

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

---

---

**XII<sup>e</sup> Volume.**  
**N<sup>o</sup> 1. — Janvier 1887.**

---

---

**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 patronnesses 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

**1887**

#### 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. 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. Reusse, *conservateur du matériel*.  
M. Jassemmin, *secrétaire-général*.  
M. Dubarle, *jardinier-professeur*.

#### BUREAU GENERAL

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

#### MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Senlis : MM. Bordier. — Bougeonnier. — Simon Compiègne. — Duronssoy. — Ferraud. — Fossiez. — Guinand. — Pecquet. — Salot. — Tassin. — Delmont. — Dupuis.

La Chapelle-en-Serval : MM. E. Baudet. — Pichon.

#### JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

#### SECTION DE LA CHAPELLE-EN-SERVAL

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

#### VIENT DE PARAITRE

Chez PLON, NOURRIT et C<sup>ie</sup>, éditeurs,  
10, rue Garancière, à Paris.

# TÊTE ROUSSE

PAR

PONTSEVREZ

Un beau volume des plus intéressants, in-18 jésus, 3 fr. 50.

(Envoi franco contre le prix en mandat-poste).

Du même Auteur :

## LES ATTENTATS DE MODESTE

Roman dramatique et d'une haute portée morale que toute la presse a signalé comme une des œuvres les plus remarquables de ces derniers temps.

Un beau volume in-18 jésus, 3 fr. 50.

## LA VIE MAUVAISE

POÉSIES

Couronnées par

L'ACADÉMIE FRANÇAISE

Un vol. in-18 jésus, 3 fr. 50.

JOUAUST, éditeur, Paris.

## ON VA COMMENCER

SCÈNES ET SAYNÈTES

Interprétées par des Artistes du Théâtre Français, de l'Odéon, de Vaudeville et du Palais-Royal.

Un vol. in-18 jésus, 3 fr. 50.

TRESSE, éditeur, Paris.

Tous ces ouvrages se trouvent à la Librairie E. PAYEN,  
Place de l'Hôtel-de-Ville, à Senlis.



Société d'Histoire et  
d'Archéologie de Senlis

Notice : .....

SHAS



000000 046176

## VINS ET SPIRITUEUX EN GROS

Maison GROMONT, Fondée en 1846

# LOUIS ROTTÉE

SUCCESSEUR

à NOGENT-SUR-OISE, près CREIL.

EXTRAIT DU PRIX COURANT POUR 1886

Vins spécialement recommandés.

<b>MONTAGNE,</b> { excellent vin de table, comme } { finesse et comme goût..... }	<b>130 fr.</b>
<b>MINERVOIS,</b> vin nerveux, très fin.....	<b>130</b>
<b>ARAMON,</b> excellent vin d'office.....	<b>110</b>
<b>COTES,</b> vin de table, léger et de goût très agréable.	<b>100</b>

La Barrique de **225 litres**, logé, droits de régie acquittés (à l'exception des droits d'octroi pour les villes qui en possèdent) rendu franco au domicile du client.

Par demi-Barrique, **3 fr.** en plus.

Paiement **30 jours 2 0/0.** — **90 jours net.**

Tous mes vins sont garantis à l'analyse absolument naturels, c'est-à-dire exempts de raisins secs et de toute composition chimique.

Les livraisons se font par mes voitures, au domicile des clients, afin de leur éviter les ennuis des transports en chemins de fer, camionnage, encavage, réclamations pour pertes de marchandises, etc.

## KINA

Vin apéritif, tonique et reconstituant,  
composé suivant la formule du D<sup>r</sup> HERPIN.

MÉDAILLE D'OR, PARIS 1885

Le **Kina**, dont le goût est très agréable, est un vin dont l'usage est particulièrement recommandé pour combattre les affections qui résultent de l'appauvrissement du sang (anémie, chlorose, scrofule, leucorrhée, etc.).

Le Quinquina et les autres éléments qui composent le **Kina**, ont des propriétés fébrifuges, nutritives, stimulantes et anti-nerveuses, qui, combinées avec le vin lui-même, donnent au produit complet ses propriétés toniques et reconstituantes. Les prix de vente du **Kina**, franco à domicile, sont : Caisse de 3 litres, 9 fr. — 6 litres, 16 fr. 50 — 12 litres, 30 fr.

