

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

XII^e Volume.
N^o 19. — Juillet 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 4 heures 1/2, dans une des Salles de l'ancienne Ecole des Frères.

SEN LIS
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. 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. Ruisse, *conservateur du matériel*.
M. Jassemin, *secrétaire-général*.
M. Dubarle, *jardinier-professeur*.
M. Macret, *secrétaire-général*.

BUREAU GÉNÉRAL

Président..... MM. Thirion.
Vice-Présidents..... Brochon, Morel et Vantroys.
Secrétaire-Général..... Delamotte.
Secrétaire-Général-Adjoint..... Lebrasseur.
Secrétaires..... Legras et N.
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. — Duronssoy. — Dupuis.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

CREPY-EN-VALOIS

Présid. : M. Chopinet.
V.-Prés. : M. Clair.
Secrét. : M. Francolin.
V. Secr. : M. MATHIOU.
Trésorier : M. Legros.
Délégué : M. Punant.

LA CHAPELLE-EN-SERVAL

Président : M. Baudet.
Vice-Prés. : M. Vivier.
Secrét. : M. Rauscher.
V.-Secr. : M. Dubray.
Trésorier : M. Huss.
Délégué : M. Cendrier.

PONT-SAINTE-MAXENCE

Président : M. Renault.
Vice-Prés. : M. Payen.
Secrét. : M. Gaillardin.
V.-Secr. : M. Lemercier.
Trésorier : M. Jaunet.
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

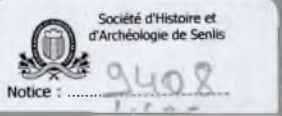
Grandes Pépinières de Marly-la-Ville (S.-et-O.)

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



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.

QUATORZIÈME EXPOSITION

DE

Légumes, Fruits, Fleurs coupées,

Plantes en pots,

de serre chaude ou tempérée,

d'orangerie et de pleine terre,

ET

D'INSTRUMENTS NOUVEAUX OU PERFECTIONNÉS

UTILES A L'HORTICULTURE

QUI AURA LIEU A SENLIS

DANS LE JARDIN D'EXPERIENCES DE LA SOCIÉTÉ

les 15, 16, 17 et 18 Septembre 1888.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 4^{er} JUILLET 1888.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, VICE-PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la séance du 3 juin est adopté à l'unanimité.

Sont admis membre de la Société :

MM. BERNARD, boulanger à Rully.

HEURTEUX, débitant à Senlis.

MALLET (Alfred), marchand brasseur à Senlis.

POUILLARD, propriétaire à Senlis.

LÉTANNEAUX, jardinier-grainetier à Senlis.

Sont présentés :

Par MM. Lozet et Thouiller, de Verneuil :

M. BOULLET, horloger à Verneuil.

XII^e VOLUME. — N^o 49. — JUILLET 1888.

MM. NORMAND (Victor), propriétaire à Verneuil.

DOUCHE (Théodore), propriétaire à Verneuil.

Par MM. Sylvain Berger et Richard Mallet :

M. Charles PRÉVOST fils, entrepreneur de jardins à Verneuil.

M. le Secrétaire donne lecture de la correspondance.

M. Halouin prie M. le Président de vouloir bien lui communiquer, pour être transmis à M. l'Inspecteur d'Académie, le sujet des épreuves du concours d'horticulture, l'assemblée donne tout pouvoir au Bureau pour rédiger ce programme.

M. Lebrasseur lit son rapport sur les travaux du Conseil d'administration.

Il est adopté à l'unanimité.

M. Thirion dépose sur le bureau son rapport sur le travail de M. Chevallier, concernant l'horticulture au temps des Romains.

L'assemblée vote l'insertion de ce rapport au Bulletin.

M. le Président, après avoir rappelé les pertes douloureuses faites par la Société, regrette que la prochaine Exposition empêche de laisser vacants pendant toute l'année les sièges si bien occupés par MM. Vernois et Vinet.

Il annonce qu'il va être procédé à la nomination d'un Président, d'un Vice-Président et d'un Secrétaire-Général-Adjoint.

Au premier tour de scrutin, sont nommés :

Président : M. THIRION, à l'unanimité moins une voix.

