contenant déclaration d'élection de domicile à Senlis.

ART. 15. — Tout Membre qui voudra cesser de faire partie de la Société devra donner sa démission *par écrit* au Président de sa Section, assez à temps pour qu'elle parvienne au Bureau général avant le 31 Décembre. — Passé ce délai, la cotisation serait due pour la nouvelle année. (*Le refus du Bulletin ne constitue pas une démission*).

Les Sociétaires qui ne recevraient pas régulièrement le Bulletin, ou qui changeraient d'adresse, sont priés d'en informer le Secrétaire-Général.

Les Réunions générales de la Société ont lieu le premier dimanche de chaque mois, à 2 heures, et celles du Conseil d'administration le dernier dimanche, à 3 heures, dans une des Salles de l'ancienne Ecole des Frères.

SENLIS
IMPRIMERIE ERNEST PAYEN
9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

1885

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 7 JUIN 1885

PRÉSIDENCE DE M. VERNOIS, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures.

Le procès-verbal de la séance du 3 mai est lu par le Secrétaire-Général et adopté.

Trois nouveaux sociétaires sont admis; un autre est présenté.

M. le Président donne lecture d'une lettre adressée par l'honorable M. Thirion, l'un des vice-présidents, à M. le Trésorier-Central.

Cette lettre est ainsi conçue :

« Senlis, le 2 juin 1885.

« Monsieur et cher Collègue,

« J'ai deux obligations sorties au dernier tirage, les « numéros 47 et 49.

« Voulez-vous me rendre le service de demander à la « Société, de ma part, l'autorisation de convertir la somme « de 50 fr. qui me reviendrait de ce chef en une médaille « d'or, petit module, qui serait donnée lors de la prochaine « Exposition.

« Ce sera pour moi une consolation de l'impossibilité où « je me trouve encore de prendre part aux travaux de mes « collègues.

« Agrérez l'assurance de mes sentiments les plus cordiaux.

« THIRION, vice-président. »

L'Assemblée accepte avec la plus profonde reconnaissance l'offre qui lui est faite, et vote par acclamation ses plus vifs remerciements à l'honorable M. Thirion.

XI^e VOLUME. — N^o 6. — JUIN 1885.

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. Bruet. — M. Am. de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. — 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.

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. Rousse, *conservateur du matériel*.

BUREAU GÉNÉRAL

Président.....	MM. Vernois.
Vice-Présidents.....	Thirion, Minguet et Brochon.
Secrétaire-Général.....	Jassemmin.
Secrétaires-Général-Adjoint.	Cagny.
Secrétaires.....	Macret et Legras.
Trésorier.....	Drivière.
Trésorier-Adjoint.....	Noché.
Bibliothécaire-Archiviste ..	Vinet.
Conservateur du Matériel ..	Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Simon Compiègne. — Fossiez. — Bougeonnier. — Tassin. — Lozet. — Dupuis. — Guinand. — Salot. — Pecquet. — Palfroy. — Deslandes. — Bordier.
La Chapelle-en-Serval : MM. E. Baudet. — Pichon.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Dubarle.

SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

Président : M. E. Baudet. — Vice-Président : M. Lane.
Secrétaire : M. Rauscher. — Vice-Secrétaire : M. Dubray.
Trésorier : M. Huss.

SHAS



0 00000 043267

faut pas attendre la venue des feuilles pour agir, et, qu'avant l'emploi de l'insecticide, il faut faire sur son arbre, surtout, c'est le cas le plus fréquent, s'il a déjà été attaqué les années précédentes, une opération préalable, savoir : 1° réduire le nombre des branches à fruit ou coursonnes (nous avons en vue des petits pommiers en cordons) à une paire tous les six pouces; 2° enlever les exostoses, chancres, ulcères, à l'aide de la serpette, du sécateur et de l'égoïne; 3° laver tout l'arbre à l'éponge avec une forte dissolution de savon noir ou de jus de tabac la plus chaude possible; et 4° badigeonner au pinceau les plaies avec l'onguent de Saint-Fiacre.