## EAUX-DE-VIE

MEDAILLE DE VERMEIL, PARIS 1885.

Excellente eau-de-vie, vieille, bonifiée, 45°... En litres **1 fr. 60**  
— — — — — En fûts **1 fr. 50**

## EAU DE TABLE FERRUGINEUSE

DE

### CHANTILLY (Oise),

GAZEUSE, DIGESTIVE, DIURÉTIQUE ET RAFRAICHISSANTE  
NE DÉCOMPOSANT PAS LE VIN

Livraison aux Consommateurs dans tout le Département de l'Oise,  
à **25 centimes la bouteille** (verre compris).

Adresser les Commandes à **L. ROTTÉE**, à Nogent-sur-Oise,

DÉPOSITAIRE GÉNÉRAL

J'adresse des échantillons à toute personne qui m'en fait la demande. Tout envoi qui ne serait pas exactement conforme à l'échantillon choisi, serait, sans aucune discussion, repris par moi.

Le tarif des vins fins et des alcools est envoyé sur demande.

PHYSIOLOGIE  
ET  
**Culture du Blé**

OU PRINCIPES A SUIVRE  
POUR EN DIMINUER LE PRIX DE REVIENT

PAR  
**Engène RISLER,**  
Directeur de l'Institut agronomique,  
Membre de la Société nationale d'agriculture et du Conseil supérieur  
de l'Instruction publique.

*Ouvrage contenant 24 figures, 1 volume petit in-16, broché, 0,50 c.*  
(Librairie HACHETTE et Cie, 79, boulevard St-Germain, Paris).

M. Risler vient de rendre un vrai service à tous les agriculteurs en publiant à la librairie Hachette le petit volume que nous recevons, et que tous nos cultivateurs auront bientôt entre les mains, s'ils ont souci d'augmenter leurs revenus.

Tout le monde se plaint de ne pas vendre son blé ou de le vendre mal ; et, pour remédier à cet état de choses, on demande l'établissement d'un droit sur les blés étrangers pour relever les cours. M. Risler croit qu'on obtiendra un résultat plus sûr en diminuant le prix de revient du blé, c'est-à-dire en améliorant les procédés de culture pour faire produire davantage à la terre. Mais laissons la parole à l'auteur :

« Que nos blés soient protégés par des droits d'entrée plus ou moins fort sur leurs concurrents étrangers, que cette protection soit plus ou moins efficace (et, pour ma part, je doute qu'elle puisse faire monter le prix moyen sur nos marchés de plus de 1 à 2 francs par quintal, même avec un droit de 5 francs), il faudra, dans tous les cas, que nous arrivions à faire des blés dont le prix de revient ne dépasse pas le prix de vente.

« Le pouvons-nous ? — Oui.

« Je connais des fermes où le prix de revient du blé est de plus de 25 francs par quintal, mais j'en pourrais citer également, et j'en citerai, où ce prix de revient n'est que de 14 à 15 francs. Ces dernières ont-elles un privilège spécial sous le rapport du sol et du climat ? — Non, et, du reste, si elles avaient un tel privilège, le prix ou le loyer de leurs terres serait probablement d'autant plus considérable. Le blé y coûte moins cher parce que on y emploie des procédés de culture qui fournissent des récoltes plus abondantes avec des dépenses relativement plus modérées.

« Quels sont ces procédés ?

« Je vais essayer de les décrire aussi clairement que possible, et je serai heureux si ce petit livre peut contribuer à relever chez nos agriculteurs le courage abattu par les difficultés de la crise que nous traversons.

« La science des ingénieurs en abaissant le prix des transports, a facilité la concurrence que nous font les blés étrangers. La science des agronomes doit chercher à rétablir l'équilibre, en nous apprenant à produire à meilleur marché. »

L'auteur examine successivement toutes les questions qui peuvent influer sur le prix de revient du blé, ainsi qu'on pourra s'en convaincre en lisant les titres des principaux chapitres de cet excellent ouvrage :

Le climat. — Le sol et les engrais. — Propriétés physiques des terres et développement des racines. — Place dans les assolements et cultures préparatoires du blé. — Variétés de blé. — Choix et préparation des semences. — Quantité de semence à employer par hectare. — Époque des semences. — Profondeur des semis. — Semences à la volée ou en lignes. — Automne et hiver. — Soins à donner au blé au printemps. — Floraison du blé. — Maturation et moisson — Battage et produit.

