

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

XIII^e Volume.
N^o 3. — Mars 1889.

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.

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

1889

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. Brusté. — M. Jannin. — M. Lemaire (de Nanteuil). — M. Froment (de Saint-Firmin). — M. de Maricourt. — M. Picard (de Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruvet. — 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 — M. le prince Radziwill. — M. le baron Franck Seillière. — M. Morel.

PRESIDENTS 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. 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.
Secrétaire..... Legras.
Trésorier..... Choquet (Jules).
Trésorier-Adjoint..... Noché.
Bibliothécaire-Archiviste..... Deslandes père.
Conservateur du Matériel.. Tirllet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Bordier, Guinand, Tassin, Pecquet, Simon Compiègne, Ferraud, Salot, Fossiez, Vaudier, Testard, Delmont, Sylvain Berger.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

CREPY-EN-VALOIS. — *Président* : M. Chopinet. *Vice-Président* : M. Clair. *Secrétaire* : M. Francolin. *V. Secr.* : M. Mathiou. *Trésorier* : M. Legros. *Délégué* : M. Punant.
LA CHAPELLE-EN-SERVAL. — *Président* : M. Baudet. *Vice-Prés.* : M. Vivier. *Secrétaire* : M. Rauscher. *V.-Secr.* : M. Dubray. *Trésorier* : M. Huss. *Délégué* : M. Cendrier.
NANTEUIL-LE-HAUDOUIN. — *Président* : M. Valadon. *V.-Prés.* : MM. Hardy et Darragon. *Secrétaire* : M. Lebeau. *Vice-Secrétaire* : M. Délie. *Trésorier* : M. Lefèvre. *Délégués* : MM. Garnotel et Tassard.
PONT-SAINTE-MAXENCE. — *Président* : M. Renault. *Vice-Présid.* : M. Payen. *Secrétaire* : M. Gaillardin. *V.-Sec.* : 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.

Avos 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.

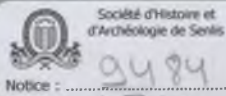
Registres imprimés, réglés, foliotés et perforés.

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



Société d'Histoire et d'Archéologie de Senlis

9484

Notice : 1719

SHAS



000000 047197

LEFÈVRE

SERRURIER-CONSTRUCTEUR

A SENLIS

Spécialité de Grilles en tous genres.

SERRES — CHASSIS DE COUCHES

Outils et tous Accessoires pour Jardins.

VENIER

ENTREPRENEUR DE MENUISERIE

SENLIS (OISE).

Châssis en bois. — Coffres.

Treillages en tous genres.

Kiosques rustiques et en bois découpé.

CLOTURES EN BOIS POUR PARCS ET JARDINS

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.

CONCOURS SPÉCIAUX

du 7 Avril 1889.

Fruits d'hiver.

Primeurs.

Plantes de serre chaude.

Une médaille de vermeil de 2^e classe et des médailles d'argent de 2^e et 3^e classes seront attribuées aux lots les plus méritants.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 3 MARS 1888.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

Sont admis membres de la Société :

M^{mes} RUDAULT, à Nanteuil, *dame patronnesse.*

VALADON, id. id.

DARRAGON, à Chevreuille, id.

MM. CHANDAVOINE, trésorier de la Caisse d'épargne, à Senlis.

COMBAZ, employé des Contributions indirectes, à Senlis.

GARNOTEL (Eugène), aide-jardinier à Nanteuil.

FONTENY, à Nanteuil.

COURSUY, jardinier-maitre à Crépy-en-Valois.

CHAUVEL, conducteur des Ponts et Chaussées, à Béthisy-Saint-Pierre.

MÉJASSON, serrurier à Senlis.

PALFROY, jardinier à Montlévéque.

XIII^e VOLUME. — N^o 3. — MARS 1889.

Sont présentés :

MM. MAYAN, receveur des finances, à Senlis.

DESSAT, aide-jardinier chez M. le baron de Rothschild,
à Chantilly.

DAVENNE (Clin), chez M. Boissonnas, à Villemétrie.

Sont déposés sur le bureau :

1° Les statuts de la Société française d'horticulture de Londres ;

2° Les catalogues de MM. Santel et Vilmorin ;

3° Un mémoire de M. Thirion, sur la défense des plantes contre les animaux. (Ce mémoire est inséré au présent Bulletin) ;

4° Une circulaire de la Société nationale d'horticulture ;

5° Une notice sur le porte-fruit métallique démontable de M. Charles Masson, architecte-paysagiste à la Chaussée de Gouvieux, près Chantilly ;

6° Une notice de MM. Fischer et C^{ie}, sur l'accroissement et l'amélioration des récoltes.

M. le Secrétaire-Général donne lecture de la correspondance, et M. le Secrétaire-Général-Adjoint des travaux du Conseil d'administration.

