

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

XVI^e Volume.
N^o 12. — Décembre 1895.

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 communale des Garçons.

SENLIS
IMPRIMERIE TH. NOUVIAN
place de l'Hôtel-de-Ville.

1895

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 Amelot. — M. Drivière. — M. Guérard. — M. le prince Radziwill. — M. le baron Franck Seillière. — M. Morel. — M. Vantroys. — M. le baron Gustave de Rothschild.

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. Jassemmin, *secrétaire-général*. — M. Dubarle, *jardinier-professeur*. — M. Macret, *secrétaire-général*.

BUREAU GÉNÉRAL

Président : M. Thirion. — *Vice-Présidents* : MM. Brochon, Morel et Vantroys. — *Secrétaire-Général* : M. Delamotte. — *Secrétaire-Général-Adjoint* : M. Lebrasseur. — *Secrétaire* : M. Lestocart. — *Secrétaire pour l'Apiculture* : M. Hardret. — *Trésorier* : M. Choquet (Jules). — *Trésorier-Adjoint* : M. Noché. — *Bibliothécaire-Archiviste* : M. Cavallier. — *Conservateur du Matériel* : M. Tirlot.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Sylvain Berger, Pecquet, Vaudier, Testard, Deslandes fils, Pillois, Salot, Bordier, Delmont, Leroux, Chéret, Carreau.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

BETZ. — *Président* : M. Roblin. *Vice-Présid.* : M. Desjardins. *Secrétaire* : M. Caron. *Vice-Secrétaire* : M. Defrocourt. *Délégué* : M. Hennebiq.
CREIL. — *Président* : M. Pauquet. *Vice-Prés.* : MM. Coquatrix et Pichon. *Secrétaire* : M. A. Thuillot. *Vice-Secrétaire* : M. E. Thuillot. *Trésorier* : M. Lachassaigne. *Délégués* : MM. Coutard père et Richard-Mallet.
CREPY-EN-VALOIS. — *Président* : M. Chopinet. *Vice-Président* : M. Petit. *Secrétaire* : M. Francolin. *Vice-Secrétaire* : M. Gannier. *Trésorier* : M. Legros. *Délégué* : M. Choron.
GOUVIEUX (Sous-Section). — *Président* : M. Cusse. *Vice-Présidents* : MM. Bessin père et Chapou. *Secrétaire* : M. Sylvain Berger. *Délégués* : MM. Bassier et Bex.
LA CHAPELLE-EN-SERVAL. — *Présid.* : M. *Vice-Présid.* : M. Naze. *Secrétaire* : M. Peltier. *Vice-Secr.* : M. Sadet. *Trésorier* : M. Barbier. *Délégué* : M. Delaunay.
NANTEUIL-LE-HAUDOUIN. — *Président* : M. Valadon. *V.-Prés.* : MM. Hardy et Delépine. *Secrétaire* : M. Grélez père. *Vice-Secrétaire* : M. Lebrun. *Trésorier* : M. Lefebvre. *Délégués* : MM. Garnotel et Bellot.
PONT-SAINTE-MAXENCE. — *Président* : M. *Vice-Présid.* : M. *Secrétaire* : M. *V.-Secr.* : M. *Trésorier* : M. *Délégué* : M. Lefebvre.

Dimanche 5 Janvier, **Séance solennelle**, sous la présidence de M. Cagny, maire, président d'honneur :

DISTRIBUTION DES RÉCOMPENSES.

A la séance de Février, CONFÉRENCE, par M. de Noter.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 4^{er} DÉCEMBRE 1893.

PRÉSIDENT DE M. THIRION, PRÉSIDENT

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la réunion précédente est adopté.

Sont présentés pour faire partie de la Société :

MM. DUMINY, chez M. Schwebach, route de Compiègne, à Senlis, par MM. Delamotte et Pecquet.

LÉCHOPIED, jardinier à Thimécourt-Luzarches, par MM. Lozet et Berger.

MM. Morel et Vantroys s'excusent de ne pouvoir assister à la séance.

Sont déposés sur le bureau :

Une lettre du Ministère pour les rapports de fin d'année.

Lettre de M. de Noter proposant de faire une conférence.

Rapport de M. Lozet fils sur le concours de Chrysanthèmes.

