

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

XII^e Volume.
N^o 14. — Février 1888.

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 1/2, et celles du Conseil d'administration le même jour, à 1 heure 1/2, dans une des Salles de l'ancienne Ecole des Frères.

SENLIS
IMPRIMERIE ERNEST PAYEN

9-11, place de l'Hôtel-de-Ville, 9-11

1888

MEMBRES PERPÉTUELS

M^{me} de Vatry. — M^{me} Corbin. — M. de Vatry. — M. Thirion. —
 M. Vernois. — M. de Maintenant. — M. Minguet. — M. Cagny. —
 M. Deshais. — M. Cossin. — M. Desachy (Charles). — M. le baron de
 Condé. — M. Bruslé. — M. Jannin. — M. Lemaire (de Nanteuil). —
 M. Froment (de Saint-Firmin). — M. de Maricourt. — M. Picard (de
 Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruiet. — M. Am. de Caix
 de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. — M. Odent. —
 M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux. — M. Sebert.
 — M. Vinet. — M. le baron de Saint-Marc. — M. le comte Amélot. —
 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*.
 M. Jassemmin, *secrétaire-général*.
 M. Dubarle, *jardinier-professeur*.
 M. Macret, *secrétaire-général*.

BUREAU GÉNÉRAL

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

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

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

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

CREPY-EN-VALOIS	LA CHAPELLE-EN-SERVAL	PONT-SAINTE-MAXENCE
Président : M. Cureau.	Président : M. Baudet.	Président : M. Renault.
V.-Prés. : M. Chopinet.	Vice-Prés. : M. Lane.	Vice-Prés. : M. Payen.
Secrét. : M. Francolin.	Secrét. : M. Rauscher.	Secrét. : M. Gaillardin.
V. Secr. : M. Mathiou.	V.-Secr. : M. Dubray.	V.-Secr. : M. Lemercier.
Trésorier : M. Legros.	Trésorier : M. Huss.	Trésorier : M. Jaunet.
Délégué : M. Punant.	Délégué : M. Pichon.	Délégué : M. Lefebvre.

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

Grandes Pépinières de Marly-la-Ville (S.-et-O.)

Desservies par les Gares de Survilliers et Louvres.

HARLAY Frères.

Grandes Médailles de vermeil des Expositions de Dammartin
 et de Senlis.

GRAND CHOIX D'ARBRES DE TOUTES SORTES



Société d'Histoire et
 d'Archéologie de Senlis

Notice :

9293

1152

SHAS



0 000000 046534

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.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 5 FÉVRIER 1888.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, VICE-PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la séance de janvier est adopté.

M. le Secrétaire-Général donne lecture de la correspondance et dépose sur le bureau un ouvrage de M. Hallopeau, sur la fabrication du fer et de l'acier, offert gracieusement à la Société par l'auteur.

A l'unanimité, des remerciements sont adressés à M. Hallopeau

Sur la proposition de M. le Secrétaire-Général, sont nommés, à l'unanimité, membres correspondants :

MM. BOUDIER, président de la Société mycologique de France, membre de l'Institut;

ROUMEGUÈRE, directeur de la *Revue mycologique*, lauréat de l'Institut.

La Commission du jardin dépose son rapport sur la vente des arbres à abattre dans le jardin.

L'assemblée approuve ce rapport et recommande à la Commission de ne point perdre de vue la création d'une pépinière d'arbres fruitiers à cidre, soit dans le jardin d'expériences, soit sur tout autre terrain, et de chercher les moyens d'entreprendre la plantation à l'automne prochain.

Lecture est donnée d'une proposition de M. Lozet, demandant la participation de la Société à la souscription ouverte en vue d'élever un monument à La Charme, décédé récemment à Lyon, et obtenteur de plus de 40 variétés de belles roses.

XII^e VOLUME. — N^o 44. — FÉVRIER 1888.

Bonne note est prise de cette proposition, mais l'assemblée décide d'attendre la communication officielle du comité.