En suivant les sages conseils que nous donne M. Risler, nous verrons bientôt nos greniers se remplir à bon compte, et nous n'aurons plus rien à redouter de la concurrence des blés étrangers.

**PROCÈS-VERBAL**

DE LA  
**Séance de la Section centrale**

DU 2 JANVIER 1887.

PRÉSIDENCE DE M. VINET, VICE PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures.

M. Deslandes dépose une botte d'asperges sur la table des apports. — Mention très honorable.

M. le Secrétaire-Général donne lecture d'une lettre de M. Vernois, abandonnant des jetons et des volumes au profit des loteries et de la caisse des jetons.

L'Assemblée vote des remerciements à M. Vernois.

M. le Rapporteur de la Commission des jardins rend compte des travaux de ladite Commission sur la construction d'un hangar-appentis. Elle propose d'élever ce hangar à la suite de la maison du jardinier.

À la suite d'observations présentées par plusieurs membres, M. le Président prie M. Macret, qui accepte, de dresser le devis du nouveau bâtiment.

M. Lozet donne lecture d'un mémoire sur la multiplication de la vigne.

L'Assemblée décide que ce mémoire sera inséré au Bulletin.

Sont élus Membres titulaires :

MM. LECLERC, jardinier chez M. de Radziwil, au château d'Ermenonville.

TASSARD, jardinier-chef chez M. Rudeau à Nanteuil-le-Haudouin.

PRÉVOST (Amédée), jardinier à Senlis.

BERGER (Sylvain), jardinier chez M<sup>me</sup> la baronne de Saint-Didier, à Chantilly.

MINARD (Joseph), propriétaire à Apremont.

XII<sup>e</sup> VOLUME. — N<sup>o</sup> 4. — JANVIER 1887.

- MM. WALLET, chef-cantonnier à Senlis.  
THÉROINE (Simon), marchand de terre de bruyère à Thiers.  
DESLANDES fils, jardinier à Senlis.  
BROUILLARD, jardinier à Senlis.  
BOR (Alexandre), garçon-jardinier, à la Chapelle-en-Serval.  
MATHIEU, propriétaire à Aumont.  
BÉGUIN (Arthur), jardinier chez M. Mathieu, à Aumont.  
CAILLEUX (Jules), jardinier-cultivateur à Aumont.
- Deux Membres nouveaux sont présentés.  
La séance est levée à quatre heures.

---

## CHOIX DES SARMENTS pour le bouturage de la Vigne.

---

Le bouturage est le moyen le plus généralement mis en pratique pour la reproduction de la vigne. A cet effet, on emploie le jeune bois ayant une année de végétation, auquel on a donné le nom de sarment. Le choix de ces sarments a une très grande importance au point de vue de l'abondance des produits; si on les prend au hasard, il arrivera qu'un certain nombre d'entre eux auront une tendance à dégénérer et seront susceptibles de donner naissance à des ceps de qualité amoindrie, dans tous les cas moins féconds.

Les sarments vigoureux, directement attachés à la base des vieilles souches, produisent des ceps plus ou moins stériles. Il convient donc de faire choix des sarments sur des ceps très fertiles, sains, exempts de toute maladie et qui présentent au plus haut point les qualités que l'on recherche, afin de les perpétuer le plus possible. Ce choix sera d'autant plus judi-

cieux qu'il portera sur les sarments d'un même cep dont les raisins accuseront plus spécialement les qualités qu'on a en vue.

Pour appliquer ces recommandations, il faut avant la récolte visiter les treilles, puis, marquer d'un signe quelconque les sarments ayant des mérites appréciables, soit un sarment portant trois grappes préférablement à celui qui n'en a qu'une. Si on désire la précocité, on prendra les sarments dont les grappes paraîtront les plus avancées vers leur complète maturité. En agissant ainsi, on régénérera la variété type, tout en provoquant chez ses descendants des tendances d'améliorations. Or, il arrivera qu'après plusieurs générations ainsi obtenues, c'est-à-dire par un choix raisonné, autrement dit par la voie de sélection, les sujets prendront une fixité non pas définitive, car tout ce qui vit, après avoir atteint son apogée, marche vers son déclin, mais plus ou moins durable, et c'est précisément pendant ce laps de temps que les sujets auront une fécondité soutenue.