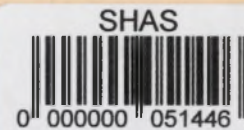
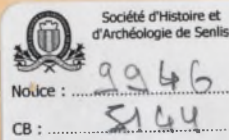
Le résultat des dégustations.

Les catalogues de MM. Bruant, à Poitiers; — Massicot, à Angers; — Ballet frères, à Troyes; — Schmidt, à Lyon; — Chantrier, à Mortefontaine; — Lecointe, à Louveciennes.

M. le Président fait part à la Société de la perte douloureuse que vient de faire M. Testard par suite du décès de sa femme.

L'Assemblée, s'associant aux regrets exprimés par le Président, envoie à notre collègue ses sentiments de condoléance et de sympathie.

XVI^e VOLUME. — N^o 12. — DÉCEMBRE 1893.



M. le Secrétaire-Général-Adjoint donne connaissance du procès-verbal des travaux du Conseil d'administration qui propose :

1° Qu'une médaille de vermeil exceptionnelle soit accordée à M. Pichon, à Villers-Saint-Paul, par suite de visites de jardin, étant mentionné que cette récompense est la plus haute que la Société puisse décerner.

2° Qu'un Concours de Roses à Crépy-en-Valois, en 1896, est admis en principe, le Conseil votant une médaille de vermeil et trois médailles d'argent à cet effet.

3° Sont nommés membres de la Commission des finances : MM. TIRLET, NOCHÉ et LEBRASSEUR.

Il est ensuite procédé à l'élection des Membres du Bureau et du Conseil d'administration.

Sont élus :

Président.....	MM. THIRION.
	{ BROCHON.
Vice-Présidents.....	{ MOREL.
	{ VANTROYS.
Secrétaire-Général.....	DELAMOTTE.
Secrétaire-Général-Adjoint.....	LEBRASSEUR.
Secrétaire.....	LESTOCART.
Secrétaire pour l'Apiculture.....	HARDRET.
Trésorier-Central.....	CHOQUET (Jules).
Trésorier-Adjoint.....	NOCHÉ.
Bibliothécaire-Archiviste.....	CAVAILLIER.
Conservateur du Matériel.....	TIRLET.

Sont élus Membres du Conseil d'administration :

MM. BERGER, PECQUET, VAUDIER, TESTARD, DESLANDES fils, PILLOIS, SALOT, BORDIER, DELMONT, LEROUX, CHERET, CARREAU.

Apports en séance.

M. MAUFRAS : Chrysanthèmes en fleurs coupées en nombreuses variétés et de toute beauté. — *Mention très honorable.*

PROCÈS-VERBAUX DES SECTIONS

Section de Crépy-en-Valois.

SÉANCE DU 8 DÉCEMBRE 1895.

PRÉSIDENCE DE M. PETIT, VICE-PRÉSIDENT.

Séance ouverte à deux heures, sous la présidence de M. Petit, vice-président.

Les membres présents sont : MM. Petit, Droux, Despierre, Lafontaine, Gannier, Dandrieux, Descotes, Fasquelle, Herbain, Ducro.

Il est procédé à l'élection du Bureau ; à l'unanimité, l'ancien Bureau est réélu.

M. Petit fait communication de sa démarche auprès du Conseil d'administration et du résultat de cette démarche (voir procès-verbal de la séance de la Section centrale).

M. Despierre fait part d'une remarque faite à la Société d'horticulture de Soissons, dont il est également membre, au sujet d'une nouvelle maladie sévissant sur les pommiers et poiriers et rendant les fruits pierreux. Cette maladie, attribuée à un champignon, est combattue par des badigeonnages faits l'hiver sur les arbres, à l'aide d'un lait de chaux.

M. Descotes présente, sur le Bureau, trois variétés de Poires d'hiver afin d'en faire connaître les noms. M. Despierre reconnaît deux de ces variétés ; l'une, pour être la Martin sec ; l'autre, la Saint-Germain d'hiver ; la troisième variété ne peut être déterminée.

M. Dandrieux verse quatorze jetons et prie M. Lozet de vouloir bien lui apporter, à la séance de janvier, un sécateur (sans monture de bois) en échange.

M. Gannier réclame aussi un traité sur la culture des chrysanthèmes qu'il soldera par des jetons.

Séance levée à trois heures et demie.