Sont nommés membres de la Commission d'organisation de la Loterie : MM. DELMONT, FOSSIEZ, TIRLET et DELAMOTTE, secrétaire-général.

Sont nommés membres de la Commission d'organisation de l'Exposition biennale qui aura lieu le 16 septembre prochain : MM. THIRION, VINET, vice-présidents; DELAMOTTE, secrétaire-général; JASSEMIN, LEBRASSEUR, LOZET, MOREL, MOUY, NOCHÉ, PROTHAIS, TIRLET.

Ces deux commissions pourront travailler de concert ou s'adjoindre de nouveaux membres, s'il est nécessaire.

La séance est terminée par le tirage de la loterie, et est levée à quatre heures.

Section de Crépy-en-Valois.

SÉANCE DU 22 JANVIER 1888. — PRÉSIDENTIE DE M. CUREAU.

La séance est ouverte à deux heures.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observation.

La Section est heureuse de constater que le Bulletin mensuel est régulièrement adressé à chacun de ses membres.

La réélection du Bureau n'a pas eu lieu, les membres présents n'étant pas en nombre suffisant pour l'accomplissement de cette formalité.

La Section décide que les réunions auront lieu désormais dans une des salles de l'école communale, lorsque le temps ne permettra pas de se rendre dans un jardin.

A été omis sur la liste générale :

M. DELAMOTTE, limonadier à Pont-Sainte-Maxence.

TRAVAUX DU MOIS DE FÉVRIER

On continue, pour les achever au plus tôt, les travaux indiqués le mois précédent, particulièrement les élagages. Si le bois n'est pas gelé, on recouvre, à l'aide d'un pinceau, les plaies qui résultent de cette opération, soit avec du goudron végétal ou de la poix noire mélangée par moitié à la poix de Bourgogne; cette dernière s'emploie suffisamment chauffée pour la rendre liquide, mais pas assez pour qu'elle puisse altérer les tissus avec lesquels on la met en contact. Pour placer ce mastic, il faut attendre que les plaies soient bien sèches, afin d'augmenter son adhérence.

Au jardin fruitier, au verger, on taille les arbres, en commençant par les espèces à floraison précoce : pruniers, abricotiers, cerisiers, amandiers, pêchers. Avant de tailler, il faut pratiquer le dépalissage complet de l'arbre, parfois pour incliner davantage les branches de charpente, si c'est une palmette à branches obliques, mais surtout, et dans tous les cas, pour éviter les étranglements causés par les anciens liens; nettoyer à la brosse ces mêmes branches, pour tuer ou déloger les insectes nuisibles.

Avant de repalisser, on manœuvre les raidisseurs de façon à tendre complètement les fils du treillage; on obtient ainsi plus de régularité dans le travail.

Vers la fin du mois, on place les abris sur la vigne et sur les espèces d'arbres fruitiers cités plus haut; ces abris sont : les auvents, les chaperons, les toiles, etc., et ont pour but de soustraire aux gelées tardives du printemps la floraison hâtive de ces arbres.

Après la taille et la pose des abris, on continue à enfouir les engrais par des labours. On en met en réserve et on en fabrique pour pouvoir, un peu plus tard, pailler les plates-bandes du jardin fruitier, ainsi que les pieds des arbres isolés.

Il faut aussi, avant les premiers mouvements de la sève,

faire choix des rameaux destinés à servir de greffons. Ceux-ci seront enfoncés au pied d'un mur, au nord, afin de les conserver en bon état, jusqu'au moment de s'en servir; les abritant, au besoin, contre la gelée, les arrosant si cela est nécessaire.

On fait également choix des rameaux pour la multiplication, par boutons, principalement des espèces qui s'enracinent facilement, telles que les groseillers, cassissiers, vignes, osiers, saules, peupliers, etc. On dé plante et replante dans une terre bien fumée, après les avoir divisées, les vieilles souches de framboisiers.