Vice-Président : M. MOREL.

Secrétaire-Général-Adjoint : M. LEBRASSEUR, à la majorité des suffrages.

Par suite de l'élection de M. Thirion à la présidence, il y a lieu de nommer un nouveau Vice-Président.

M. VANTROYS est élu.

Ces Messieurs remercient l'assemblée de la confiance qui leur est accordée, et protestent de leur dévouement à la Société.

Tous les Membres présents connaissant l'intérêt que portent à notre Société les nouveaux élus, applaudissent au résultat du scrutin.

Après le tirage de la loterie, la séance est levée à quatre heures et demie.

L'HORTICULTURE DU TEMPS DES ROMAINS

PAR M. CH. CHEVALLIER

Compte-rendu par M. Thirion.

M. Chevallier, bibliothécaire de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise, a fait hommage à notre Société d'une brochure écrite par lui sur l'horticulture des Romains. Il a fallu de longues et savantes recherches pour réunir les nombreux renseignements que l'auteur a condensés dans ses quelques pages, sous la forme la plus brève et la plus intéressante, et dans un style coulant et clair tout à fait approprié à une œuvre d'enseignement.

Rien de plus curieux que cette étude de l'arboriculture telle qu'elle était pratiquée il y a deux mille ans ; on y voit la plupart des pratiques encore aujourd'hui en usage dans les campagnes ; on y trouve même certains procédés dont on est quelquefois de nos jours obligé de rappeler l'utilité et de recommander l'emploi.

Les Romains pratiquaient l'horticulture à peu près dans les mêmes conditions que nous : Ils avaient des parcs attenants aux propriétés de campagne considérables ; certaines maisons de faubourg étaient entourées de jardins d'agrément ; les environs des villes étaient le siège de cultures maraîchères

les plus étendues; les fermes mêmes contenaient souvent des vergers de dimensions remarquables où les arbres fruitiers passaient pour une source importante de revenus.

Le bouturage, le marcottage et les principales greffes étaient parfaitement connus des Romains; les amendements, tels que la chaux, la marne, les cendres et la suie entraient dans la pratique courante; leurs labours mêmes paraissent avoir été pratiqués plus profondément que les nôtres; enfin ils recueillaient toutes les différentes sortes d'engrais, et principalement l'engrais humain et les purins, avec un soin qu'il serait bien désirable de voir déployer dans nos campagnes.

On peut dire que, sauf quelques exceptions, les connaissances horticoles des Romains, par eux transmises aux Gaulois nos ancêtres, sont restées pendant tout le moyen-âge, et une partie des temps modernes, le fond de la pratique des horticulteurs de notre pays; non seulement au point de vue des opérations de culture, mais aussi en ce qui concerne les variétés de plantes quelconques destinées à l'ornement et à l'alimentation.

Ce n'est que depuis deux cents ans environ, et surtout depuis un siècle, que le progrès a commencé sur ces divers points, et a fini, comme la plupart d'entre nous ont pu le voir, par marcher à pas de géant. Les engrais artificiels, la création d'une multitude de variétés de plantes agréables ou utiles, l'introduction des produits des climats chauds, le perfectionnement des cultures de primeur, et surtout l'art de tailler les arbres fruitiers, tels sont les points sur lesquels les modernes ont dépassé les anciens. Constatons que les progrès ont pris leur élan le plus vif à partir de la création des premières sociétés d'horticulture et de la diffusion de l'enseignement.

Tout cela était bon à dire, et il faut remercier M. Chevallier de l'avoir dit. Avec d'autant plus de raison que tout le monde n'aurait pas pu le faire à sa place; car, pour écrire, comme

il l'a fait, cette modeste brochure, il fallait unir aux connaissances pratiques de l'horticulture moderne une érudition qui n'appartient qu'à quelques-uns seulement d'entre nous.

TRAVAUX DU MOIS DE JUILLET

Dès le commencement du mois, le jardin fruitier procure quelques jouissances : on récolte les framboises, les groseilles, les cerises.