L'été venu, surveiller, aidé du même pinceau, les pucerons qui, échappés au travail, pourraient réparaître avant que, de leur repaire, ils n'aillent gagner le bois des nouveaux rameaux, leur pâture.

Cet été, nous avons eu du succès en touchant l'insecte avec un petit pinceau d'école, trempé dans de l'huile ordinaire.

(Extrait du Bulletin de la Société d'Horticulture
et de Viticulture d'Eure-et-Loir.)

*
* *

La Chaux en arboriculture. — La chaux est très apte à jouer, dans l'arboriculture fruitière, le rôle d'un agent chimique d'une grande puissance. Elle réagit sur les silicates de potasse, abondants dans la plupart des terrains, sous forme de brillants qu'on voit miroiter au soleil; elle les transforme, après plusieurs compositions et décompositions, en un seul sel de potasse soluble.

A l'état caustique, c'est-à-dire avant qu'elle n'ait subi l'influence prolongée de l'air, et concurremment avec l'action de la chaleur et d'une humidité convenable, elle décompose avec force les matières azotées contenues dans les matières organiques du sol, pour les transformer en sels ammoniacaux très solubles et très propres à donner de l'énergie à la végétation. Cette action, d'après M. Boussingault, pourrait,

dans l'espace d'un mois ou deux après le chaulage, mettre à la disposition de la plante autant d'azote par hectare qu'il y en a dans 6 ou 8 quintaux du meilleur guano du Pérou. Pour obtenir ces effets, point n'est besoin d'un chaulage énergique: M. Boussingault a reconnu qu'un *chaulage très léger, un saupoudrage* agit à peu près autant sur les matières azotées qu'un chaulage dix ou vingt fois plus considérable... C'est aussi l'opinion de M. Ch. Gilbert: « Une pratique fort recommandable, dit-il, est celle d'arroser ces arbres (arbres à fruits), à cette époque (juin), avec un lait de chaux plus ou moins concentré. Cet arrosement opéré, soit comme amendement, soit comme stimulant supplémentaire, produit un excellent effet; *la chaux agit sur les éléments nutritifs contenus dans le sol* en les rendant plus fluides et dès lors plus facilement assimilables. »

Carbonatée par le contact de l'air, la chaux perd sa causticité et n'agit plus sur les matières azotées insolubles; fort heureusement, du reste, car le sol perdrait bien vite ses qualités fertilisantes, et le stock en richesse serait bien vite dissipé: c'est cette action dévorante de la chaux qui a fait jeter ces cris: *Méfiez-vous de la chaux; le chaulage enrichit le père en ruinant les enfants...* Mais nous dirons, avec Mathieu de Dombasle: ce n'est pas la faute de la chaux, mais du mauvais usage qu'on en fait.

La chaux bien employée restera toujours, entre les mains de l'arboriculteur, un des éléments les plus précieux pour la bonne végétation et la fructification régulière de ses arbres, dans les sols riches en matières organiques, dans les bonnes terres arables, dans les vergers gazonneux, la chaux caustique, appliquée en petite quantité, du 15 mars au 15 mai, au pied de chaque arbre et enterrée par un léger labour, peut suppléer à tout autre engrais; dans les terrains ordinaires ou pauvres, elle sera le complément d'une fumure substantielle; enfin dans les terrains naturellement calcaires, son emploi sera plus restreint et même nul. A ce propos, nous ferons observer qu'il est bien des terres où le calcaire

abonde, mais à l'état latent, non actif, et dans lesquelles l'apport de chaux caustique est nécessaire... Un chaulage énergique a une influence très marquée sur les propriétés physiques du sol ; celui-ci perd de sa cohésion, devient plus poreux et surtout ne se *rabat* plus aussi facilement par la pluie.