Les plantations en terrains humides peuvent être commencées avantageusement, si le temps est beau.

CHARLES LOZET.

LES TUBER ÆSTIVUM ET MESENERICUM des bois des environs de Senlis.

Il n'est pas dans ma pensée de glorifier démesurément les mérites des truffes comestibles que l'on récolte dans les bois des départements situés au nord du bassin de la Seine, ce serait agir au détriment de la juste réputation acquise par les truffes des bois du midi de la France. Cependant, le zèle apporté par certains amateurs et le nombre toujours plus considérable de chercheurs qui sont attirés dans les bois de chênes de notre région, témoignent qu'il ne s'agit pas précisément d'aider, par un mélange déloyal des espèces locales, surtout des *Tuber æstivum* et *mesentericum*, aux quantités constamment insuffisantes des truffes méridionales fort recherchées, mais qu'il s'agit aussi d'utiliser pour la consommation une ou deux espèces qui possèdent une valeur propre. C'est injustement que les gourmets prétendent que les truffes

noires, celles du Périgord ou de la Provence (les *Tuber melanosporum* et *brumale*) possèdent seules une saveur et un parfum agréables et qu'on doit négliger de récolter les truffes blanches. Parmi ces dernières espèces, que divers économistes ont prohibées en bloc de la cuisine, il faut néanmoins distraire la truffe estivale et la truffe mésentérique, qu'on peut récolter assez abondamment à cette heure dans les bois de l'arrondissement de Senlis, et dont l'arôme, sans être comparable à celui des truffes noires, est cependant agréable et convient surtout comme aliment digestif aux estomacs délicats (1).

C'est à l'aide de plusieurs agents forestiers, pleins de zèle, et très au courant des soins réclamés par la bonne végétation des taillis réservés, que j'ai pu découvrir quelques gîtes en

(1) On ne peut contester à la truffe toutes les propriétés d'un excellent aliment, mais autant sont exagérées les assertions des publicistes qui vantent leur *digestion facile* (M. le professeur Laval), que celles des auteurs qui voient dans leur usage un *aliment très difficile à digérer* (Jules Remy). Le *Tuber æstivum*, consommé en quantités modérées, est de digestion fort aisée et ne saurait contrarier même les estomacs les plus délicats. C'est précisément à cause du peu d'étendue de son arôme, développé néanmoins par certaines préparations culinaires (*la cuisson sous la cendre, une des plus simples entre toutes*), que cette truffe a conquis sa catégorie de fidèles partisans. Le procédé culinaire très en vogue dans le midi de la France a été et peut être usité en grand chez nous. Quand les truffes sont pelées et saupoudrées de sel, on les place sur une bande de lard frais qu'on replie sur les truffes; le tout est renfermé dans trois couches de papier et soumis à la cuisson sous les cendres chaudes, comme on procède pour les marrons. La première et la deuxième couche de papier, brûlées ou selées par les cendres, sont rejetées, et on sert la truffe chaude dans la troisième enveloppe, ordinairement intacte. A ce moment la truffe d'été est loin d'être dépourvue de mérites culinaires, surtout si on a employé des truffes *adultes*. Ce sont les spores qui donnent l'arôme au champignon, et cet organe n'émet aucun parfum chez les sujets jeunes.

pleine production que je suis heureux d'indiquer en ce moment (1).

Sur les marchés du département de Vaucluse et des départements limitrophes, dit M. H. Bonnet (la truffe, 1869), on rencontre quatre truffes comestibles, le *Tuber aestivum*, le *T. mesentericum*, le *T. brumale* et le *T. melanosporum*. Soverby, botaniste anglais, confondait notre truffe, qui est le *Tuber aestivum*, de Vittadini, avec le *Tuber cibarium*, de Bulliard, qui est le *T. brumale*, de Micheli, de Tulasne, de Vittadini, etc., etc., dont le tubercule, lorsqu'il a rejeté l'eau qu'il conserve à l'état frais, prend à la cassure la couleur de la truffe d'été. Le *Tuber mesentericum*, compagnon obligé chez nous de l'espèce précédente, est encore confondu par Corda sous le nom de *T. Cibarium* avec le type assez vague, faute d'analyse botanique au commencement de ce siècle, de la truffe essentiellement considérée comme comestible. Ces confusions avaient pour point de départ l'examen de spécimens jeunes et non encore parvenus à leur maturité.