S'il est vrai que le cerisier appartient au verger, il ne l'est pas moins que c'est à l'espalier qu'il produit des fruits incomparablement plus précoces et plus beaux, surtout lorsqu'il se trouve placé à une exposition chaude. Beauté, précocité, sont des avantages qui méritent qu'on accueille cet arbre au jardin fruitier, en lui accordant une belle place; quant à la qualité du fruit, elle n'est certainement pas moindre que celle du fruit venu en plein vent, aussi croyons-nous qu'elle dépend davantage de la nature du sol que de toute autre cause. A l'espalier, le cerisier peut recevoir des abris : des toiles, au printemps, pour garantir sa floraison, et des filets, en été, pour sauvegarder ses fruits contre l'atteinte des oiseaux et leur laisser acquérir le degré de maturité convenable.

On récolte aussi quelques variétés de pêches hâtives : Madeleine précoce, Amsden, Précoce de Hale, etc.; quelques poires : Doyenné de Juillet, Citron des Carmes, Epargne, etc.

Pour avancer la maturité des fruits, il convient de pratiquer l'effeuillage, c'est-à-dire de découvrir, légèrement et progressivement, les fruits qui approchent de leur maturité, en supprimant les feuilles qui les cachent trop, afin que l'air et la lumière les atteignent; il faut profiter, pour faire cette opération, d'un temps couvert. Si parfois la température est à la sécheresse, l'effeuillage sera suivi d'un bassinage

(mouillage des fruits) à l'aide d'une seringue; ce mouillage a pour effet d'attendrir leur épiderme, tandis que la lumière qu'ils recevront désormais leur donnera le coloris que seule elle peut leur donner.

Un premier effeuillage est aussi nécessaire aux raisins hâtifs; il sera pratiqué de façon à ce que les rayons du soleil chauffent la plus grande surface possible de mur, à travers le feuillage, qui doit devenir de moins en moins serré à mesure que la saison avance et que le soleil perd de sa force, mais néanmoins rester assez épais pour préserver les fruits contre la trop grande ardeur du soleil. La chaleur ainsi accumulée vers le mur se réfractera sur le derrière des fruits ou des grappes, et les fera mûrir plus également. Quand on fait l'effeuillage de la vigne, il est bon de soumettre les grappes à l'écimage, ou suppression de l'extrémité de chacune d'elles, puis au cisèlement, qui consiste à enlever avec des ciseaux une partie des grains, afin qu'ils acquièrent leur grosseur normale sans se toucher; on obtiendra ainsi des grappes plus pesantes et plus belles, susceptibles d'une longue conservation.

L'effeuillage est d'une grande utilité, en isolant le fruit, auquel le contact des feuilles est toujours pernicieux; en effet, il est facile d'observer que, huit fois sur dix, une feuille accolée au fruit cache une larve ou un insecte qui l'attaque. L'air, la lumière, l'isolement, sont donc nécessaires pour obtenir des fruits parfaits.

On continue toujours le pincement des bourgeons simples et anticipés; on fait la taille en vert.

La sève se modère quelquefois en ce mois; on en profite pour greffer en écusson toutes espèces d'arbres fruitiers; à quelques exceptions près, la majeure partie des bourgeons ont accompli leur première évolution, leurs boutons à bois ont acquis des qualités propres à la greffe, qu'ils ne possédaient pas le mois précédent.

C'est, à notre avis, vers la fin du mois la meilleure époque,

sois notre climat, pour greffer le rosier, de même pour le multiplier par bouture: deux yeux ou boutons suffisent pour avoir une bonne bouture. On tronçonne par fragments de deux feuilles ayant chacun à leur base un rameau de rosier; on taille en biseau un peu allongé au-dessus de l'œil de la base, chacun des tronçons, conservant la feuille supérieure dont l'œil qui l'accompagne produira la tige; on obtient ainsi beaucoup de boutures avec peu de branches. On plante les boutures dans une terre sableuse bien saine et bien tamisée, sous châssis ou sous cloches; on prive d'air pendant un mois, et on ombre au besoin. Cette méthode permet d'avoir de jeunes rosiers bien enracinés, propres à être transplantés avant l'hiver, soit en plein air ou en pots, suivant la rusticité de la variété.