Sur la proposition du Conseil, l'assemblée adopte les résolutions suivantes :

1° Des concours trimestriels auront lieu en août et novembre prochains ;

2° M. le Président est autorisé à faire les démarches nécessaires auprès de M. le Maire et de la municipalité pour le harnetonnage ;

3° Le Bureau, d'accord avec la Commission du jardin, fera terminer les travaux d'amélioration au jardin d'expériences ;

4° Sont nommées Sociétés correspondantes :

La Société d'horticulture de l'Hérault.

id. id. française de Londres.

Apports en séance :

M. THIRION, Président : Un lot de Pommes Reinettes de Canada, Reinettes de Canada gris, Reinettes grises de Parker (*hors concours*).

M. TESTARD : Un lot de Fraises (Marguerite Lebréton) (*Mention très honorable avec félicitations*).

M. le Président recommande le Canada gris, supérieur comme qualité au Canada, mais pardessus tout la reinette Parker, qui possède tout à la fois la qualité et l'abondance, et qui devrait se trouver dans tous les jardins d'amateurs.

Cette variété se conserve jusqu'en mars.

M. Testard communique quelques détails sur la culture forcée des fraisiers, qu'il commence en décembre. La première récolte a lieu généralement au commencement du mois de février.

La chaleur nécessaire varie de 20 à 25°.

La séance se termine par une leçon de M. Lozet, professeur, sur la taille des arbres en général, et du pêcher en particulier. Cette leçon donne lieu à une discussion très intéressante à laquelle prennent part plusieurs membres présents.

Puis a lieu le tirage de la loterie, comprenant comme lots, les fruits exposés par M. Thirion, des volumes et outils.

Section de Nanteuil-le-Haudouin.

SÉANCE DU 28 FÉVRIER 1889.

Points accordés aux apports en séance :

1° M. GALLARD, jardinier chez M. Chevet, à Fontaine-les-Corps-Nuds (*Mention très honorable*) ;

2° M. BONNAIRE, jardinier chez M. Pouchard, à Chevreuille (*Mention très honorable*) ;

3° M. THIOL, jardinier chez M. Darragon, à Chevreuille (*Mention honorable* pour ses fruits, et *mention simple* pour une cinéraire);

4° M. CHARLES, jardinier chez M. Valadon (*Mention honorable*);

5° M. LÉVÊQUE, instituteur à Lagny-le-Sec (*Mention honorable*).

SOCIÉTÉ NATIONALE D'HORTICULTURE DE FRANCE

Le Conseil d'administration, dans sa séance du 10 janvier, a, conformément au vœu émis dans son testament par le docteur Joubert de l'Iberderie, décidé la création du Concours ci-après formulé, pour un prix de **deux mille cinq cents francs** offert en son nom.

Un Concours est ouvert pendant l'année 1889, pour un ouvrage sur l'Horticulture maraîchère, l'Arboriculture et la Floriculture réunies et *considérées dans les usages journaliers et les plus pratiques*.

Est admis à concourir tout traité de ce genre publié *postérieurement à la date du 6 avril 1886*.

Pourront également prendre part au Concours les ouvrages faits en collaboration; mais, au cas où le prix serait attribué à un traité ainsi présenté, la valeur serait partagée entre ses divers auteurs.

Les concurrents devront s'attacher à être aussi succincts que possible, afin que l'ouvrage puisse être livré aux conditions de prix les plus modérées, et le lauréat sera tenu de publier son traité dans l'année même.

LES MOYENS DE DÉFENSE DES PLANTES contre les animaux.

Le professeur Stahl, d'Iéna, a étudié les moyens de protection que la nature a donnés aux plantes contre les animaux. Partant de ce principe que les plantes ont reçu la mission de fixer le carbone de l'air, au profit des animaux dont elles composent la nourriture, il fait observer néanmoins que, si elles avaient été livrées sans défense à leurs ennemis, et notamment aux insectes et aux mollusques dont la multiplication est si rapide et si abondante, elles n'auraient pas tardé à disparaître de la surface de la terre. Dans le but de confirmer cette pensée, M. Stahl s'est livré à de nombreuses expériences sur les *mollusques* (limaces, escargots).

Ces expériences l'ont amené à constater, chez un grand nombre de plantes communes, deux moyens principaux de protection, tantôt séparés et tantôt réunis. Non pas qu'il suppose que ces défenses leur aient précisément été accordées exprès par la nature, pas plus du reste qu'elle n'a fait, par exemple, le pavot calmant exprès pour que la médecine humaine y trouvât un remède; mais il est facile de comprendre que les plantes les mieux pourvues à cet égard ont dû, plus facilement que les autres, échapper à la destruction. Ces deux moyens de protection sont, l'un mécanique, tels que les poils qui couvrent les parties vertes, l'autre chimique, comme les acides et huiles essentielles que contiennent certains végétaux.