Voici, d'après M. Tulasne, la description de nos deux espèces, telle que le savant maître l'a donnée dans la langue classique encore peu familière à tous les amateurs de cham-

(1) J'ai donné à la *Revue mycologique* les prémices de ma récente découverte. C'est sous le n° 4,310 des *Fungi Gallici exsiccati* que M. Roumeguère a distribué à ses nombreux correspondants des deux Mondes mes préparations en nombre, notamment du *Tuber aestivum*, de la grosseur d'un œuf de pigeon, même de poule, retirées du gîte fécond du bois de chênes, observé de mai à août dernier, à Ver, à 1,300 mètres de Loisy (sol sablonneux mélangé d'argile), dépendance de la forêt d'Ermenonville. Après ce gîte remarquable et que personne n'avait fouillé encore, je citerai comme très productifs à cette heure encore, ceux de Verneuil, dans les fonds de Vaillons (toujours dans les bois de chênes), près de Senlis et de Cires-les-Mello, même arrondissement. Dans ces localités, le *Tuber aestivum* est réuni au *T. mesentericum*, espèce un peu plus rare chez nous, toujours plus petite de volume.

pignons et que nous reproduisons en français : « La truffe « mésentérique est arrondie, de couleur noire, de moyenne « grosseur, couverte de verrues anguleuses moins élevées « que celles de la truffe d'été. Ces verrues, assez égales « entr'elles, gercées, aiguës, larges de 2 millimètres, et le « plus souvent séparées par des lignes plutôt que par de « petites vallées, dénuées de stries, tantôt assez grosses et « très distinctes entr'elles, tantôt mamelonnées et comme « effacées. En ce dernier cas, les sillons et les gercures se « confondent avec les petites vallées existant entr'elles. La « cuticule, dure et très noire, paraît bleue et comme veloutée « au moment où le tubercule sort de terre. Le tissu tégumen- « taire est composé de vésicules assez larges et arrondies. Le « parenchyme, charnu, solide, un peu sec et blanc dans le « principe, prend une couleur plus foncée en mûrissant et « passe au gris brunâtre. Des veines blanches et des lignes « obscures le marbrent en suivant la pulpe fertile et en « formant avec elle une espèce de labyrinthe à contours « particuliers. Ses sporanges elliptiques ou sphéroïdaux « renferment de 4 à 6 spores; les spores diffèrent peu de « celles du *Tuber aestivum*; elles paraissent un peu plus « grandes (elles ont de 0^{mm}032 à 0^{mm}384 longueur, sur « 0^{mm}256 largeur environ); elles possèdent même couleur « brune, même forme elliptique et même réseau d'alvéoles « grandes et peu nombreuses. L'anneau hyalin qui les « entoure a un peu plus de largeur et des pointes plus « épaisses, égales et obtuses. L'odeur de ce champignon « mûri est forte; pour la saveur, il est justement confondu « avec le *Tuber aestivum*. Près de Condom, dans le Gers, la « truffe mésentérique est confondue avec la truffe d'été sous « le nom de *Truffe samaroco*. La première espèce se dis- « tingue de la seconde, dont elle est très voisine, par une « chair plus obscure, d'un gris fuligineux, et par d'abondantes « lignes noirâtres, étroites ou nucléiformes, qui, au milieu « de la pulpe fructifère, décrivent des courbes nombreuses

« et irrégulières parallèlement aux veines blanches. Le champignon offre aussi très souvent, vers la base, une large anfruosité qui semble caractéristique. »