Extrait du rapport de M. Bouillot au Congrès agricole belge, 1884.

*
*
*

Champignons comestibles et vénéneux. — La vulgarisation de l'étude des champignons comestibles et vénéneux a inspiré, dans ces dernières années, des ouvrages qui ne se recommandent pas seulement par leur clarté et leur précision scientifique, mais qui empruntent aussi aux perfectionnements du dessin et de la chromolithographie une élégance et une clarté tout à fait opportunes. La description perd ainsi de son aridité, les formes et les couleurs de ces végétaux utiles ou redoutables se fixent dans le souvenir, et la distinction des uns et des autres devient un exercice attrayant et d'une facilité relative. Nous avons depuis longtemps signalé les ouvrages de Cook et Berkeley, de S. Cordier, sur les champignons; la bibliothèque des mycologues vient de s'enrichir d'un livre de plus sur ce sujet, et qui ne se montre en rien inférieur à ses aînés : je veux parler du *Traité des Champignons*, de M. Gautier, médecin en chef de l'hôpital de Mamers. Le but qu'il s'est proposé est de répandre le goût de l'étude de ces végétaux qui abondent partout, qui ont une importance alimentaire réelle et qui, de mœurs et de mérites très divers, exigent, sous peine d'accidents terribles, qu'on ne les prenne pas les uns pour les autres. Les champignons comestibles et les champignons vénéneux croissent côte à côte, les premiers portent la peine de ces relations compromettantes et sont enveloppés dans une sorte de discrédit immérité; de là vient qu'on dédaigne presque partout ces aliments si savoureux et si nourrissants et qu'on n'en consomme qu'une ou deux espèces dans une

localité qui en offre souvent quinze ou vingt absolument inoffensives. Aussi y a-t-il un intérêt réel à répandre les connaissances pratiques qui servent à distinguer nettement les champignons utiles des champignons dangereux. Les recruteurs des fabriques de conserves de champignons et les cuisiniers ne s'y trompent pas; cette habileté pratique est le résultat d'une expérience que tout le monde peut acquérir, à la condition d'avoir pour guide un livre bien fait et des dessins convenablement enluminés. A ce dernier point de vue, il n'y avait guère, à une époque rapprochée de nous, que les savants de profession ou les amateurs riches qui pussent se donner le luxe d'avoir dans leur bibliothèque des ouvrages illustrés sur les champignons; la chromolithographie les rend aujourd'hui accessibles à tous, et un jour viendra sans doute où des atlas de vulgarisation, que l'on pourra se procurer à des prix abordables, donneront une iconographie plus large qu'elle ne l'est aujourd'hui des champignons qu'il importe de connaître pour les rechercher où pour les fuir. On ira peut-être plus loin encore et des flores mycologiques propres à chaque zone seront publiées et rendront les recherches plus faciles en en restreignant le domaine.

L'utilité des champignons ne réside pas uniquement dans leur rôle alimentaire; ils fournissent aussi à l'industrie et aux arts des matériaux utiles. M. Gautier rappelle à ce propos que le *Polyporus ignarius* donne aux teinturiers un principe colorant brun-noir; que le *Polyporus hispidus* est employé comme matière colorante par les mégissiers et les ébénistes; que l'on retire du *Bolet du mûrier blanc* une couleur qui varie du jaune-verdâtre au jonquille; que plusieurs *Russules* donnent une belle couleur rouge; que les *Agarics coprins* fournissent, en se liquéfiant, une encre d'un beau noir; que certains *Agarics* ont une odeur très suave, qu'ils conservent après dessiccation et qui serait susceptible d'être employée en parfumerie; que la médecine utilise le *Bolet amadouvier*, l'ergot des céréales et la muscarine, principe toxique du plus redoutable des champignons, la fausse-oronge. Voilà pour les

champignons de grande taille; au-dessous d'eux s'agit tout un monde de champignons, infimes ouvriers de fermentations, c'est-à-dire agents de bien et de mal auxquels nous devons les opérations qui changent le sucre en alcool, le blé en pain, le jus de raisin en vin, l'orge en bière, mais à qui nous devons aussi ces fermentations organiques et ces parasites qui dressent contre notre vie et contre la vie des animaux et des végétaux qui nous servent des embûches si perfides et dont nous sommes loin de connaître encore toute la série.