Au nombre des plantes protégées par un moyen mécanique, il cite . L'Ortie, la Consoude, la Primevère de Chine, le *Geranium Robertianum*, la Pulmonaire, dont les poils s'opposent à l'attaque des limaces et des escargots. Cependant parmi ceux-ci il y en a de plus voraces les uns que les autres, et M. Stahl pense que, sauf pour l'Ortie et la Pulmonaire, la protection mécanique n'est pas toujours d'une efficacité

incontestable. Il y a aussi des plantes, principalement parmi les graminées, telles que le *Maïs*, la *Houlque*, le *Dactyle pelotonné*, etc., etc., dans la composition desquelles la silice entre dans une proportion suffisante pour les rendre difficilement attaquables par les mollusques; mais elles ne possèdent cette propriété qu'à l'état adulte, et jeunes elles sont aussi facilement entamées que les autres.

Les moyens de protection chimiques ont paru plus sûrs. Le tanin est contenu en quantité appréciable dans le *Trèfle*, la *Luzerne*, la *Vesce*, le *Saxifrage*, le *Sedum*, la feuille du *Rosier*; aussi les mollusques ne les attaquent guère. M. Stahl a démontré que c'était bien le tanin qui protégeait ces plantes, au moyen de deux expériences concluantes : quand leurs feuilles ont été traitées par l'alcool, les limaces les dévorent, de même, au surplus, qu'elles mangent, une fois mortes, nombre de feuilles que, vertes, elles ont respectées; que si, d'autre part, on fait macérer dans une solution, même faible, de tanin une substance végétale très appréciée des mollusques, la carotte par exemple, ces animaux n'y toucheront pas.

Les acides oxalique, acétique et malique, qui sont contenus dans certains végétaux, les protègent aussi chimiquement. Une solution au millième de ces acides, ou même de tanin, exerce sur la peau des limaces une action visiblement désagréable. L'*Oseille*, les *Oxalis*, les *Bégonias*, l'*Œnothera*, le *Cicer arietinum* sont protégés par ces acides; il paraît même que certaines de ces plantes les secrètent par le moyen de poils foliaires spéciaux.

Les essences et les substances amères sont des moyens aussi sûrs de protection. Les feuilles qui en sont pourvues ne sont pas mangées fraîches, mais bien après avoir été traitées à l'alcool; une feuille écrasée sur le chemin d'une limace suffit pour la contraindre à se détourner. La *Rue*, le *Géranium Robertianum*, la *Gentiane*, le *Polygala* sont dans cette catégorie, ainsi probablement que le *Ranunculus repens*,

le *Chelidoine*, la *Saponaire*, que presque tous les mollusques respectent à l'état frais.

Cette étude n'offre peut-être pas assez d'intérêt pour les horticulteurs, pour qu'il n'y ait pas lieu de borner là les détails que nous lui empruntons. Pourtant elle pourrait suggérer une expérience qui, si elle ne donnait pas de résultats, n'aurait du moins coûté ni grands soins ni grande dépense : elle consisterait à entourer un carré de plantes très recherchées des limaces, laitues par exemple, d'une bordure très serrée de quelqu'une de celles qui bravent leurs attaques, principalement par leurs propriétés chimiques. La *Gentiane* semblerait indiquée à certains égards : son port trapu, ses feuilles sessiles composeraient une bordure infranchissable; si l'amertume de ses feuilles répugnait assez aux mollusques pour les empêcher de franchir cette barrière, la protection des laitues serait assurée. Le *Géranium Robertianum*, qui se défend mécaniquement et chimiquement, les *Sedum* dont certaines variétés sont très trapues, la *Consoude du Caucase* qui est, d'ailleurs, un fourrage très estimé, mériteraient d'être essayés également.

TRAVAUX DE L'AMATEUR FLEURISTE

—
Avril.
—

PLEINE TERRE

Avril, le premier mois du printemps, réveille la nature de son engourdissement et nous permet, s'il est doux, d'achever tous les travaux indiqués le mois précédent.

Il faut se hâter de renouveler les semis qui n'ont pas réussi.

Sur les parties du jardin complètement terminées, on commence les semis en place de la plupart des fleurs an-

nelles : reines-marguerites, balsamines, coréopsis, zinnias, capucines, résédas, volubilis, pois de senteur, cobœa, belles-de-nuit, belles-de-jour, etc. On plante encore des plantes vivaces obtenues par division. On risque une première saison de glaïeuls en plaçant chaque ognon auprès d'une tige de rosiers; plus tard, cette tige se trouvera garnie et servira avantageusement de tuteur.