Ce qu'il importe encore de faire, lors du choix des sarments, c'est de se les procurer à talons ou crossettes, c'est-à-dire avec une petite partie de bois de deux ans, qui favorise la formation du tissu cellulaire. A défaut de crossettes, il est bon de les remplacer par le milieu de la longueur de chacun des sarments, attendu que c'est cette partie qui est considérée comme donnant des ceps d'une plus grande fertilité. Il est donc assez utile de connaître ces quelques détails pour multiplier la vigne avec avantage.

On donne à la bouture une longueur de 30 à 40 centimètres, on les réunit au nombre de trente à quarante, dont on fait une petite botte que l'on attache par la partie supérieure au moyen d'un lien d'osier, puis on ouvre au pied d'un mur, à bonne exposition, une tranchée d'une largeur de 30 centimètres environ et profonde suivant la longueur de la botte de sarments, on pose cette botte verticalement au fond de la tranchée, *le haut en bas*; on remplit ensuite cette

tranchée avec de la bonne terre mélangée d'un peu de terreau, jusqu'à 40 centimètres au-dessus de la coupe des sarments. Cette opération peut se faire depuis la chute des feuilles jusqu'au mois de février, en ayant le soin d'abriter d'un peu de litière ou de feuilles en cas de fortes gelées. Au mois d'avril ou mai suivant, on déterre les bottes en question et l'on trouve à la base des sarments un amas de tissus cellulaires, appelé aussi bourrelet, qui hâtera beaucoup l'émission des racines de ces boutures, qui seront plantées immédiatement dans un terrain bien fumé et bien préparé, soit en pépinière, soit à demeure.

Il est une autre opération qui ajoute encore au succès. Avant de ligaturer les bottes, comme il est dit plus haut, il est bon, à l'aide d'une serpette ou d'un greffoir, d'enlever une lamelle d'écorce à la base de chaque sarment, sur deux côtés opposés et sur une longueur d'environ 8 centimètres, en pénétrant assez pour mettre à nu les couches du liber; il se formera sur cette partie décortiquée un bourrelet qui augmentera encore les chances de reprise dans une notable proportion, tout en procurant à ces boutures une plus grande vigueur lors de leur transplantation.

Ces procédés, peu mis en usage, sont assez importants pour être essayés et peuvent être employés non-seulement pour la vigne, mais aussi pour la plupart des végétaux ligneux.

CHARLES LOZET.

---

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

---

*Le Cycas revoluta.* — Peu de plantes offrent, à notre sens, autant de ressources pour la décoration des jardins d'hiver et pour l'ornementation des salons que le *Cycas revoluta*. Les grands exemplaires, imposants et majestueux avec leurs couronnes aux frondes nombreuses et puissantes, viennent

rappeler les merveilleuses beautés de la flore africaine, et, par leur aspect grandiose et élégant à la fois, conviennent parfaitement à donner un superbe cachet aux jardins d'hiver. Les exemplaires moins vigoureux ont plus d'élégance et sont fort recherchés dans les serres-salons, parce que leur culture est facile et que les plantes sont peu capricieuses. Les petits exemplaires à troncs de moindres dimensions, sont aussi fort goûtés, soit pour la garniture des corbeilles destinées à servir de milieu de table, soit pour celle des jardinières, ces jardins en miniature qui viennent dans nos salons égayer et charmer nos regards, en nous rappelant la beauté et la splendeur de la nature.

*Le Cycas revoluta* est, qu'on ne l'oublie pas, une plante de serre froide, bien qu'appartenant à la flore africaine. Elle a besoin d'une couche chaude pour développer ses frondes, mais dès que celles-ci on atteint leur entier développement, on peut mettre la plante dans une serre froide ou dans une orangerie, alors même que la température y descend parfois à + 4 degrés centigrades. Dans ce cas, la plante reste bien verte, et ses frondes ne sont pas envahies par les poux qui l'attaquent toujours quand elle est cultivée dans une serre dont la température est trop élevée.