La connaissance pratique des champignons importe d'autant plus que certains caractères généraux qui ont été indiqués comme distinguant les champignons inoffensifs de ceux qui sont vénéneux sont bien loin d'avoir la valeur qu'on leur a attribuée. Je citerai en particulier les changements de couleur que présente la tranche de section d'un champignon quand elle est exposée à l'air; les teintes noirâtre, bleue ou verte que l'on constate alors ont été considérées comme un indice de vénénosité et, par contre, l'absence de ce caractère a été regardée comme une preuve qu'il s'agit d'un champignon inoffensif. Il est parfaitement reconnu aujourd'hui que ce signe n'a aucune valeur; si, en effet, le *Boletus viridis*, qui verdit instantanément quand on le sectionne ou quand on l'écrase, est une espèce très toxique, la chair du *Lactarius deliciosus* qui offre la même particularité, est, au contraire, aussi saine que savoureuse. M. Gautier s'est attaché à démontrer combien il était dangereux de se fier à ce caractère, beaucoup de champignons et des plus dangereux, ne changeant pas de teinte quand on les divise. De même aussi on ne saurait rien préjuger, ni pour ni contre les champignons, des lieux où on les rencontre; des espèces malfaisantes pouvant très bien se plaire dans les lieux découverts, et des champignons comestibles se trouvant parmi ceux qui recherchent les lieux humides et sombres. La couleur n'est aussi qu'un indice sans valeur; il en est de même de la saveur; on peut dire toutefois que les champignons à goût âcre sont suspects; mais comme ils perdent ce goût par la cuisson, ce caractère est sans utilité

L'odeur vireuse signale généralement les champignons nuisibles, tandis que les champignons comestibles ont l'odeur spéciale qui caractérise le champignon de couche et le *Boletus edulis*, odeur qui tient à la fois de celle de la farine et de l'anis; mais si ce caractère est expressif quand on oppose l'odeur de champignon à l'odeur fétide de certaines espèces, les nuances intermédiaires sont difficiles à déterminer et perdent toute signification. La consistance ferme de la chair, sa sécheresse, l'absence d'un enduit visqueux sur le chapeau, etc., sont des indices, mais non pas des garanties d'innocuité. Un caractère auquel on attache plus d'importance qu'il n'en mérite est celui qui est tiré de l'appétence des limaces ou des larves d'insectes pour les espèces comestibles. Quand on va au fond de cette croyance populaire, on reconnaît qu'elle n'a rien de fondé. Si l'on examine en effet les champignons les plus dangereux, tels que la fausse-oronge, on constate qu'il est très rare qu'elle ne soit pas déchiquetée par les limaces, tandis que les Hydnes, les Clavaires et les Chanterelles, qui sont comestibles, sont respectées par ses parasites. De même aussi les larves des insectes sillonnent indifféremment de leurs galeries le chapeau et le pédicule des champignons, quelle que soit leur qualité. Le fait que les mammifères, tels que les bœufs, les cerfs, les chevreuils, etc., sont conduits par leur instinct à éviter les champignons dangereux est bien plus significatif; on sait, en effet, combien les animaux inférieurs et particulièrement les mollusques ont une impressionnabilité émoussée ou nulle à beaucoup de poisons qui agissent avec une extrême énergie sur les vertébrés.