On sarcle et on éclaircit les semis en pépinière, soit en plein air, soit sous verre. On continue le repiquage des plants, comme nous l'avons indiqué pour le mois de mars. On commence à tondre les gazons qui croissent rapidement, de façon à les faire épaissir.

Les plates-bandes du jardin fleuriste doivent être abondamment garnies de fleurs, particulièrement de pensées; mais, pour obtenir tout l'effet que peuvent produire ces fleurs, il est nécessaire qu'elles soient cultivées en planches, par couleurs séparées, de manière à pouvoir composer des corbeilles ou des lignes unicolores bien distinctes. N'oublions pas que c'est le jaune, le rouge et le blanc qui forment le plus beau contraste de couleurs dans les parterres; il faut donc en tenir compte dans l'ornementation des jardins. Il est vrai que chacun a ses goûts et préfère telle ou telle couleur; néanmoins, nous estimons que chacun aussi peut dire ce qu'il en pense, et c'est pourquoi nous donnons nos préférences.

Maintes fois il nous est arrivé d'observer la décoration des jardins publics de Paris, et nous y avons remarqué que le jaune, le rouge et le blanc y étaient souvent associés, et de plus que ces trois couleurs produisaient le plus d'effet; c'est d'ailleurs le genre d'ornementation qui tranche le mieux et qui flatte l'œil davantage. Malheureusement, chez certaines plantes, le jaune n'existe pas; il faut se le procurer chez une autre espèce, ou bien, à défaut, le remplacer par le bleu. Voici une simple composition qui atteint ce but: sur une plate-bande de 1^m à 1^m20, on plante trois rangs de verveines; le premier rang, ou contre-bordure, en verveines rouges; le

second rang, ou rang du centre, en verveines blanches, et le troisième rang, ou rang supérieur, en verveines bleues.

Ces plantes seront crochelées pendant leur première végétation. Chaque rang occupera 0^m40 de largeur et sera séparé de l'autre par un fil de fer fin placé à la hauteur des fleurs, de façon à ce qu'elles n'anticipent pas l'une dans l'autre et pour éviter la confusion des couleurs. En visitant souvent cette plate-bande et remettant à sa place chaque fleuron, on obtiendra un effet plus attrayant que par la plantation en mélange.

La façon de grouper les plantes dans le jardin fleuriste ou paysagiste n'est pas sans importance. Il faut premièrement connaître le mode de végétation de chacune d'elles, afin de pouvoir les planter à des distances en rapport avec le développement qu'elles doivent acquérir; il faut beaucoup de goût pour présider à leur arrangement. C'est d'après les quelques principes que nous effleurons aujourd'hui qu'on arrive à un bon résultat.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, les mêmes plantes, lorsqu'elles sont groupées avec art, peuvent produire beaucoup d'effet, tandis que mêlées ensemble, sans ordre ou sans combinaison, elles peuvent ne présenter qu'un aspect terne et désagréable à l'œil, et cela à un tel point qu'on a peine à concevoir si c'est véritablement avec les mêmes plantes qu'on arrive à produire des résultats si différents. D'ailleurs, rien n'est plus agréable à la vue qu'une corbeille composée avec une seule espèce de plantes, se détachant nettement sur un fond bien vert. Ce qu'il faut surtout éviter, c'est la réunion dans un massif de plantes de port dissemblable, de grandeur différente; cela produit toujours une confusion regrettable. Il y a néanmoins des exceptions à cette règle, mais il faut reconnaître qu'elles sont l'objet de sages conceptions. On doit surtout combiner les époques de floraison de façon à ce que les plantes dont les couleurs doivent se

faire ressortir mutuellement arrivent à s'épanouir au même moment.

Il faut observer, lorsqu'on plante une corbeille ou un massif, sur quel fond en perspective les fleurs doivent se détacher. Généralement les couleurs claires font bien, vues de loin, parce qu'elles rapprochent les distances, tandis que les plantes à feuillages et à fleurs sombres les éloignent, ce qui fait comprendre que les plantes sans éclat devront de préférence être placées à proximité de l'œil, c'est-à-dire autour des habitations.