Dans ces derniers temps encore, des écrivains, ôits naturalistes, ont émis des idées sur la nature des truffes, qui tendent à fausser l'opinion du public sur la vérité scientifiquement démontrée. Ils osent prétendre que « la truffe n'est pas un champignon; qu'elle a une complète analogie avec les Galles produites par la piqûre d'un insecte du genre Cynips, sur les feuilles de plusieurs espèces de chênes, dont la sève extravasée et dénaturée donne lieu à cette singulière excroissance. »

En réalité, ces idées sont extravagantes. La truffe n'offre ni les caractères extérieurs, ni les divisions, ou les cavités intérieures des galles végétales. La truffe est un champignon hypogé. Elle est pourvue d'organes végétatifs et de reproduction, comme les autres plantes fongines (1). Cette conclusion irréfutable posée, il est bon de s'arrêter aux causes de la dissémination et du réensemencement des spores, que les auteurs, les plus autorisés, attribuent plutôt aux insectes qu'aux organes aériens des végétaux ligneux arrêtant les spores transportées par les vents. Si les organes aériens des végétaux ligneux peuplant les truffières ne remplissent pas ce rôle que nous leur attribuons, quelle serait la cause déterminante de la génération des truffes dans leur voisinage? A cette question adressée par M. Bonnet, un savant professeur, M. Mathieu, répondit sans hésiter : *L'ensemencement des spores par les insectes*. Admettant comme très exacte

(1) La saveur, le parfum de la truffe, de même que sa coloration, résident principalement dans les spores. Le fait est identique dans l'agaric de couche. De cette identité et de la composition chimique analogues, sauf le sucre fermentescible et l'acide fumarique (observation de M. E. Boudier), résulte une preuve de la communauté d'origine qui existe entre les deux champignons.

cette réponse, M. Bonnet demandait encore au maître « pourquoi ces animaux ne les sèment pas dans les mêmes terrains avant la plantation; et pourquoi ces semis ne réussissent pas avant que les sujets aient atteint six ou dix ans? » Il voulut bien lui répondre :

« Nous sommes parfaitement d'accord sur le mode de propagation des spores des truffes au moyen des animaux, et particulièrement des insectes (cryptophages, mycophages, lathridies, etc.), mais vous croyez de plus que les végétaux arrêtent ces spores par leurs organes aériens et concourent ainsi à ensemercer le sol. Sans nier cette action, je crois qu'on peut concevoir le fait autrement. Il est acquis que des spores de truffes flottent dans l'atmosphère, il est aisé de comprendre qu'il en tombe en tous lieux, comme cela se fait pour les innombrables germes, animaux ou végétaux, que l'air tient en suspension : seulement, comme pour ces derniers, l'évolution des spores n'a lieu que là où se trouvent réunies toutes les conditions spéciales à la vie de l'espèce. » Cette doctrine étant la vraie, il nous a paru utile de la mettre de nouveau en évidence, l'opposant à propos aux rêveries de certains naturalistes.

Depuis longtemps on cherche les moyens de cultiver les truffes comme les champignons de couche, mais on peut dire que les essais qui ont été faits jusqu'à ce jour ont été sans résultats. Reste la théorie téméraire des *chênes truffiers*. L'immortel auteur des *Fungi Hypogei* en a fait justice par cette brève énonciation dont le développement est à lire dans son ouvrage : « Cette théorie, dit M. Tulasne, a contre elle tant d'improbabilités, pour ne pas dire tant d'impossibilités, qu'elle ne saurait évidemment s'appuyer que sur des raisons étrangères à la science. »

F. SARRAZIN.

DE L'HYBRIDATION

Suite (1).

En hybridation, il est très important de bien connaître tous les organes d'une fleur, c'est pourquoi nous pensons qu'il est nécessaire de donner quelques détails sur les nectaires, avant d'indiquer leur usage pratique.