Il est un préjugé vulgaire qui se transmet religieusement de génération en génération et qui est fort dangereux, c'est celui qui considère une pièce d'argent comme une pierre de touche très sûre pour dénoncer la vénénosité d'un champignon. Si elle noircit, c'est qu'il s'agit d'une espèce dangereuse. Le noircissement de l'argent au contact des champignons soumis à la cuisson, s'il était un fait réel, ne pourrait tenir qu'à la formation d'un sulfure d'argent; or, tous les champignons

contenant du soufre, cet indice serait sans valeur. La teinte brune prise par la mie du pain ou par les oignons n'est pas mieux démontrée. Quant à l'opinion qui attribue aux champignons toxiques la propriété de coaguler le lait, elle ne repose sur aucun fait rigoureux. Ce serait s'exposer à un danger réel que de compter sur la dessiccation pour enlever leur toxicité aux champignons nuisibles; outre que le principe vénéneux est fixe et, par suite, inapte à se volatiliser par la chaleur, les changements d'aspect, de forme, de consistance et de couleur que l'action du soleil a imprimés aux champignons enlèvent tout moyen de distinguer les espèces les unes des autres.

Existe-t-il un procédé pour enlever, par le mode de préparation, leur principe toxique aux champignons vénéneux et pour les rendre ainsi inoffensifs? Depuis longtemps, on attribuait au vinaigre la propriété de neutraliser les qualités malfaisantes des champignons de mauvaise nature. Gérard a expérimenté courageusement sur lui même (et ce qui était plus courageux encore, sur sa propre famille) ce procédé empirique et il en a reconnu toute la valeur. On fait macérer les champignons suspects dans de l'eau acidulée avec trois cuillerées de vinaigre ou additionnée de trois cuillerées à bouche de sel ordinaire par litre. Au bout de deux heures, les champignons sont retirés, lavés à grande eau, mis dans de l'eau froide, qu'on porte à l'ébullition pendant une demi-heure; on les retire, on les lave, on les essuie et on les fait servir aux usages culinaires habituels. Ce procédé a été expérimenté par une commission du Conseil central d'hygiène publique et son efficacité a été mise hors de doute; mais, s'il garantit la sécurité, il a l'inconvénient d'enlever l'arôme des champignons et de les transformer en un aliment aussi nourrissant peut-être, mais à coup sûr infiniment moins agréable.

La conclusion à tirer de cet impossibilité de séparer les champignons comestibles des champignons toxiques par des caractères extérieurs d'une valeur réelle, c'est qu'il faut chercher la sécurité dans la détermination botanique des

espèces, et qu'on ne saurait la trouver ailleurs. M. Gautier propose, comme garanties, un ensemble de mesures qui, si elles étaient adoptées, auraient sans doute pour effet de rendre plus rares ces accidents si terribles et si fréquents qui, chaque automne, alimentent les faits divers des journaux; à savoir: l'interdiction du colportage et de la vente libre des champignons à domicile; l'examen des champignons, dont la vente ne serait permise qu'à certaines heures, par des inspecteurs de marché munis à cet effet de connaissances pratiques, affirmées par un examen; la publication en automne dans toutes les communes de France d'un avis administratif appelant l'attention sur les dangers de l'usage des champignons, sur l'utilité du procédé Gérard et sur les premiers secours à donner en cas d'accidents. J'ai proposé moi-même de munir les écoles rurales d'une collection de champignons en carton-pâte colorié, donnant le signalement des espèces dangereuses et particulièrement de celles qui sont les plus communes dans la région, et il ne me paraît pas douteux que cette mesure, si elle était adoptée, restreindrait de beaucoup le nombre des empoisonnements de cette nature.