DÉGUSTATIONS

11 Novembre.

POIRE BÉSI DE SAINT-AZIL, provenant du Jardin de la Société. — Beau fruit, plutôt gros, pyriforme, inégal, à pétiole fort, demi-long; peau épaisse, grasse, jaune d'or pâle, finement tiquetée de roux clair, avec taches pareilles aux deux extrémités; chair blanche, demi-fine, suffisamment juteuse et sucrée, peu relevée; avait été annoncée comme plus tardive.

20 Novembre.

POIRE COLUMBIA. — Fruit gros, ovoïde, légèrement atténué vers le sommet; pédoncule long et mince; peau épaisse, grasse, uniformément jaune d'or pâle; chair grossière, non beurrée mais bien juteuse, sucrée, non relevée; fruit de deuxième qualité, mais très décoratif.

Jardin de la Société : 26 Novembre.

POIRE ZÉPHIRIN LORIN. — Fruit gros, forme de Bergamotte; peau épaisse, grasse, jaune verdâtre, abondamment tiquetée de roux clair, surtout à l'insolation; chair blanchâtre, très tendre, peu juteuse, bien sucrée, peu relevée; fruit de troisième qualité

CONGRÈS POMOLOGIQUE DE VERSAILLES

1^o FRUITS ADMIS

Abricot de Boulbon.
Pêche Vilmorin.
Poire Bergamotte Sannier.
— Charly-Ernest.
Prune des Béjonnières.
Raisin Chavuch.

2^o FRUITS RAYÉS

Pêche Sainte-Marguerite.

— Nectarine Cusin.

Poire Alexandre Chomer.

— Anne de Bretagne.

— Beurré des Carmélites.

— Fouqueray.

— Rousselet de Meylan.

Pomme Reinette de Wilkambacq.

— Reinette grise de Brownléos.

— Sylle house Russer.

Raisin Chasselas Lacène.

— long noir d'Espagne.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Un traitement d'extinction du Puceron lanigère. — Deux traitements simultanés furent employés :

Le premier eut pour but de stimuler la végétation à l'aide d'engrais; le second consista en une action directe sur l'insecte destructeur.

En mettant une matière fertilisante riche à proximité des racines des plantes malades, notre but était de combattre cet *état de misère physiologique* qui, on le sait, prédispose le plus les végétaux aux attaques de leurs trop nombreux parasites. L'engrais employé fut le fumier de volailles; une pelletée par arbre fut répandue et enfouie au printemps de l'année dernière par un labour à la fourche.

L'emploi de l'insecticide fut fait en une seule fois à l'automne de la même année, aussitôt après la chute des feuilles. Le pétrole émulsionné ou « pétrole Garnot » fut appliqué rigoureusement sur toutes les parties des branches atteintes; une brosse à dent servit à cette opération.

L'époque de la chute des feuilles, choisie de préférence, nous semble la principale cause de notre réussite. Elle correspond, en effet, à la période d'accouplement, période importante dans la vie de l'insecte, à la suite de laquelle est faite la ponte des œufs d'hiver qui doivent le plus concourir à son repeuplement l'année suivante.

Nous ajouterons qu'il n'est pas sans intérêt, pour pouvoir plus facilement atteindre les colonies de pucerons dans leurs retranchements, que les branches des arbres soient dépourvues de feuilles. On peut ainsi plus rapidement, et d'une façon mieux soignée, appliquer l'insecticide dans les anfractuosités des ramifications fruitières; sa répartition mieux faite doit donner des résultats meilleurs.

Nous pensons rendre service à l'Horticulture en communiquant nos résultats à la Société nationale d'Horticulture; nous ne doutons pas d'ailleurs un seul instant que l'on puisse réussir, le cas échéant, aussi bien que nous-même, par l'emploi du procédé que nous venons de décrire, dans la lutte qu'on pourra entreprendre contre le plus redoutable ennemi de nos Pommiers.

ACHILLE MAGNIEN,

Chef de culture à l'École nationale d'Agriculture de Grignon.

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

*
* *

Fuchsia à fleurs érigées. — Comme toutes les plantes cultivées le *Fuchsia*, entre les mains des horticulteurs, a subi de nombreuses modifications, fort peu dans le port de la plante, mais davantage dans la forme de la fleur et dans le coloris.