Les nectaires sont des organes d'un tissu particulier, le plus souvent de forme glanduleuse, qui se rencontrent dans la plupart des fleurs et sécrètent une liqueur sucrée, à laquelle Linnée a donné le nom de nectar. C'est surtout autour des organes essentiels de la reproduction que se montrent les nectaires. D'ailleurs, pour bien connaître l'endroit où ceux-ci sont placés, il suffit d'observer un moment soit une ombylle, soit une abeille ou un papillon, l'un ou l'autre, butinant sur une fleur où ces organes existent. Aussitôt on remarquera que l'insecte enfonce la trompe dont il est pourvu au fond de la corolle, justement pour atteindre les nectaires, dont il aspire les sécrétions pour les convertir en miel ou lui servir d'aliment.

Plusieurs botanistes ont pensé que les nectaires avaient un rôle à remplir directement, ou indirectement, dans la reproduction ; que leur sécrétion ou nectar produisait une matière essentielle à l'acte de la fécondation, et que le pollen n'agissait sur le stigmate qu'après avoir été en contact avec la liqueur nectarifère, ce qui n'est pas probable ; le contact direct du pollen avec le stigmate est plus certain, produisant ainsi un fluide fécondant, dont certains physiologistes soupçonnent l'existence ; d'autres, au contraire, n'ont vu dans les nectaires que des organes accessoires comme la corolle, ne se

(1) Voir les Bulletins de février à novembre 1887.

liant en rien aux fonctions de la reproduction des plantes ; telle fut la pensée de Conrad Sprengel.

Voici ce que nous apprend le célèbre botaniste Adrien de Jussieu : Il n'est guère à douter que les nectaires remplissent des fonctions se liant à celles de la reproduction. Est-ce particulièrement aux fonctions de l'étamine ou à celles du pistil ? Ce n'est certainement pas aux unes, à l'exclusion des autres, puisque dans certaines plantes les fleurs mâles montrent des nectaires aussi bien que les fleurs femelles. D'un autre côté, l'action des nectaires et celle des organes de la fleur, si elles ont l'une ou l'autre une influence évidente, ne paraissent pas néanmoins nécessairement liées ensemble. On peut dans une fleur enlever les pétales, les étamines, le pistil, les nectaires continuent leur sécrétion, si on ne les blesse pas eux-mêmes ; on peut également enlever les nectaires ou leur produit sans nuire à la fécondation ni retarder la maturation du fruit.

De ce qui précède, on peut voir que le rôle des nectaires n'est pas encore bien défini, que de sérieuses observations restent encore à faire sur ces organes.

Nous décrirons maintenant l'usage qu'on peut faire de la liqueur nectarifère dans la pratique de l'hybridation. Le procédé très simple consiste à prendre avec un pinceau un peu de nectar dans la fleur sur laquelle on opère, ou sur une fleur semblable s'il faut la détruire pour en trouver ; on passe ensuite très légèrement le pinceau humide sur le stigmate, en évitant de le mouiller beaucoup ; immédiatement après, on dépose de la même façon, avec un autre pinceau, le pollen, qui, mis en contact avec le nectar, ne tarde pas à éclater, devenant ainsi promptement propre à produire son action. Ce fait s'explique si l'on réfléchit qu'une petite pluie fine et douce, de courte durée, favorise la fécondation des fleurs, tandis qu'une pluie abondante la neutralise en noyant leurs organes, ce qui nous démontre qu'il faut un peu d'humidité, une certaine dose de chaleur pour que s'accomplissent l'action des anthères et celle du pollen.