Nous décrirons maintenant comme enseignement d'ornementation la composition des plates-bandes du Louvre; la combinaison de ces plantations est toute particulière, d'une grande pratique, et peut certainement servir d'exemple. Pour orner les jardins à la française, ces plates-bandes varient de largeur, depuis 1^m50 jusqu'à 2^m40, et comprennent généralement cinq rangs de plantes, outre les bordures qui sont soit en buis, en gazon ou en lierre. Le rang du centre est planté d'arbrisseaux vivaces; d'abord les lilas varins, qui sont savamment taillés chaque année après leur floraison; puis des rosiers tiges et d'autres arbrisseaux de serres ou d'orangerie, qui sont dressés en arbre pour venir prendre place au même rang pendant la belle saison, tels : le fuchsia, l'hibiscus, etc. Ces arbrisseaux alternent de trois en trois mètres; leurs intervalles sont occupés de mètre en mètre par des grandes plantes, les roses-trémières, cannas, dahlias, cassias, etc. Chacune de ces grandes plantes, ainsi que les arbrisseaux formant la ligne centrale, sont elles-mêmes entourées à 0^m50 de distance par des plantes de deuxième grandeur qui s'y trouvent renouvelées dans un ordre particulier sur le second rang, de telle sorte que les arbustes et les grandes plantes se trouvent pour ainsi dire encadrés par un groupe de plantes de couleurs différentes. Exemple : le lilas sera entouré de six anthemis blanches, le cassia de six tagetés lucida, le rosier de six véroniques, le dahlia de six

reines-marguerites pyramidales, la rose-trémière de six geraniums zonales; en continuant à varier les groupes jusqu'à l'épuisement des espèces dont on dispose, de sorte qu'un nombre de dix espèces fera qu'elles se répéteront dix fois sur une longueur de cent mètres.

Cette plantation de six plantes autour d'une autre plante qui occupe la ligne centrale de la plate-bande étant faite suivant la forme hexagonale, donne trois rangs de plantes, y compris celui du centre; restent maintenant à planter les rangs extérieurs ou contre-bordure; c'est avec des plantes plus basses, d'espèces différentes, que l'on alterne dans le même ordre sur toute la ligne, qu'on termine cette garniture, en ayant soin de placer à côté les unes des autres les couleurs pouvant s'harmoniser par une opposition bien tranchée.

Disons encore qu'un nombre de trente espèces est généralement employé pour la décoration des plates-bandes dont nous venons de parler, et que l'effet obtenu est de la plus grande beauté de la fin de mai à l'automne.

SOUS VERRES

On poursuit toujours la confection des couches chaudes et tièdes pour continuer la multiplication des plantes dont on a besoin, pour procurer de la chaleur aux plantes nouvellement empotées, afin de favoriser leur reprise.

Les soins de propreté seront toujours appliqués, particulièrement sur les plantes qui bientôt devront prendre place au grand air pour y passer la belle saison.

Quoique plus chauds, les rayons du soleil sont moins à craindre pour les plantes, parce qu'elles entrent en végétation. Sous l'influence d'une lumière plus intense, elles se durcissent pour ainsi dire; aussi peut-on les laisser en profiter toute la journée. On augmente toujours l'air, si le temps est beau. La serre tempérée peut désormais se passer de feu.

Les rempotages procurent beaucoup de besogne; c'est pourquoi il ne faut pas négliger de préparer la place pour

recevoir dans un milieu qui leur convient toutes les générations de boutures enracinées; surtout ne mettre toutes ces petites plantes que dans des pots plutôt petits que grands; on en case davantage et elles se portent mieux. Il faut faire pour ces jeunes plantes comme on fait pour les jeunes enfants, c'est-à-dire leur donner de la nourriture peu et souvent.

On renouvelle les semis; on pratique la greffe en fente des epyphilums, sur les cereus, cactus ou pereskias; la greffe en fente des plantes qui s'enracinent difficilement par le bouturage, telles que certaines variétés d'aralias, qui mettent plus d'un an à faire des racines par la bouture; les plantes seront plus promptement multipliées par ce genre de greffe. Les allamandas, clerodendrons, hibiscus, pavettas, icoras, solanum sont greffés en fente à l'état herbacé, puis étouffés sous cloche jusqu'à reprise complète.

CHARLES LOZET.

LA MORILLE

procédé de culture potagère applicable à tous les jardins.

PAR M. LE BARON D'YVOIRE.

Le but de cet écrit est précisément de faire connaître un procédé de culture simple, facile, peu coûteux et par conséquent à la portée de toute personne possédant un jardin potager, un simple carré de jardin. Je crois même qu'à la rigueur on pourrait s'amuser à cultiver des Morilles dans une caisse; ne fut-ce qu'à titre de curiosité.

La base d'opération est une plate-bande plantée d'Artichauts. Je ne saurais dire pourquoi il y a une affinité entre la Morille et l'Artichaut; mais il est certain que cette affinité existe et qu'un terrain planté d'Artichauts est spécialement propre à la culture de la Morille.

Choisissez donc une plate-bande, un carré planté d'Artichauts. Si ce terrain est très sec, amendez-le en l'arrosant plusieurs fois pendant l'été avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait dissoudre un peu de salpêtre. Une poignée de salpêtre suffit pour un grand arrosoir.