CHARLES LOZET.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Destruction des vers blancs. — M. D. Dauvesse, pépiniériste distingué, vice-président de la Société d'horticulture d'Orléans et du Loiret, a fait spécialement des expériences sur la destruction des vers blancs. Il est arrivé à reconnaître qu'il fallait employer douze capsules (de dix grammes) par mètre carré, c'est-à-dire cent vingt grammes de sulfure de carbone.

Voici les résultats qu'il a publiés après huit jours de traitement: Sur soixante-sept vers blancs trouvés, il y en avait quarante-quatre morts, onze malades et douze vivants. On peut considérer comme mortellement atteints la moitié des onze malades; ce qui fait quarante-neuf morts sur soixante-sept trouvés, c'est-à-dire une moyenne de soixante-treize pour cent. Outre les vers blancs, les autres insectes enfouis en terre, tels que les courtilières, lombrics, etc... avaient été également détruits.

Il a renouvelé l'année suivante ses expériences, et il a obtenu de nouveau, par l'emploi des capsules au sulfure de carbone, une destruction de 73 à 74 pour cent de vers blancs avec douze capsules par mètre carré, et la destruction des courtilières avec six capsules par mètre carré.

De son côté, M. de Barrau de Muratel, propriétaire, conseiller général du Tarn, demeurant à Le Montagnet, près Sorèze, a fait spécialement des expériences, en 1885, sur les courtilières, en plaçant dans ses plans de zinnias, de dahlias et de cannas, etc., des capsules de 40 grammes, à trente centimètres de profondeur et à cinquante centimètres de distance. Pas une courtilière n'a reparu, et les plants avaient plus de vigueur que les années précédentes.

Au mois de septembre, des zinnias se flétrissaient successivement les uns et les autres, et, en les arrachant, on trouvait les racines envahies par un champignon blanc; depuis le traitement par les capsules au sulfure de carbone, aucun signe de dépérissement n'a reparu, aucun champignon ne s'est produit. M. de Barrau de Muratel, se demandant si c'était au sulfure de carbone qu'il fallait attribuer ces résultats, a renouvelé en 1886 ses expériences, qui ont pleinement confirmé ce qu'il avait constaté.

D'autres personnes ont obtenu des résultats identiques.

En résumé, les capsules au sulfure de carbone, contenant une quantité dosée de 5, 10 ou 25 grammes, me semblent appelées à rendre de véritables services à l'horticulture. Elles n'exposent à aucun danger, puisque le sulfure est emprisonné et divisé par petites quantités; elles sont faciles à employer et peuvent se garder indéfiniment.

(*Journal de la Société nationale d'Horticulture de France*).

*
* *

Chicorée-Asperge de Catalogne. — M. Sprenger (C.), de la maison Dammann et C^{ie}, à San Giovanni a Teduccio, près

Naples, fait grand éloge de cette variété de Chicorée qui, originaire de la Catalogne, a été apportée dans le midi de l'Italie et y est aujourd'hui communément cultivée. Le nom de Chicorée-Asperge lui vient de ce que chaque pied développe un grand nombre de tiges qui montent droites comme des Asperges, ne portent que de très petites feuilles linéaires et restent presque toujours simples. On coupe, dit-il, ces tiges lorsqu'elles n'ont que 30 centimètres de long. Elles sont alors tendres, légèrement lavées de rouge du côté qui a été exposé au soleil. Après les avoir lavées, on les mange simplement avec du sel et crues, principalement au commencement du repas, pour ouvrir l'appétit, ou à la fin, comme digestif. Elles n'ont pas la moindre amertume ou n'en ont qu'une très faible. L'horticulteur allemand dit que ces tiges de Chicorée exercent une influence salutaire sur les estomacs affaiblis ou malades, et il cite à ce sujet sa propre expérience. Ayant perdu l'appétit et souffrant de l'estomac à la suite de son séjour dans un pays fiévreux, l'usage de la Chicorée-Asperge l'a rétabli dans un court espace de temps. Dans le midi de l'Italie, on trouve aujourd'hui cette Chicorée dans tous les jardins. Semée en juillet, elle donne ses tiges-asperges dès l'automne, et, pendant tout l'hiver, il en repousse sans cesse de nouvelles, jusqu'au printemps, où elles deviennent amères et dures. Néanmoins, au moyen de semis successifs et en couvrant les plantes avec des cloches d'argile ou de grands pots, on en obtient encore de tendres pendant l'été. Cette Chicorée vient bien à peu près partout. Non seulement ses tiges sont un légume agréable et très sain, mais encore ses feuilles sont très bonnes à manger en salade après une légère cuisson. (*Gartenflora*).