En Allemagne, la popularité du *Cycas revoluta* est bien plus considérable que dans notre pays. Ses frondes y sont l'objet d'un commerce important, grâce à un pieux et touchant usage. A Leipzig, à Dresde, à Hambourg et à Berlin, les amis et les parents de ceux que la mort vient de leur enlever, déposent sur la tombe une palme de *Cycas* ornée de quelques fleurs. C'est un emblème de regret au même titre que dans nos pays les couronnes d'immortelles viennent attester et affirmer les regrets de ceux qui pleurent un des leurs. Cette coutume s'est déjà introduite en Belgique et récemment à Anvers, dans un cimetière, nous avons vu des palmes de *Cycas* déposées sur une tombe qui venait d'être fermée. En Allemagne encore, les Israélites ont, à certaines fêtes, la

coutume de se rendre à la synagogue ayant des palmes de Cycas à la main. C'est à ces circonstances diverses que l'on doit de voir le Cycas si recherché de nos voisins de l'Est. Il est vrai qu'il justifie, par sa beauté et la facilité de sa culture, la sympathie et l'accueil que lui témoignent toutes les serres, depuis les plus modestes jusqu'aux plus colossales.

Aug. Van GEERT fils.

(Revue de l'horticulture belge et étrangères).

\*  
\* \*

Observations sur les qualités prétendues comestibles de l'*Amanita muscaria* Fr. — Le journal *Le Soir* a récemment publié, sous le titre de *Conseils d'hygiène*, un article dans lequel M. le Dr G. Eugel dit entr'autres choses très correctes sur les caractères botaniques, critérium le plus sérieux à interroger pour choisir entre les bonnes espèces de champignons et les mauvaises, quelques énormités qu'il est du devoir des mycologues de ne pas laisser passer sans protestation.

L'auteur dit d'abord : « Sous le rapport des effets produits par les champignons, on doit admettre que le climat et la localité dans laquelle ils poussent, jouent un certain rôle ». Voilà une erreur grave. N'en déplaise à M. Eugel, que je n'ai pas l'honneur de connaître et que je tiens pour conseiller de bonne foi, je me permettrai de le contredire en répétant avec M. le Dr L. Planchon (1) : Le climat, l'exposition, la nature du sol n'ont absolument pas d'influence sur les qualités des champignons. Les champignons toxiques en France, le sont aussi en Allemagne. Telle espèce préférera un sol à l'autre, mais où qu'elle ait poussé, elle y conservera ses propriétés

---

(1) *Les champignons comestibles et vénéneux au point de vue économique et médical*, par M. le Dr L. Planchon. Montpellier, 1883. (Voir *Revue mycologique*, tome 6, page 52).

pernicieuses ou bienfaisantes. — M. Eugel ajoute pour compléter sa pensée touchant les influences dont il s'occupe : « Ainsi en Russie, par exemple, on mange presque toutes les espèces de champignons ».

Cette autre énonciation est trompeuse. Il est bien vrai qu'en Russie on mange des champignons considérés à bon droit chez nous comme suspects, même comme vénéneux ; mais chez les Russes comme chez certains autres peuples qui se nourrissent indistinctement de tous les champignons qu'ils rencontrent, cette innocuité est due à l'action des procédés de préparation. On sait que le sel ou le vinaigre ont pour effet de débarrasser la plupart des champignons de leur principe toxique (1). En Russie, les champignons sont constamment conservés dans le sel, et cela suffit pour rendre la fausse-oronge inoffensive. Vadrot, dans sa thèse de Paris, qui remonte à l'année 1882, rapporte au sujet de la consommation de cette dernière espèce, que l'eau bouillante, le vinaigre et le muriate de soude sont les agents que les Russes emploient le plus fréquemment.

Dans les Cévennes on consomme la fausse-oronge ; mais

---

(1) Les expériences de Gérard qui ont porté sur l'*Ag. Muscarius*, notamment fondées sur une macération de 500 grammes de champignons pendant deux heures dans un litre d'eau contenant trois cuillerées de vinaigre ou deux cuillerées de sel, puis sur la mise en ébullition pendant un quart d'heure dans une eau qu'on rejette ensuite, sont fort remarquables et méritent qu'on les utilise dans les années de disette, lorsque les champignons deviennent pour la contrée où ils se présentent une ressource exclusive. C'est à ce dernier point de vue que le Préfet, dont M. Eugel critique dans le journal précité le *Soir*, l'instruction populaire, a dû recommander « l'eau vinaigrée, » mais comme l'a dit jadis Cadet-Gassicourt, un des rapporteurs du procédé Gérard : « Il ne faut pas répandre cette indication, car il suffirait d'une imprudence pour occasionner de grands malheurs ». A un autre point de vue, le traitement conseillé par Gérard enlève au champignon ses principes nutritifs et en fait un aliment filandreux, coriace, sans saveur aucune, enfin un manger détestable !

après l'avoir fait bouillir longtemps, on a soin de rejeter l'eau qui a servi à cette préparation. Or, le champignon qui a subi cette ébullition prolongée n'est pas précisément ni agréable ni nutritif.