Si le pays que vous habitez ne produit pas naturellement la Morille, il faut pour assurer le succès, jeter ça et là quelques Morilles pour semences. Des Morilles sèches peuvent suffire. Le résultat est plus certain avec des Morilles fraîches. Huit ou dix Morilles suffisent pour en introduire le mycelium dans un espace de trente à quarante mètres. Une fois que la Morille a été installée, elle se resème d'elle-même pourvu que l'on renouvelle les conditions de germination et de fermentation que je vais indiquer.

En automne, quelques jours avant l'époque où l'on a l'habitude de donner une couverture aux plants d'Artichauts pour les protéger contre les rigueurs de l'hiver, répandez autour des pieds d'Artichauts, de la manière la plus égale possible et de façon à recouvrir le terrain légèrement, sans dépasser une épaisseur d'un centimètre, du marc de Pommes ayant servi à faire du cidre. Egalisez avec un rateau et piétinez là où l'épaisseur de la couche de marc serait trop grande afin de la réduire.

Dans les pays où l'on fait du Cidre, rien n'est plus simple que de faire réserver du marc de Pommes. On le met en tas peu considérable et en plein air pour qu'il ne fermente pas avant d'être étendu sur les Artichauts.

Dans les pays où l'on ne fait pas de Cidre, il faut prendre ses précautions d'avance, écrire à quelqu'une des adresses si fréquemment publiées dans les journaux pour la vente du Cidre et se faire envoyer du marc de Pommes, avant qu'il n'ait été utilisé pour faire de l'eau-de-vie.

Il est essentiel que ce soit du marc de Pommes et non pas de Poires. Je ne saurais donner l'explication des raisons pour lesquelles le marc de Poires favorise la production des Pé-

zizes plutôt que celle des Morilles ; mais dans mes essais de culture, j'ai toujours remarqué ce résultat. Sans doute les Pézizes sont comestibles. Elles pourraient, sans que le consommateur s'en aperçut, être mêlées dans un apprêt aux Morilles qui les couvriraient de leur parfum. Mais les Pézizes sont moins productives et sont en outre d'une qualité bien inférieure à la Morille (1).

Après avoir répandu le marc de Pommes sur le carré d'Artichauts, il faut le laisser s'essuyer, s'asseoir, pour ainsi dire, pendant une semaine ou deux. Ensuite, il faut ajouter une seconde couverture, non pas d'engrais, non pas de paille, mais de feuilles sèches. Le choix des feuilles n'est pas indifférent. Les feuilles de Platane par exemple, donnent un mauvais résultat. Elles forment une couverture trop imperméable, trop massive, que les Morilles ont peine à soulever. La Morille alors avorte, ou bien se déforme, se contourne, grossit du pied et ne réussit à soulever les feuilles trop épaisses qu'après avoir acquis une grosseur difforme qui la rend beaucoup moins délicate.

Les feuilles de charmille conviennent très bien. Les feuilles de Marronnier semblent aussi très avantageuses. Les feuilles de Hêtre, de Frêne, de Chêne, un mélange enfin des feuilles diverses que l'automne fait tomber sur la terre dans tous les parcs et les jardins, pourront très bien servir. On étendra sur ces feuilles de petites branches sèches pour empêcher que le vent d'hiver ne les emporte et ne découvre le terrain.

Après l'hiver, vers le 4^{or} avril, un peu plus tôt dans les

(1) Les Pézizes sont des champignons en forme de coupe. La Pézize qui croît dans les plants d'artichauts est la grande Pézize brune, ondulée et veinée. La vigueur de sa croissance la fait apparaître parfois tout à fait gondolée et frisée. La chair en est plutôt grossière et cassante. L'odeur est fortement nitreuse. Cette odeur disparaît dans un bain rapide d'eau très bouillante, après cela, on peut mêler quelques Pézizes à beaucoup de Morilles, sans leur enlever leur mérite.

pays précoces, un peu plus tard dans les pays moins chauds, il faut enlever les branches sèches qui retiennent les feuilles, et au moyen d'un petit rateau, enlever légèrement une partie des feuilles elles-mêmes. Cette opération doit se faire avec une certaine habileté et une certaine délicatesse. De cette opération dépend, si ce n'est la récolte elle-même, du moins la facilité de cette récolte. Si l'on enlève trop complètement les feuilles, le terrain se dessèche, se durcit trop. Si on laisse trop de feuilles, les Morilles restent cachées et poussent avec moins de régularité. Il faut donc laisser une couche très légère de feuilles, de façon à maintenir l'humidité du terrain, sans gêner l'éclosion des Morilles qui aura lieu plus ou moins tôt, suivant la température ou l'attitude du terrain cultivé.