*
* *

Fabrication du cidre à l'alambic. — Voici un procédé extrêmement simple pour la fabrication du cidre, que nous recommandons aux petits ménages; ils y trouveront à la fois profit et économie :

Procédons sur un hectolitre (deux rasières) de pommes. Une cuve de deux hectolitres environ de capacité est disposée sur trépied; une chantepleure en bois y est adaptée pour le soutirage. Le fond de la cuve est disposé comme une cuve à lessive; un treillage en bois, sur lequel on dispose de la paille gluée, l'épi convergeant au centre, recouvre le fond. On écrase les fruits, puis on les met dans la cuve : versez dessus une quantité d'eau égale à la quantité de liquide que vous voulez obtenir, soit environ 90 pour 100, un peu plus, un peu moins, selon la qualité des fruits. Laissez ensuite la fermentation se développer librement, sans toucher à la cuve, sans la remuer ni peser. Au bout de 4 à 5 jours, on observe de petits bouillonnements à la surface; on laisse fermenter 48 heures au moins, plus longtemps si on veut, puis on soutire au moyen de la chantepleure.

On peut recommencer la même opération sur le même marc, mais on n'obtient plus alors que de l'eau teintée.

Lorsqu'on a obtenu 90 pour 100 du volume des fruits, on peut sans crainte jeter le résidu qui ne renferme plus aucun principe susceptible d'être employé en boisson.

Voilà donc un procédé facile et peu coûteux, qui ne nécessite ni pressoir, ni manipulation; on n'a pas à monter et à démonter le marc. Avec une cuve, on peut en six heures de temps tous les dix jours, brasser la quantité nécessaire pour un ménage.

Au lieu d'employer la force pour faire sortir le jus des pommes par la pression, on utilise une force naturelle bien plus énergique que tous les efforts humains, la *fermentation*. C'est là tout le secret.

Essayez et vous serez convaincus.

(*Moniteur des Syndicats agricoles*).

* *

Culture du cerfeuil bulbeux. — D'après la *Revue horticole*, un cultivateur de Noisy-le-Sec aurait trouvé un procédé qui

facilite la culture du cerfeuil bulbeux. La graine de cette espèce est, paraît-il, capricieuse dans sa levée, la germination est difficile, ce qui expliquerait la rareté de ce légume.

Voici quel est le nouveau mode de culture indiqué, il est des plus simples : Mettre d'abord à stratifier la graine afin d'en assurer la germination, ainsi qu'on le fait presque toujours du reste, et en choisissant l'époque de manière à ce que la graine soit bonne à semer au printemps, lorsqu'on sème l'oignon. Aussitôt que la graine de celui-ci est en terre, on répand la graine du cerfeuil bulbeux qui alors germe et pousse avec l'oignon et profite des soins, des façons et des fumures qui sont donnés au sol. C'est une *culture dérobée*. Par ce procédé, non seulement les plantes lèvent et poussent bien, dit-on, mais encore leurs racines, au lieu d'être ramifiées, fourchues, sont allongées, simples et lisses, ce qui est dû sans doute au voisinage des oignons avec lesquels ce cerfeuil paraît parfaitement s'accorder.

Ainsi, en résumé : semer dans l'oignon, *après* que celui-ci est mis en terre, herser et rouler le sol au besoin, puis abandonner les choses en se bornant à biner et à sarcler quand cela est nécessaire.

L'oignon paraît présenter cet avantage particulier que son feuillage très peu abondant ne porte pas d'ombrage et que, par sa nature particulière ce feuillage ne peut être confondu avec celui du cerfeuil bulbeux.