Après avoir appelé l'attention des amateurs de champignons, des mycophages surtout, sur l'importance qu'il y a à ce qu'ils ne négligent pas de connaître l'âge de l'espèce à utiliser par eux, M. Eugel donne un exemple, et c'est cet exemple lui-même, moins le fond de son conseil (1), que nous condamnons nettement. Il dit : « *L'Amanita muscaria* n'est pas vénéneuse quand elle est jeune; mais elle devient en vieillissant un poison des plus redoutables ». Le fait est inexact. L'orateur aurait pu tout au plus avancer que l'effet toxique était plus lent par l'emploi des jeunes champignons. Deux grammes de champignons adultes ont fait mourir des moineaux en 30 minutes tandis que la même quantité du même champignon très jeune a exigé 55 minutes pour produire le même effet toxique. La dose du poison varie selon la force de résistance du sujet mis en expérience, et quelquefois pour chaque individu. Je trouve cette indication dans les récentes études de M. le Dr L. Planchon : « Il a fallu, dit cet estimable observateur, 8 centigrammes de *Muscarine* pour tuer un chien de taille moyenne et un peu plus pour tuer d'autres chiens. » La stipe est la partie du champignon dont l'action toxique est toujours plus considérable, les lames ensuite, et le chapeau est la portion relativement la moins chargée du principe vénéneux. J'ai acquis la certitude, et le fait est corroboré par la vérification à laquelle s'est livré M. Planchon, que *L'Amanita muscaria* desséchée ne perd

---

(1) Les champignons réputés comestibles et même les plus connus, occasionnent des accidents réels d'intoxication lorsque ces champignons sont *trop avancés*, même avant que la putréfaction ne commence à se montrer chez eux.

nullement le principe toxique qui existe dans les champignons frais.

Dégagée des faits contestables ou inexacts, au point de vue de la saine doctrine mycologique que je viens d'indiquer, je me rangerai maintenant à la conclusion de l'article de M. le Dr Eugel : « Avant de faire usage des champignons, il faut bien connaître les caractères botaniques qui distinguent les espèces, et rejeter tous ceux qui paraissent douteux ». Cette conclusion mérite d'être retenue.

(Revue de Botanique).

Cap. F. SARRAZIN.

\*  
\*\*

*A propos d'Héliotropes.* — S'il est une plante populaire et méritant de l'être, c'est bien l'Héliotrope. Cette charmante borraginée péruvienne est, en effet, d'un développement rapide et facile dans nos cultures. Quelle plante peut rivaliser avec elle quant au parfum (1) si caractéristique et si suave de ses innombrables fleurs?

Malheureusement, l'Héliotrope n'est plus autant cultivé que jadis! Et pourquoi? C'est qu'on lui reproche de boudier parfois, de fondre en hiver, de se couvrir de vermine au printemps, de rester trop maigre en pot, de trop se développer, et, par suite, de fleurir relativement trop peu en pleine terre. Mais tous ces défauts proviennent un peu de notre propre faute. Ce n'est pas la plante qui est difficile, c'est le traitement que nous lui imposons qui n'est pas assez rationnel. Voici comment il faudrait procéder : En règle générale, il ne faut hiverner que de jeunes plantes de un ou deux ans : ce n'est

---

(1) Le parfum de l'Héliotrope est si apprécié qu'on a souvent cherché à l'imiter sans toutefois y réussir; le mélange qui s'en rapproche le plus, s'obtient en pulvérisant 125 grammes de racine de violettes, 64 grammes de feuilles de roses, 16 grammes de vanille en gousse, 4 grammes de musc. Ce mélange auquel on ajoute quelques gouttes d'huile d'amande, est mis en sachet.