La fleur surtout a bien été modifiée, la corolle est devenue plus large, la culture a fait naître des cas de duplication, mais quelles que soient les variétés, les fleurs avaient toutes la même tenue, généralement pendantes, aussi quelques amateurs trouvaient-ils un défaut au *Fuchsia*, c'est que l'on ne pouvait pas bien examiner la corolle, et que l'on ne voyait

absolument que les sépales qui, quoique bien colorés, ne leur disaient pas grand'chose.

Ils avaient un peu raison ces amateurs : c'est le seul défaut que l'on puisse attribuer au *Fuchsia* ! on a bien obtenu des *Fuchsias* à fleurs presque droites, dites érigées, mais les quelques variétés que l'on possède ont entre elles, comme coloris, beaucoup de ressemblance. Des *Fuchsias* à fleurs érigées se sont augmentés en 1890 de trois nouvelles variétés qui ont des teintes bien distinctes et sont abondamment florifères, ces variétés sont : *Marie Comte*, *Le Phare*, *Erecta Compacta*.

Le *Fuchsia* : *Marie Comte*, est une plante touffue se formant bien en pyramide dès la base et se couvrant littéralement de fleurs, le pédoncule est raide portant la fleur horizontalement, celle-ci est de dimension moyenne, à calice étalé, à peine réfléchi; sépales lancéolés, carmin nuancé magenta avec une teinte vert de mer, la corolle est d'un vert violet bleuâtre, velouté en s'épanouissant, passant ensuite au violet amarante. Le *Fuchsia Marie Comte* est une excellente variété qui, étant très florifère, se prête bien pour la formation des massifs, nous en avons vu de superbes, et dans un jardin cela sort un peu des traditionnels : *Anthemis*, *Geranium*, etc.

Le *Fuchsia* : *Le Phare*, la plante est vigoureuse, très florifères, à fleurs dressées; calice court à sépales horizontaux rouge carmin vif; couronne en cône élargi, courte et large, violet amarante, avec des veines rouge carmin.

Quant au *Fuchsia* : *Erecta compacta*, c'est une variété à la fois remarquable et curieuse; la plante est trapue à rameaux courts et à feuilles petites; la fleur d'aspect globuleux est dressée; le calice est court, à pétales chiffonnés, simulant une fleur semi-double, d'un coloris nouveau, violet mauve, nuance gris de fer.

Ces trois variétés sont de bonnes plantes d'amateurs, et comme tous les *Fuchsias*, ce sont des arbrisseaux d'un port élégant et de culture facile qui décorent tout aussi bien la

serre froide que les jardins ; en plein air en été, elles seront recherchées par les collectionneurs, et le Fuchsia Marie Comte lorsqu'il sera connu et apprécié, deviendra une des plantes classiques pour massifs.

J. NICOLAS,
Horticulteur à Lyon.

*
* *

Le Crambé. — Le crambé est une plante vivace qui peut se propager aussi bien par divisions ou par boutures de racines que par le semis.

La multiplication par boutures se fait avant la reprise de la végétation, c'est-à-dire en février ou mars ; l'on divise les diverses ramifications des vieilles touffes de crambé en tronçons d'une dizaine de centimètres coupés horizontalement au sommet et en biseau à la base, que l'on met immédiatement en place dans une bonne terre bien amendée et profondément labourée, en les espaçant de 0^m75 en tous sens. L'on peut à la rigueur commencer la récolte au printemps suivant ; mais, à notre avis, il est préférable d'attendre à la deuxième année, car alors le rendement est plus fort et les côtes plus charnues.

Le semis peut se faire soit en place, soit en pépinière. Si l'on sème en pépinière, les jeunes plants devront être mis en place à une distance de 0^m75 en tous sens, dès qu'ils auront développé cinq ou six feuilles. Le semis en place se fait en paquets placés à la même distance que ci-dessus. Vous soignez vos plants par des arrosages fréquents jusqu'au développement complet de la plante. Dès que les plants, au nombre de quatre ou cinq par paquets, sont assez forts et ne craignent plus les attaques du tiquet, on ne laisse dans chaque paquet que le plant le plus fort. La planche de crambé demande pendant deux ans à être bien entretenue, arrosée assez souvent ; il faut avoir soin de couper le cœur au deuxième printemps, afin d'empêcher les plantes de

monter en graines. Une planche de crambé peut donner d'excellents produits pendant huit ou dix ans.