Un bilan singulièrement dramatique serait celui des morts par champignons toxiques, qui se produisent annuellement. Mais le préjudice pour la vie humaine n'est pas seulement direct; l'ignorance du signalement des mauvais champignons fait que les champignons comestibles sont enveloppés dans le même discrédit et le plus grand nombre d'entre eux restent ainsi en dehors des ressources de l'alimentation. Le remède à ce double mal est dans la diffusion des connaissances de botanique usuelle, et les hommes instruits qui habitent la campagne ont le devoir de se faire les moniteurs des ignorants. Il faut donc qu'ils apprennent, et les livres dont ils disposent leur rendront désormais facile l'acquisition de cet ordre de connaissances. Celui de M. Gautier répond bien aux besoins de cette initiation: il est absolument pratique, d'une méthode irréprochable et d'une grande clarté; enfin les dessins qu'il renferme ont presque tous été dessinés par l'auteur lui-

même, les teintes n'en sont pas forcées et ils portent le cachet d'un souci réel de l'exactitude et de la sincérité.

(Revue de botanique).

FONSSAGRIVES.

* *

Les Limaces et les Melons. — La limace est un des plus grands ennemis du melon, surtout dans les jardins humides.

N'est-on pas souvent surpris, qu'ayant quitté ses cultures en très bon état, des plantes pleines de vie, de les voir le lendemain coupées r z de terre ou de ne plus trouver que des tiges sans feuilles.

On indique plusieurs moyens de la détruire. La chaux en poudre éteinte à l'air avant de l'employer et répandue sur le sol en ayant soin de ne pas en mettre sur les feuilles. Le sulfate de cuivre réduit en poudre, mélangé avec du son, attire les limaces qui, par leur gourmandise, y trouvent bientôt la mort. Mais il y a un procédé beaucoup plus simple que j'emploie avec succès et qui est peu coûteux. On répand, sur une largeur de plusieurs centimètres et à dix environ des feuilles de la plante, une couche de sable blanc; sur celui-ci, on met une légère couche de sel de cuisine, quand la limace le rencontre, elle se retire aussitôt et si elle tente de s'avancer, elle est bien vite desséchée par le sel qui est pour elle un violent corrosif. On met également une couche de sel tout autour du coffre à l'intérieur, mais cette fois sans sable, qui avait pour action, dans le cas cité ci-dessus, d'empêcher le sel de fondre, tandis qu'ici en se fondant, il produit d'autant mieux son effet, les limaces se réfugiant souvent en grande partie pendant le jour dans la terre le long du coffre. Ce procédé peut s'appliquer naturellement pour toutes les plantes qui sont sujettes à être attaquées par ce fâcheux reptile.

Je suppose que si on employait dans les terrains infestés par ces animaux, comme engrais, du salpêtre pulvérisé, le nombre en serait considérablement diminué. Il est évident que cette opération devrait se faire avant que le terrain soit occupé.

EMILE MULNARD.

(Bulletin du Cercle Horticole du Nord.)

IMPRIMERIE ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE

FONDÉE EN 1751

ERNEST PAYEN

IMPRIMEUR BREVETÉ

9-11, Place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

SENLIS

Ouvrages de Ville et d'Administration.

Affiches de toutes grandeurs, en noir et en couleurs.

Labeurs. — Prix-Courants. — Catalogues.

Avis d'Expédition, de Traite, de Règlement.

Factures. — Relevés de Comptes. — Têtes de Lettres.

Prospectus. — Circulaires.

Billets à ordre. — Mandats. — Chèques. — Reçus. — Bordereaux.

Cartes d'Adresse. — Cartes d'Envoi.

Billets de Naissance. — Lettres de Mariage et de Décès.

Actions. — Obligations.

Diplômes.

Plans. — Fac-Simile. — Musique. — Marmots.

Cartes de Visite.

Registres imprimés, réglés, foliotés et perforés.

Imprimés pour Tirs à l'Arbalète, Tirs à l'Arc, Tirs au Fusil et au Pistolet.

AFFICHES DE FÊTES — BILLETS DE LOTERIE

LETTRES DE DÉCÈS EN UNE HEURE

FOURNITURES DE BUREAUX

MAISON DELAHAYE-TAILLEUR
A. BAJAC, SUCCESSEUR

breveté s. g. d. g.