qu'exceptionnellement qu'on garde les vieux pieds, lorsqu'ils sont cultivés en boule ou en pyramides. Les plantes hivernées auront été élevées en pots; on les rentre dès la fin de septembre, et on les met sur une tablette, le plus près possible du jour, dans une serre froide, dont la température toutefois ne descend qu'exceptionnellement au-dessous de 7° C. On doit être sobre d'arrosement pendant tout l'hiver, à moins qu'on ne donne plus de chaleur afin d'obtenir une floraison plus hâtive. Dès le mois de mars, on repote les plantes; on les arrose plus copieusement et on leur donne de l'engrais liquide au fur et à mesure du développement de la végétation. A ce moment, il faut être vigilant : les pucerons vont apparaître, surtout si, après que les rayons du soleil auront élevé considérablement la température, on donne trop brusquement de l'air, ou si on laisse s'établir des courants d'air, ce qu'il faut empêcher à tout prix. A la moindre apparence de vermine, deux ou trois légères fumigations de tabac doivent être faites sans retard; celles-ci auront facilement raison du mal.

Vers la fin d'avril, enlevez les Héliotropes des serres pour les mettre en bâches sous châssis. On tient ceux-ci fermés de 5 à 6 heures du soir jusqu'à 8 à 9 heures du matin; on les couvre de nattes, si les nuits sont trop froides. Pendant le jour au contraire, on aère et on découvre même tout à fait les bâches pendant une ou deux heures au milieu de la journée, quand la température est suffisamment douce. Peu à peu, on arrive ainsi, au commencement de juin, à habituer les plantes tout à fait à l'air libre, et, au lieu de pieds étiolés, on met en pleine terre des plantes trapues, couvertes de boutons et propres à fleurir pendant tout l'été.

Quel parti ne peut-on pas en tirer alors? Elles se prêtent à tous les emplois : on peut s'en servir, soit comme plantes de garniture pour l'intérieur de l'habitation, soit comme plantes de corbeille. Dans les deux cas, donnez un bon rempotage dans une terre de feuille mêlée de terreau léger. Nous

déconseillons toutefois de planter les Héliotropes en pleine terre, dans les corbeilles et les massifs : ils s'emportent ainsi, deviennent trop vigoureux, font un fouillis de verdure et fleurissent peu, tandis que tenus en pots, placé dans le sol de manière à pouvoir être facilement arrosés avec de l'engrais liquide si le besoin s'en fait sentir, on obtient une floraison abondante, riche et très parfumée. Pour obtenir beaucoup de fleurs, il convient de choisir une exposition bien ensoleillée.

(*Horticulture belge*).

H. J. VAN HULLE.

\*  
\* \*

*Les Hortensias bleus.* — Un phénomène que la science n'a pu encore bien expliquer, c'est le changement de couleur que l'on remarque dans les fleurs de l'Hortensia ou rose du Japon. On sait que le fluide colorant qui circule dans les cellules florales se modifie sous la double influence de la lumière et de la chaleur. Si l'on transplante un lilas violet sur le bord d'un ruisseau et à l'abri de grands arbres, on ne tarde pas à remarquer que ses fleurs deviennent pâles, blanchâtres, et même inodores. Un œil observateur remarquera fréquemment que le coloris des fleurs s'accroît davantage sous l'action directe du soleil. Mais, comment expliquer qu'une plante à fleurs roses ou blanches donne des fleurs d'un bleu magnifique, tandis que ses congénères, cultivées de la même manière, ne participent en rien à cette transformation? Nous espérons qu'un jour la science nous résoudra clairement ce problème.

Aujourd'hui l'Hortensia bleu n'est plus le secret d'un horticulteur ou d'un amateur. Ici, comme en bien d'autres choses, la nature a été le premier maître. Depuis longtemps, on a remarqué que l'Hortensia planté dans le voisinage des usines donnait des corymbes bleus ou violacés, selon que le terrain renfermait une quantité plus ou moins considérable de scieries de fer ou de charbon de bois. Auprès des ardoisières et dans les terrains ferrugineux, le même phénomène

se produit pour cette plante. C'est ainsi que dans le département du Tarn, au pied de la Montagne-Noire, dans le magnifique parc de M. le baron Reille, on voit de juillet en septembre de splendides massifs d'Hortensias à fleurs colorées du plus beau bleu, qui contrastent admirablement avec ses verdoyantes pelouses.