Le forçage se fait généralement en place. Pour cela, on recouvre la plante d'un pot renversé et bouché que l'on appuie en le tournant pour que le bord porte bien partout, afin que la plante soit dans une obscurité complète ; vous obtenez ainsi le produit en mars ou avril, c'est-à-dire un peu avant les asperges. Cependant, si l'on veut profiter plus tôt de la récolte, l'on recouvre chaque pot d'un lit de fumier chaud assez épais pour former couche ; les pousses ne tardent pas alors à se développer.

Après chaque récolte, vous labourez et fumez copieusement la planche.

On peut également forcer le crambé en pots. Pour obtenir ce résultat, l'on plante plusieurs pieds de crambé dans de grands pots garnis d'excellent terreau ; vous recouvrez le tout d'un autre pot renversé, pour en exclure la lumière, et vous placez vos pots à forcer dans une cave ou tout autre endroit où la température se tienne dans les 10 degrés environ.

Le crambé est très précieux au point de vue culinaire, car, outre que c'est un légume excellent possédant une saveur de noisette très fine et très agréable mélangée à une légère amertume, il arrive à une époque de l'année où les légumes sont rares ; il est donc doublement le bienvenu. Les pétioles, blanchis d'abord et cuits ensuite comme les asperges, se mangent, soit au beurre fondu, soit à la sauce blanche, comme le chou-fleur et l'asperge. La récolte du crambé se fait lorsque les feuilles ont atteint environ 15 centimètres. On coupe alors chaque rosette un peu au-dessous du collet.

(*Le Journal des Campagnes.*)

*
* *

Culture de la Chicorce Witloof ou Chicorée de Bruxelles.
— La chicorée Witloof se sème dans le courant de mai, en

rayons espacés de 25 à 30 centimètres. Pour obtenir de belles racines non fourchues, la terre doit être bêchée et bien engraisée au moyen de fumier complètement décomposé. Si la terre était trop compacte, on pourrait l'amender au moyen de cendres tamisées ou de sable. Lorsque les plantes ont développé trois ou quatre feuilles, on les éclaircit à dix centimètres les unes des autres. Pendant l'été on tient la terre meuble et propre, au moyen de quelques binages. Les feuilles cassées, et qui tombent entre les lignes pour y pourrir, peuvent être arrachées à la main deux ou trois fois pendant la saison, mais il ne faut jamais raccourcir complètement toutes les feuilles à la fois, au moyen d'un couteau. Cette opération nuit beaucoup au développement des racines.

Le forçage commence ordinairement au mois de novembre; dans ce but on arrache les racines de chicorée, en ayant soin de rejeter celles qui auraient des feuilles frisées ou trop étroites, car avec celles-ci on n'obtiendrait pas un bon résultat. On raccourcit les feuilles jusque près du collet, en ayant soin toutefois de ne pas endommager l'œil. Les racines sont également raccourcies, à environ 25 centimètres, on ouvre ensuite une tranchée de 20 centimètres de profondeur et d'un mètre de largeur, en rejetant la terre sur les récoltes. La longueur dépend de la quantité de racines à forcer. On laboure la tranchée, et on y repique les racines à 4 ou 5 centimètres en tous sens.

On recouvre ensuite le tout de 20 à 25 centimètres de bonne terre légère, de cendres tamisées ou de terreau. On tasse au moyen de planchettes, afin que les chicons ne se développent pas trop rapidement, et qu'ils soient bien serrés. On recouvre la partie de la tranchée que l'on veut forcer de 40 centimètres à 1 mètre de fumier, suivant la température de la saison. Après quatre ou cinq semaines les chicons sont formés, on les découvre et on les coupe avec ou sans une petite partie du collet.

On peut encore reformer une couche en cave avec les

racines, dont on coupe les feuilles au fur et à mesure de la production.

Si l'on voulait obtenir des chicons en cave, il faudrait alors y porter la terre nécessaire au repiquage des racines et à la couverture de celles-ci.

LAHURE,

Horticulteur à Ruette (Belgique).

(*Bulletin de la Société d'Horticulture et de Viticulture d'Épernay*).