C'est vers le 15 avril environ qu'on verra paraître les premières Morilles. Il faut les surveiller pour les cueillir lorsqu'elles ont atteint une grosseur moyenne. Les pluies douces d'avril et du commencement de mai renouvellent, pour ainsi dire, les Morilles à vue d'œil. Dans les années suffisamment humides, et si le terrain n'est pas trop restreint, on pourra récolter les Morilles comme on récolte les asperges, tous les deux jours, si ce n'est tous les jours, en laissant, bien entendu, les Morilles trop petites sans les cueillir. La production naturelle et normale ne dépasse pas habituellement le 15 mai. La cessation de la poussée doit probablement être attribuée à la sécheresse qui ne manque guère de se faire sentir à cette époque. Peut-être pourrait-on, avec des arrosements à l'eau salpêtrée, et en abritant le terrain sous des toiles humides, suspendues à 20 ou 30 centimètres de terre, prolonger la production. Peut-être même pourrait-on obtenir des Morilles à une autre époque de l'année ? Mais les essais faits jusqu'ici ne sont pas suffisants pour l'affirmer.

Le seul fait certain est, qu'en mettant en œuvre le procédé que je viens de décrire, tout propriétaire de terrain planté d'Artichauts, peut obtenir sur ce terrain, au printemps, une récolte de Morilles. Il faut renouveler chaque année la couverture de marc de pommes et la couverture de feuilles. La

production devient de plus en plus abondante, au moins pour quelques années. Ensuite, on peut changer le lieu de culture des Artichauts. Il semblerait, d'ailleurs, que les Artichauts s'épuisent eux-mêmes dans une certaine mesure, plus promptement que s'ils n'étaient pas soumis à la culture des Morilles. Mais sur une petite plantation, le déchet, si déchet il y a, ne vaut pas la peine d'être remarquée. On peut, d'ailleurs, alterner la production par le moyen que voici. Chaque année, avant de donner la couverture de marc et de feuilles, on labourera et fumera soigneusement un tiers ou bien un quart du terrain consacré à la culture des Morilles. Par ce roulement de trois ou quatre ans, on rendra aux Artichauts toute leur vigueur de végétation, et l'on ne risquera pas de faire entièrement disparaître le *mycelium*, qui donne naissance aux Morilles (1).

(1) Je ne crois pas qu'il soit possible de donner un chiffre de rendement qui ait une signification positive. Une plate-bande d'Artichauts, longue de 6 mètres et large de 1 mètre 60 centimètres m'a donné environ trois cents Morilles. Voilà ce qui pourrait servir de base approximative. Mais c'est un résultat essentiellement variable.

Le résultat *certain* de mon procédé est de faire pousser des Morilles là où il n'en viendrait point spontanément. Quand à l'abondance de la production elle est soumise aux mêmes conditions que pour les Morilles croissant spontanément. C'est-à-dire qu'il y a des années où il en vient en assez grand nombre et d'autres où elles sont plus rares. La période de fructification est plus ou moins longue, suivant que les pluies douces de printemps continuent ou qu'elles font place à la sécheresse et à la trop grande chaleur. Je cherche précisément le moyen de conserver cette *moiteur fraîche* qui semble caractériser l'état du terrain au moment où les Morilles se développent. On pourrait alors prolonger la production qui est en moyenne d'une douzaine de jours et la faire durer, je suppose, pendant tout un mois. Mon procédé est surtout un procédé donnant satisfaction aux amateurs. Au point de vue industriel, je le présente surtout comme une culture *surrégatoire* dont le bénéfice s'ajouterait à la culture principale des Artichauts. Et j'ai fait remarquer que mon procédé donne en même temps un résultat vraiment surprenant pour la quantité de sauvageons qui germent chaque année et peuvent servir pour une pépinière.

E. THOUZÉ

Négociant en Vins et Eaux-de-Vie de vins,

Dépositaire direct de Vins de Propriétaires Français et Algériens,

25, RUE BELLON, A SENLIS (OISE).

CAVES : Rue du Chancelier Guérin (caves de l'Evêché)
et Rue des Vignes, à Senlis.

Vins garantis purs et de provenance directe.

(L'analyse des Vins est toujours tenue à la disposition de l'Acheteur).

DEUX MÉDAILLES D'OR :

PARIS, à l'Exposition d'hygiène, au Palais de l'Industrie, en 1888 ;

TUNIS, à l'Exposition française, en 1888.

PRIX DES VINS DE LA RÉCOLTE 1888 :

Vin rouge..... 125 francs ;

Vin blanc..... 140 francs.

PRIX DES VINS BLANCS DE LA RÉCOLTE 1887 :

Vin du Fort-Romain.. 180 francs ;

Clairette-Margot..... 180 francs.

Le tout par bordelaise de 225 litres environ, rendue logée à Senlis et dans un rayon de 16 kilomètres, au domicile de l'Acheteur, et partout ailleurs, *franco* à la gare la plus voisine du destinataire. Les frais de régie et d'octroi, s'il en existe, restent à la charge de l'Acheteur.