On peut donc faire bleuir à volonté ces magnifiques arbustes en mélangeant à leur terre de l'ardoise pilée, du charbon de bois réduit en poudre ou de la limaille de fer; ce dernier ingrédient est préférable, car on obtient des fleurs d'un bleu plus vif. — JULES BEL. *(Revue de Botanique).*

\*  
\*\*

*Formule pour faire des Poires confites au four.* — Peler des poires avec délicatesse, conserver les pelures.

Mettre les poires pelées au four, à la température dite « four après le pain », soit sur des claies si les poires sont de nature à ne pas donner de jus, soit dans des plats, si elles sont de nature au contraire à donner du jus; recueillir ce jus; aplatir les poires à la sortie du four, avec les doigts autant qu'on le peut, sans briser le fruit et en ayant soin de respecter la queue; les soumettre de nouveau au four et leur faire subir le même travail d'aplatissement trois ou quatre fois s'il est nécessaire; faire cuire les pelures conservées dans l'eau à laquelle on mêle le jus qu'on a recueilli, en réduisant le liquide par la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne une sorte de sirop; plonger les poires dans ce sirop avant de les mettre au four pour la dernière fois; le résultat qu'on obtient sont des poires confites, noires comme des pruneaux d'Agen, moelleuses sous la dent et d'un glacé aussi brillant que celui des fruits confits.

Toutes les variétés de poires peuvent être ainsi traitées, mais elles ne doivent être employées que lorsqu'elles ont atteint leur degré de maturité. CATROS-GÉRARD.

# ENGRAIS G. SERPIN

INSECTICIDE UNIVERSEL

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

A PARIS, 24, rue des Halles.

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**

**Outillage 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**

**Grandes Pépinières de Bargny**

**PAR BETZ (OISE).**

**Armand MOREL**

Lauréat de la Prime d'honneur de l'Horticulture en 1885  
au Concours régional de Beauvais.

**Grandes Variétés**

DE

**PLANTES DE TOUTES SORTES**

**Demander le Catalogue.**

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*

*Labels — Prix-Courants — Catalogues.*

*Avais 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**

# N. ANTOINE ET FILS

PREMIÈRES RÉCOMPENSES  
A TOUTES LES EXPOSITIONS

## ENCRE COMMUNICATIVE

VIOLET NOIR

la seule donnant des copies parfaites plusieurs mois après l'écriture.

## ENCRE MODERNE

NOIR FIXE INALTÉRABLE

très noire en écrivant et résistant à l'usage du papier bucard.

## ENCRE BLEU-NOIR --- ENCRE ÉCARLATE

En vente chez E. PAYEN, Imprimeur-Libraire, place de l'Hôtel-de-Ville, à Senlis.



## Leçons d'Horticulture.

FÉVRIER 1887.

*Des opérations qui constituent la taille des Arbres fruitiers.*

<i>Vincuil :</i>	Jeudi 3, à 10 heures du matin, chez M. Dupré.
<i>Apremont :</i>	Jeudi 3, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Senlis :</i>	Dimanche 6, à midi 1/2, au jardin de la Société.
<i>Saint-Léu :</i>	Jeudi 10, à 10 heures et demie du matin, à la mairie.
<i>Précy :</i>	Jeudi 10, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Nanteuil :</i>	Dimanche 13, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Montlévêque :</i>	Jeudi 17, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Armenonville :</i>	Jeudi 17, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Pontarmé :</i>	Dimanche 20, à 9 heures du matin, à la mairie.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 20, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Baudet, président.
<i>Crépy :</i>	Jeudi 24, à 10 heures du matin, au jardin de l'École.
<i>Betz :</i>	Jeudi 24, à 2 heures de l'après-midi, au jardin de M. Roblin, maire.
<i>Fleurines :</i>	Dimanche 27, à 10 heures du matin, à la mairie.
<i>Pont-Ste-Maxence :</i>	Dimanche 27, à 2 heures de l'après-midi, à la mairie.
<i>Chantilly :</i>	Lundi 28, à 10 heures du matin, à la mairie.

Sur la demande d'un Sociétaire, la leçon pourra être donnée dans un jardin muni des éléments nécessaires et mis à la disposition du Professeur.

# AVIS

## Tarif des Annonces.

Depuis le 4<sup>or</sup> 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.

Toute demande de publicité lui sera donc adressée.

Les Sociétaires seuls continueront à jouir du tarif réduit.

*Pour une Case :*

1 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.