* *

La Fraise Noble. — Nous recevons d'un des présentateurs de cette belle variété les renseignements suivants : « Je cultive la *Fraise Noble* depuis 1890, année de son apparition dans le commerce; aujourd'hui, j'en ai 600 mètres carrés en plein rapport. Cette variété est aussi remarquable par la beauté et l'abondance de ses fruits que par sa grande précocité. Sous ce dernier rapport, elle est, non seulement égale, mais supérieure aux *May Queen*, *Docteur Veillard*, *Reine des Hâtives*, qui passent pour être les plus précoces. En plus de cette précocité, elle donne à profusion des fruits plus gros que ceux de toutes les variétés précoces. Ces fruits, presque ronds, sont d'un beau rouge foncé, un peu plus pâles à l'intérieur; leur chair est assez ferme pour leur permettre de supporter facilement les transports. Enfin, comme dernières qualités, il faut ajouter que la plante est rustique et vigoureuse.

A. CHABERT.

(*Bulletin de la Société horticole dauphinoise*).

* *

Traitement préparatoire des Bégonias tubéreux pour leur conservation hivernale. — Vers le déclin de septembre, ou, au plus tard, la seconde semaine d'octobre, les bégonias arrachés en motte sont placés debout, côte à côte, dans des coffres couverts de châssis pour l'aérage. Les bulbes ne sont même

pas enterrés. On n'arrose en aucun cas. Les châssis sont couverts de paillasons si une gelée est imminente.

C'est seulement quand les tiges se détachent naturellement qu'on les enlève; les bulbes, alors débarrassés de la terre et des racines qui les enveloppent, sont étendus sur des paillasons, dans un endroit abrité des gelées, sain et aéré; ils restent là huit à quinze jours, temps au bout duquel on les rentre sur les tablettes d'une orangerie, d'une serre froide ou d'un appartement dont la température ne soit pas inférieure à 4 ni supérieure à 10 degrés. Si on devait les conserver dans un local chauffé, il serait prudent de les stratifier dans du sable, afin d'éviter leur dessiccation. Cette mesure est d'autant mieux indiquée que les tubercules sont plus petits.

En résumé, les tubercules des bégonias sont des sortes de réservoirs intermittents de matières nutritives; ils se vident au profit de la végétation qui s'achève. Si on les détache de leurs tiges, branches, etc., avant qu'ils aient résorbé les aliments que ces parties aériennes doivent leur restituer, leur bonne conservation est compromise.

GEORGES BELLAIR.

(Revue horticole.)

*
**

La culture de la lavande en Australie. — En constatant, il y a quelques années, la multiple apparition de la lavande dans l'Australie méridionale, les résidents se crurent en présence d'une invasion malfaisante, comme celle des charbons et des lapins. Leur crainte était peu justifiée. En effet, on la détruisit dans certaines régions, mais dans d'autres on la cultiva et elle rapporte aujourd'hui 2.500 francs d'huile par trois acres.

(Journal de la Société régionale d'horticulture du Nord de la France.)

APICULTURE

Les plantes qui donnent le plus de miel.

Il est reconnu, d'une manière générale, que le meilleur miel est celui des montagnes; en second lieu celui des plaines, enfin celui des vallées, mais c'est des plantes elles-mêmes que dépendent la récolte plus ou moins abondante, la couleur et le parfum du miel.

D'après de nombreux observateurs, on divise le miel en cinq qualités, selon la plante qui a eu le plus d'influence sur la récolte. La première qualité est donnée surtout par le thym, la seconde par le sainfoin, la troisième par les prairies et forêts, la quatrième par le colza et les terres à blé, et la cinquième par le sarrasin.

Il est certains arbres dont les fleurs donnent au miel un goût détestable : le châtaignier, par exemple. Aussi est-il prudent, s'il est répandu dans la région voisine des ruches, de vider celles-ci avant la floraison. Voici les arbres, arbustes et plantes sur lesquelles les abeilles vont toujours butiner. Pour les arbres, ce sont l'acacia, le tilleul, le cerisier, le chêne, l'érable, le marronnier, le mûrier, le pin, le poirier, le pommier, le prunier; pour les arbustes, l'aubépine, la bruyère, l'églantier, l'épine vinette, les genêts, le prunellier, les ronces, le séringat, les serpolets, le thym; pour les plantes, presque toutes les légumineuses, le colza, la navette, les renoncules, les fraisiers, le pissenlit, la mélisse, l'hysope, le réséda, la sauge, la moutarde, le soleil, le bluet, etc.