Dans nos essais pratiques de fécondation, nous nous sommes occupés depuis quelques années, de celles des pélar-goniums à grandes fleurs. Chez ces plantes, la fécondation naturelle directe n'a lieu que très rarement, parce que les anthères disparaissent, par leur caducité, le plus souvent avant que les stigmates ne soient aptes à recevoir le pollen; par contre, la fécondation artificielle en est très facile. Les fleurs de ces plantes sont aussi dépourvues de glandes nectarifères, par conséquent de nectar, d'où naît l'obligation, pour le remplacer, de se servir d'un nectar artificiel, c'est-à-dire d'une eau sucrée avec du miel dans la proportion de 5 0/0. Suivant le procédé d'application que nous avons indiqué plus haut, l'emploi de ce liquide nous a amené à faire de curieuses observations, qui nous ont paru avoir quelque intérêt, concernant les nectaires, peut-être même quelques preuves sur leur utilité.

En 1887, à l'époque de la floraison des pélar-goniums, nous préparâmes un litre d'eau miellée que nous versâmes dans des assiettes placées au milieu de ces plantes, dans le but d'attirer les abeilles sur les fleurs. Ces insectes ne tardèrent pas à pénétrer dans la serre, où ces assiettes étaient placées, alors ouverte à grand air de tous les côtés; nous nous aperçûmes bien vite qu'ils fréquentaient bien plus les assiettes que les fleurs; c'était juste le contraire de ce que nous voulions obtenir; aussi, pour poursuivre notre dessein, nous enlevâmes les assiettes en renversant le liquide dans un arrosoir.

Le lendemain, il nous vint à l'idée de faire un léger baignage avec cette eau sucrée, seulement nous eûmes crainte qu'une projection faite avec une seringue n'altérât les fleurs toujours délicates dans ce genre de plantes. Nous aurions préféré un bon pulvérisateur; à défaut, nous eûmes recours au plus primitif (la bouche), nous usâmes ainsi le litre de liquide en le projetant de notre mieux sur toutes les fleurs.

(A suivre.)

CHARLES LOZET.

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 buvard.

ENCRE BLEU-NOIR --- ENCRE ÉCARLATE

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



LE GRESHAM

Compagnie Anglaise d'Assurances sur la Vie,
établie en France depuis 1854.

Propriétés françaises de la Compagnie GRESHAM :

2, rue Halévy, place de l'Opéra;
30, rue de Provence; — 8, boulevard des Capucines.

Actif : 94.408.165 francs.

*Assurances proposées à la Compagnie pendant les
trente-huit dernières années, près de :*

UN MILLIARD CINQ CENTS MILLIONS DE FRANCS

*Sommes payées par la Compagnie
depuis l'origine, 1848, jusqu'au 30 Juin 1886, près de :*

178 MILLIONS DE FRANCS

Assurances sur la vie entière, mixtes et à terme fixe.

Rentes viagères immédiates,
*aux taux de 10, 12, 15 et 17 pour cent suivant l'âge,
payables au cours dans toute l'Europe.*

Agent Général :

M. GRISON, à Creil.

Leçons d'Horticulture.

MARS 1888.

*Taille des arbres fruitiers, à noyaux et à pépins.
Vigne.*

<i>Saint-Leu :</i>	Jedi 1 ^{er} , à 10 heures du matin, à la Mairie.
<i>Précy :</i>	Jedi 1 ^{er} , à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>Senlis :</i>	Dimanche 4, à midi 1/2, au Jardin de la Société.
<i>Vineuil :</i>	Jedi 8, à 10 heures du matin, chez M. Dupré.
<i>Apremont :</i>	Jedi 8, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>Crépy :</i>	Dimanche 11, à 2 heures de l'après-midi, à l'Ecole communale.
<i>Montlérêque :</i>	Jedi 15, à 10 heures du matin, à la Mairie.
<i>Ermenonville :</i>	Jedi 15, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 18, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Baudet.
<i>Nanteuil :</i>	Jedi 22, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>Pont-Ste-Maxence :</i>	Dimanche 25, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>Barberie :</i>	Jedi 29, à 10 heures du matin, à la Mairie.
<i>Rully :</i>	Jedi 29, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.

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.

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. . .	10	»»
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. Tirlet, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.