* *

La Tétragone étalée. — S'il est un légume qui devrait occuper une place d'honneur au potager, c'est bien la Tétragone. En effet, elle remplace très avantageusement l'épinard, dont elle a le goût et la saveur. Il est étonnant qu'une plante introduite au potager depuis trente ans soit si peu répandue, car à peine la rencontre-t-on dans quelques jardins d'amateurs. Le but de cet article est d'appeler l'attention des jardiniers sur ce précieux légume.

Pour bien cultiver la Tétragone, il faut tâcher de l'obtenir assez tôt pour qu'elle donne ses produits pendant les trois mois durant lesquels on ne peut guère obtenir l'épinard.

La Tétragone demande une terre très grasse, par exemple celle d'une ancienne couche, une exposition très chaude et bien abritée, afin qu'elle puisse se développer rapidement.

On sème donc en février sur couche, après avoir fait tremper les graines pendant quelques jours dans l'eau tiède.

Lorsque les plantes ont formé trois feuilles, on les repique séparément dans des pots de 0 m. 10 c., qu'on replace sur couche.

On repote à mesure qu'elles se développent, afin d'avoir les plantes bien fortes pour la mise en pleine terre, ce qui ne peut avoir lieu avant le mois de mai. On espace les plantes de 0 m. 80 c. en ayant soin de ménager la motte. On coupe, à partir de juin, les extrémités des tiges avec leurs feuilles. Pendant tout le courant de l'été, les yeux qui se trouvent à l'aisselle des feuilles se développent et produisent jusqu'aux gelées. Pendant les chaleurs, on arrose copieusement afin d'obtenir des feuilles très tendres. La graine mûrit en septembre et conserve ses facultés germinatives pendant cinq ans.

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

*
**

Le Chêne et le Pitch-pin. — La Société horticole d'Orléans vient de se livrer à des expériences sur la valeur du bois à employer pour la construction du matériel horticole. Des morceaux de chêne et de pitch-pin ont été enterrés pendant six mois dans du fumier chaud, puis exposés trois mois au soleil et à la pluie; après ce délai le chêne s'était détérioré et le pitch-pin était resté intact; il y a donc avantage à employer ce dernier.

N. ANTOINE ET FILS



RÉCOMPENSES A TOUTES LES EXPOSITIONS AUXQUELLES LA MAISON A PRIS PART

Paris 1878, médailles d'argent,
Bordeaux 1882, Amsterdam 1883, Anvers 1885, médailles d'or,
Havre 1887, hors concours (membre du Jury). — Toulouse 1887, diplôme d'honneur.

ENCRE COMMUNIQUE

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.

AOUT 1888.

*Première préparation du sol en vue d'une plantation
fruitière.*

<i>Senlis :</i>	Dimanche 5, à midi 1/2, au Jardin de la Société.
<i>Vineuil :</i>	Jedi 9, à 10 heures du matin, chez M. Dupré.
<i>Saint-Maximin :</i>	Jedi 9, à 2 heures de l'après-midi, à l'Ecole communale.
<i>Crépy :</i>	Dimanche 12, à 2 heures de l'après-midi, à l'Ecole communale.
<i>Ermenonville :</i>	Jedi 16, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>La Chapelle :</i>	Dimanche 19, à 2 heures de l'après-midi, chez M. Baudet.
<i>Saint-Leu :</i>	Jedi 23, à 10 heures du matin, à la Mairie.
<i>Précy :</i>	Jedi 23, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>Verneuil :</i>	Dimanche 26, à 10 heures du matin, à la Mairie.
<i>Pont-Ste-Maxence :</i>	Dimanche 26, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.
<i>Barbery :</i>	Jedi 30, à 10 heures du matin, à la Mairie.
<i>Rully :</i>	Jedi 30, à 2 heures de l'après-midi, à la Mairie.

Sur la demande des personnes présentes, la leçon pourra avoir lieu dans un jardin mis à la disposition du professeur.

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 :

1 fois	2 fr. 50		6 fois de suite. . .	10	»»
3 fois de suite. . .	6	»»		12 fois de suite. . .	18 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, parcelles 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 M. LOZET, jardinier-professeur.

Messieurs les Sociétaires qui désirent compléter la collection des Bulletins de la Société, peuvent s'adresser à M. DESLANDES, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.