Escompte au comptant : 2 1/2 pour cent.

N.-B. — On vend les mêmes Vins par 25 litres à un prix proportionnel à ceux indiqués ci-dessus pour la pièce entière.

Ces prix seront envoyés aux personnes qui en feront la demande.

MM. les Membres de la Société d'horticulture de Senlis jouiront d'une réduction de DIX francs par pièce de tous ces vins, en s'adressant directement à M. THOUZÉ, 25, rue Bellon, à Senlis.

production devient de plus en plus abondante, au moins pour quelques années. Ensuite, on peut changer le lieu de culture des Artichauts. Il semblerait, d'ailleurs, que les Artichauts s'épuisent eux-mêmes dans une certaine mesure, plus promptement que s'ils n'étaient pas soumis à la culture des Morilles. Mais sur une petite plantation, le déchet, si déchet il y a, ne vaut pas la peine d'être remarquée. On peut, d'ailleurs, alterner la production par le moyen que voici. Chaque année, avant de donner la couverture de marc et de feuilles, on labourera et fumera soigneusement un tiers ou bien un quart du terrain consacré à la culture des Morilles. Par ce roulement de trois ou quatre ans, on rendra aux Artichauts toute leur vigueur de végétation, et l'on ne risquera pas de faire entièrement disparaître le *mycelium*, qui donne naissance aux Morilles (1).

(1) Je ne crois pas qu'il soit possible de donner un chiffre de rendement qui ait une signification positive. Une plate-bande d'Artichauts, longue de 6 mètres et large de 1 mètre 60 centimètres m'a donné environ trois cents Morilles. Voilà ce qui pourrait servir de base approximative. Mais c'est un résultat essentiellement variable.

Le résultat *certain* de mon procédé est de faire pousser des Morilles là où il n'en viendrait point spontanément. Quand à l'abondance de la production elle est soumise aux mêmes conditions que pour les Morilles croissant spontanément. C'est-à-dire qu'il y a des années où il en vient en assez grand nombre et d'autres où elles sont plus rares. La période de fructification est plus ou moins longue, suivant que les pluies douces de printemps continuent ou qu'elles font place à la sécheresse et à la trop grande chaleur. Je cherche précisément le moyen de conserver cette *moiteur fraîche* qui semble caractériser l'état du terrain au moment où les Morilles se développent. On pourrait alors prolonger la production qui est en moyenne d'une douzaine de jours et la faire durer, je suppose, pendant tout un mois. Mon procédé est surtout un procédé donnant satisfaction aux amateurs. Au point de vue industriel, je le présente surtout comme une culture *surrégatoire* dont le bénéfice s'ajouterait à la culture principale des Artichauts. Et j'ai fait remarquer que mon procédé donne en même temps un résultat vraiment surprenant pour la quantité de sauvageons qui germent chaque année et peuvent servir pour une pépinière.

E. THOUZÉ

Négociant en Vins et Eaux-de-Vie de vins,

Dépositaire direct de Vins de Propriétaires Français et Algériens,

25, RUE BELLON, A SENLIS (OISE).

CAVES : Rue du Chancelier Guérin (caves de l'Evêché)
et Rue des Vignes, à Senlis.

Vins garantis purs et de provenance directe.

(L'analyse des Vins est toujours tenue à la disposition de l'Acheteur).

DEUX MÉDAILLES D'OR :

PARIS, à l'Exposition d'hygiène, au Palais de l'Industrie, en 1888 ;

TUNIS, à l'Exposition française, en 1888.

PRIX DES VINS DE LA RÉCOLTE 1888 :

Vin rouge..... 125 francs ;

Vin blanc..... 140 francs.

PRIX DES VINS BLANCS DE LA RÉCOLTE 1887 :

Vin du Fort-Romain.. 180 francs ;

Clairette-Margot..... 180 francs.

Le tout par bordelaise de 225 litres environ, rendue logée à Senlis et dans un rayon de 16 kilomètres, au domicile de l'Acheteur, et partout ailleurs, *franco* à la gare la plus voisine du destinataire. Les frais de régie et d'octroi, s'il en existe, restent à la charge de l'Acheteur.

Escompte au comptant : 2 1/2 pour cent.

N.-B. — On vend les mêmes Vins par 25 litres à un prix proportionnel à ceux indiqués ci-dessus pour la pièce entière.

Ces prix seront envoyés aux personnes qui en feront la demande.

MM. les Membres de la Société d'horticulture de Senlis jouiront d'une réduction de DIX francs par pièce de tous ces vins, en s'adressant directement à M. THOUZÉ, 25, rue Bellon, à Senlis.

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. . .	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 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.