A LIANCOURT (Oise).

294 médailles en or, vermeil, argent et bronze, dont 15 médailles d'honneur grand module et 32 primes.

Grandes médailles d'or aux Expositions universelles de 1867 et 1878.

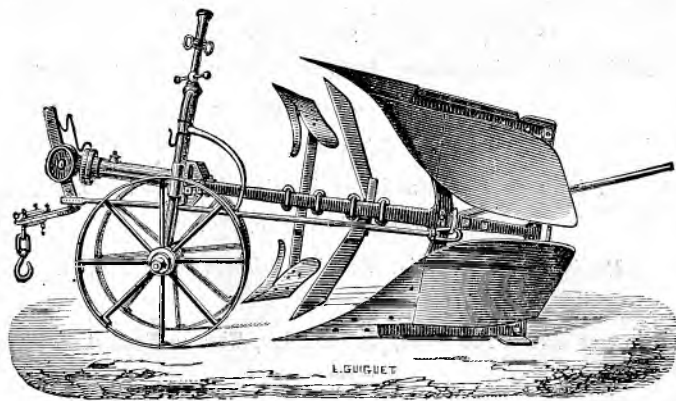
Palme au Concours de Labourage du Petit-Bourg.

Médaille d'or à l'Exposition universelle de Lyon de 1873.

INSTRUMENTS AGRICOLES
FABRICATION & RÉPARATION

Charrues dites Brabants doubles ou simples,
de toutes dimensions,

Houes à cheval, Rateaux à cheval,
Rouleaux squelettes ou billonneurs,
Arracheurs de betteraves ou de pommes de terre,
Bineuses à betteraves à socs mobiles,
ET TOUS AUTRES INSTRUMENTS



Brabant mathématique à tête refoulante, breveté s. g. d. g.

M. BAJAC se trouve à Paris, à la Halle aux Blés, tous les Mercredis.
— à Beauvais, au Café du Chalet, de midi à 7 h.,
tous les 4^{es} Samedis, jours des Francs-Marchés, et les Samedis
tombant quinze jours après.

ENGRAIS G. SERPIN

INSECTICIDE UNIVERSEL

à base de goudron, breveté s. g. d. g.

A CLICHY (Seine).

Récompensé par l'Académie Nationale : Paris 1884.
Grand Diplôme d'Honneur, Médaille d'Or : Paris 1883.

Reçu en souvenir de reconnaissance une grande médaille de vermeil
avec diplôme, offerte le 17 août 1884,
par MM. les Agriculteurs des départements de la Seine et Seine-et-Oise,
en témoignage de leur satisfaction
pour les résultats obtenus sur leurs récoltes par l'emploi des Engrais
G. SERPIN.

Les ENGRAIS G. SERPIN, Insecticide universel,
à base de goudron, breveté s. g. d. g.,
sont les seuls produits en France, ayant obtenu les plus hautes
récompenses accordées à ce genre de fabrication.

*Une notice explicative est adressée franco aux personnes
qui en font la demande.*

SE MÉFIER DES CONTREFAÇONS

DESTRUCTION DE TOUS LES INSECTES NUISIBLES

à toutes les cultures.

ENGRAIS G. SERPIN

Insecticide complet pour toutes cultures (*dosage garanti*).

FERTILISANT G. SERPIN

Insecticide spécial pour vignes et horticulture.

INSECTICIDE PUR G. SERPIN

Pouvant se mêler à tous les engrais.

LEFÈVRE

SERRURIER - CONSTRUCTEUR

A SENLIS

Spécialité de Grilles en tous genres.

SERRES — CHASSIS DE COUCHES

Outils et tous Accessoires pour Jardins.

VENIER

ENTREPRENEUR DE MENUISERIE

SENLIS (OISE).

Châssis en bois. — Coffres.

Treillages en tous genres.

Kiosques rustiques et en bois découpé.