De l'Œnomel,

PAR M. L'ABBÉ VOIRNOT.

On appelle ainsi toute boisson dans laquelle le vin et le miel entrent comme éléments constitutifs.

On en fait de trois sortes :

1° Vin de *purs raisins*, sans addition d'eau mais avec addition de *miel*, pour renforcer le degré d'alcool.

2° Vin de *purs raisins*, avec addition d'eau et de *miel*.

3° Vin de deuxième cuvée, fait de *marcs de raisins frais*, additionnée d'eau et de *miel*.

Habituellement pour renforcer en alcool un vin pur (n° 1) ou un vin mixte (n° 2), on pourra faire des seconds vins (n° 2), on emploie le *sucre ordinaire de betteraves*. Sans vouloir faire le procès du sucre, qui certes le mériterait bien, pour avoir supplanté le miel, au détriment des santés, il est juste de dire que le sucre ne peut transmettre à une boisson fermentée que de l'alcool de betterave. On n'a donc en définitive que de *l'alcool de betterave rougi et étendu d'eau*.

« Le miel au contraire est un sucre naturel, extrait d'une
« infinité de plantes, sur lesquelles vont butiner les abeilles
« et auxquelles le miel emprunte leurs propriétés multiples,
« qui se transmettent à toute boisson faite du miel et commu-
« niquent leurs effets bienfaisants. »

Le miel renferme 80 0/0 de sucre; 20 autres parties constituent les propriétés particulières du miel. Pour bien se mélanger au liquide, le miel doit être fondu.

Il faut 22 grammes $\frac{1}{2}$ de miel pour donner un degré d'alcool à un litre de liquide. En pratique, je mets 25 gr. pour simplifier les calculs. Voilà le point de départ pour les trois sortes d'œnomels. Donc :

1° Pour la 1^{re} catégorie, il faut ajouter autant de fois 25 gr. de miel qu'on a de litres de moût de raisins à renforcer, pour l'augmenter d'un degré, 50 gr. pour 2 degrés, etc. Par exemple, si l'on a un hectolitre de moût à 8° et qu'on veuille le porter à 10°, il faudra 50 gr. \times 400 ou 5 kil.

NOTA. — On appelle moût un liquide sucré avant fermentation. Pour opérer avec précision, il faut le gleucomètre Guyot; autrement on procède par à peu près.

2° Pour la 2^e catégorie, on ajoute d'abord autant de miel

qu'il en faut pour donner au moût des raisins le degré que l'on veut, puis autant de fois 25 gr. de miel qu'on veut ajouter de litres d'eau et qu'on veut avoir de degrés d'alcool. Par exemple, on a un hectolitre de moût à 8° et l'on veut 2 hectolitres d'œnomel à 10°. On ajoutera d'abord 5 kil. pour donner 10° à l'hectolitre d'eau ajoutée.

3° Quant à la 3^e catégorie, il faut, comme il vient d'être dit. 25 gr. par litre et par degré, ou 2 kil. 500 par hectolitre et par degré. Pour avoir un hectol. à 10°, il faudrait 25 kilogr.

Il n'y a pas de ménage, même de ville, où l'on ne puisse fabriquer cette dernière sorte d'œnomel souverainement hygiénique. A défaut de marcs de raisins frais, on peut employer du *raisin sec* ou tout *autre fruit frais ou sec*, selon le goût de chacun. Pour un œnomel ordinaire de table, 8° sont bien suffisants, ce qui exige 20 kilogr. de miel par hectol. Il suffit d'un petit fût, d'une bonbonne, d'une cruche; et la fermentation se fait très bien, même en hiver à côté du poêle.

On trouvera tous les détails voulus non seulement sur l'œnomel mais sur l'hydromel et sur les boissons et liqueurs au miel dans la brochure intitulée : *Le miel des abeilles*; Prix : 4 f. L'auteur, M. l'abbé Voirnot, curé de Villers-sous-Prény, par Pagny-sur-Moselle (M.-et-M.), se met de plus à la disposition de nos lecteurs, pour leur donner au besoin des explications supplémentaires.

Nous signalons de plus à nos lecteurs-apiculteurs la *Notice* du même auteur sur les usages du miel. C'est un résumé de la brochure, fait pour vulgariser les notions générales sur le miel et son emploi. Les apiculteurs ont donc intérêt à répandre cette notice à profusion, et les consommateurs y trouveront aussi leur avantage, en apprenant à connaître les effets salutaires du miel comme aliment, comme boisson, comme remède. Prix de la notice : 4 fr. 50 le cent, 6 fr. les 500 et 10 fr. le mille.

Observations faites dans la commune de Borest
pendant les mois de

SEPTEMBRE 1895				OCTOBRE 1895			
DATE	HAUTEUR D'EAU TOMBÉE	TEMPÉRATURE		DATE	HAUTEUR D'EAU TOMBÉE	TEMPÉRATURE	
		MAXIMA	MINIMA			MAXIMA	MINIMA
1		28°	5°5	1	0°5	23°2	7°2
2		31 1	5	2	7 3	23 3	7
3		34	9	3	5 4	15 7	6 2
4		35 5	11	4	6	16	9
5		35 7	12 9	5	9 5	18	4
6		36	12 9	6	8 8	17 2	9 4
7		36 2	13	7	14 1	18	10
8		36 1	13 1	8	7 3	18 5	7 7
9		34 2	14 4	9	2 5	16 1	8
10		30 3	14 9	10	3 2	15 5	4 4
11		21	15	11	2 7	16 1	3
12		21 2	10 4	12		17 4	3 1
13		22 2	9 6	13		19 5	3 3
14		25 6	8 8	14		21 1	3 2 ⁽¹⁾
15		27 3	8	15		21 3	2 4
16		29 4	6 5	16		23	1
17		29 9	5	17		25	-0 4
18		30	5 5	18		13	-1 4
19		30	1 9	19		13	-2
20		29 9	1 5	20		13 4	-4 2
21		28 2	2	21		13 2	-3 1
22		28	3	22		13 3	0 3
23		32 3	4 1	23		13 5	2 2
24		33	6 1	24	2	13	1
25		33 2	7 2	25		13 3	-0 6
26		33 3	7 3	26	2	14 2	-0 8
27		33	7	27		13 1	-1 5
28		32	7 1	28		9 4	-1
29		30 1	8 1	29		8	-0
30		30	8	30	4 4	10	-2
				31	0 6	10 1	1
Total	0°0			Total	76°3		

(¹) Brouillard.

Dressé par l'instituteur soussigné,

LAVALLÉE.

Leçons d'Horticulture.

JANVIER 1896.

Causerie sur l'emploi des engrais chimiques.

Culture des Cannas à grandes fleurs.

- Senlis :* Dimanche 5, à l'issue de la séance.
Barbery : Jeudi 9, à 10 heures, à la mairie.
Rully : Jeudi 9, à 2 heures, à la mairie.
Crépy : Dimanche 12, à 2 heures, à l'école des garçons.
Gouvieux : Jeudi 16, à 2 heures, à la mairie.
La Chapelle : Dimanche 19, à 2 heures, à la mairie.
Betz : Jeudi 23, à 2 h. 1/2, à la mairie.
Pont : Dimanche 26, à 10 heures, à la mairie.
Creil : Dimanche 26, à 2 h. 1/2, à la mairie.
Nanteuil : Jeudi 30, à 2 heures, à la mairie.

Le Professeur se tiendra à la disposition des personnes présentes pour leur donner les renseignements qu'elles croiraient devoir lui demander.

AVIS

Tarif des Annonces.

Depuis le 1^{er} janvier 1883, M. l'Imprimeur est concessionnaire de la publicité à faire par la voie du Bulletin, dans lequel il est autorisé à insérer des feuilles d'annonces de toute nature.

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

Toute demande de publicité lui sera donc adressée.

Les *Sociétaires seuls* continueront à jouir du tarif réduit.

Pour une Case :

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

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'annonces faites par les ouvriers jardiniers.

Exposition permanente.

La Société a décidé 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.

Lesdits objets ne pourront séjourner moins d'une année.

La Société ne prend à leur égard aucune responsabilité.

Affichage.

La Société a affecté 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. CAVAILLER, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.