CLOTURES EN BOIS POUR PARCS ET JARDINS

A VENDRE

EN UN OU PLUSIEURS LOTS

UN GRAND JARDIN

SITUÉ A SENLIS

Traversé par un cours d'eau de source, garni d'espaliers et d'arbres à fruits en plein rapport, avec potager, et orné de bosquets, charmilles, gazons, etc. : ce Jardin tient à la route Nationale, à la vieille rue de Paris, à la place Saint-Martin et à la rue de la Bretonnerie.

Cette situation en bordure de trois rues et d'une place, dans un des quartiers les plus fréquentés de la ville, le rend très propre à la construction d'une ou de plusieurs maisons d'un produit assuré.

Grandes facilités pour le paiement du prix.

S'adresser à M. FOUCART, propriétaire, ou à M. MOREL, notaire à Senlis.

Leçons d'Horticulture.

JUILLET 1885.

Bouturage et Greffage des Rosiers.

<i>Chantilly :</i>	Jeudi, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Précy :</i>	Jeudi 2, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Senlis :</i>	Dimanche 5, à midi 1/2, au jardin de la Société.
<i>Saint-Maximin :</i>	Jeudi 9, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Vineuil :</i>	Jeudi 9, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Dupré.
<i>Nanteuil :</i>	Dimanche 12, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Creil :</i>	Jeudi 16, à 10 heures du matin, chez M. Gallé.
<i>Apremont :</i>	Jeudi 16, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Gallé, maire.
<i>Pontarmé :</i>	Dimanche 19, à 10 heures du matin, chez M. Dupuis.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 19, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Ermenowille :</i>	Jeudi 23, à 10 heures du matin, chez M. Thiénard fils.
<i>Plessis-Belleville :</i>	Jeudi 23, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Fleurines :</i>	Dimanche 26, à 10 heures du matin, chez M. Demichy.
<i>Pont-Ste-Maxence :</i>	Dimanche 26, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.

Senlis. — Imp. E. PAYEN.

AVIS

Tarif des Annonces.

Depuis le 1^{er} janvier 1885, M. Payen est concessionnaire de la publicité à faire par la voie du Bulletin, dans lequel il est autorisé à insérer des feuilles d'annonces de toute nature.

Les tirages supplémentaires du Bulletin (préalablement autorisés par la Société) ainsi que les encartages seront également confiés aux soins de l'imprimeur. (Voir son tarif.)

Toute demande de publicité lui sera donc adressée.

Les Sociétaires seuls continueront à jouir du tarif réduit.

Pour une Case :

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

Ils auront également un rabais de 25 0/0 sur les encartages et tirages supplémentaires, à la condition toutefois que leur publicité ne se rapporte qu'à l'horticulture, arts et industries s'y rattachant, vente et location de jardins.

La Société continuera à insérer gratuitement sur la couverture, les demandes d'emploi faites par les ouvriers jardiniers.

Exposition permanente.

La Société vient de décider que MM. les Fabricants et Marchands d'objets d'art décoratif et accessoires de jardin, pourraient être autorisés à exposer gratuitement au jardin de la Société des spécimens de leur industrie (avec indication de leur adresse).

En faisant leur demande au Président, ils indiqueront la nature, le nombre et la dimension des objets à exposer.

Les dits objets ne pourront séjourner moins d'une année.

La Société ne prend à leur égard aucune responsabilité.

Affichage.

La Société vient d'affecter une partie des murs de son jardin à l'affichage de MM. les Horticulteurs et Fabricants d'objets d'art et d'industrie horticole.

Un cadre spécial recevra les affiches de vente et location de champs, fermes, jardins, parcs et immeubles de MM. les notaires et avoués et des particuliers.

Il y aura de ce fait à payer à la Société une redevance calculée sur la grandeur de l'affiche et le temps qu'elle devra y séjourner.

Jus de Tabac.

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

S'adresser à Mlle SEBERT, concierge.

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.