

62

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

XVII^e Volume.
N^o 7. — Juillet 1897.

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 communale des Garçons.

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

1897

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. — Tassin père — Deslandes père.

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. Jassemin, *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. Pillois. — *Secrétaire* : M. Lestocart. — *Secrétaire pour l'Apiculture* : M. Hardret. — *Trésorier* : M. Choquet (Jules) — *Trésorier-Adjoint* : M. Noché. — *Bibliothécaire-Archiviste* : M. Cavaillier. — *Conservateur du Matériel* : M. Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

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

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

BETZ. — *Président* : M. Roblin. *Vice-Président* : M. Doucet. *Secrétaire* : M. Caron. *Vice-Secrétaire* : M. Defrocourt. *Délégué* : M. Hennebicq.
CREIL. — *Président* : M. Pauquet. *Vice-Prés.* : MM. Coquatrix et Pichon. *Secrétaire* : M. A. Thuillot. *Vice-Secrétaire* : M. E. Thuillot. *Trésorier* : M. Lachassaigne. *Délégués* : MM. Richard-Mallet et Grouas.
CREPY-EN-VALOIS. — *Président* : M. Chopinet. *V.-Présidents* : MM. Petit et Lemerrier. — *Secrétaire* : M. Francolin. *V.-Secrétaire* : M. Gannier. *Trésorier* : M. Legros. *Délégué* : M. Choron.
GOUVIEUX (Sous-Section). — *Président* : M. Cusse. *Vice-Présidents* : MM. Bessin père et Chapon. *Secrétaire* : M. Sylvain Berger. *Délégués* : MM. Bassier et Bex.
LA CHAPPELLE-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. Celer. *Présid* : MM. Gury et Bouffet. *Secrétaire* : M. Conin. *V.-Sec.* : M. *Trésorier* : M. *Délégué* : M. Lefèvre.

CONCOURS DU 14 NOVEMBRE 1897

CHRYSANTHÈMES, FLEURS, FRUITS, LEGUMES

Des médailles de vermeil et d'argent seront mises à la disposition du Jury.

CONCOURS CANTONAUX

entre les Elèves des Ecoles primaires.

Les récompenses (prix et diplômes) seront envoyées aux Instituteurs des chefs-lieux de canton, du 5 au 7 août prochain.

RÉSULTATS

Canton de Senlis.

- 1^{er} prix. Chevaux (Maurice), de Senlis.
- 2^e — Mitel (Georges), de Senlis.
- 3^e — Lozet (Marcel), de Senlis.

Mentions très honorables :

Guinet (Gaston), Hardret (Edmond), de Senlis.

Mentions honorables :

Dury (André), Tissier (Louis), Berrier (Célestin), Chênevard (Gaston), Daniel (Georges), Gasson (Jules), de Senlis.
Dupont (Charles), d'Aumont.

Canton de Creil.

- 1^{er} prix. Grison (Louis), de Creil.
- 2^e — Collin (Jules), de Creil.
- 3^e — Tumerelle (Emile), de Creil.
- 4^e — Denant (Edmond), de Creil.

Mentions très honorables :

Constant (Lucien), Morange (Jean), de Creil.

XVII^e VOLUME. — N^o 7. — JUILLET 1897.



Société d'Histoire et
d'Archéologie de Senlis

Notice :

10063

CB :

5244

SHAS



0 00000 052443

Mentions honorables :

Mancheron (César), Duez (Hippolyte), Giraud (Aimé), Triau (Vincent), Neerman (Constant), Dambly (Emile), Desaintjean (Gustave), Lenfant (Aristide), de Creil.

Lobgeois (Hélène), Barblu (Cécile), Potier (Ernestine), de Villers-Saint-Paul.

Aubin (Lucien), Dhersignerie (Alfred), Rodde (Octave), de Nogent-les-Vierges.

Canton de Crépy-en-Valois.

1^{er} prix. Bar (Gabriel), de Crépy-en-Valois.

2^e — Renard (Raoul), de Crépy-en-Valois.

3^e — Bonne (René), de Vauciennes.

Mentions très honorables :

Suze (Gabriel), Delaistre (Gaston), Ramet (Alfred), Richer (Denis), Weckman (Eugène), de Crépy-en-Valois.

Mentions honorables :

Valincourt (Maurice), Dancre (Fernand), Vely (Léon), Echer (Ernest), Colmon (Maurice), Foulard (Marcel), Vigon (Georges), Joly (Octave), Pannet (Henri), Echer (Albert), Lepage (Robert), Garnier (Henri), Jacob (Amour), Dubois (André), de Crépy-en-Valois.

Canton de Betz.

1^{er} prix. Aubry (Julien), de Brégy.

2^e — Coutant (Jules), de Betz.

Mentions honorables :

Loursayre (Auguste), Basse (Alexandre), Boutrelle (Maximilien), de Thury-en-Valois.

Rayon (Gaston), de Brégy.

Romain (Léon), de Betz.

Canton de Nanteuil-le-Haudouin.

1^{er} prix. Duhauvelle (Aimé), de Nanteuil-le-Haudouin.

2^e — Noël (Marcel), de Nanteuil-le-Haudouin.

3^e — Fortin (Bernard), de Nanteuil-le-Haudouin.

Mentions honorables :

Charles (Louis), de Nanteuil-le-Haudouin.
Bontemps (Eugène), Thomas (Victor), de Boissy-Fresnoy.

Canton de Pont-Sainte-Maxence.

1^{er} prix. Josselin (Maurice), de Pont-Sainte-Maxence.

Mention très honorable :

Dermigny (Louis), de Pont-Sainte-Maxence.

Mentions honorables :

Selig (Jean), Dhilly (Georges), de Pont-Sainte-Maxence.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 4 JUILLET 1897.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté.

Sont admis membres de la Société :

MM. LEROY, grainetier à Senlis.

FRÉRY, agent d'assurances à Senlis.

BONAMY, agent d'assurances à Senlis.

DANGUILLAUME, chez M. Jaunez, à Pont-Sainte-Maxence.

Est présenté :

M. HURDEBOURG, propriétaire à Saint-Maximin (par M. Testard).

La correspondance comprend :

1^o Les excuses de M. S. Berger et une lettre de M. Hennebicq sur ses apports en séance.

2^o Le catalogue de M. Jacob, à Paris (Cordes imputrescibles).

3° Etude comparative des différents sujets propres au greffage des Roses, par M. Charles Baltet (rapporteur M. Lozet).

4° Programme des Expositions : 1° de Chrysanthèmes, à la Société nationale, du 10 au 14 novembre 1897; 2° de Saint-Germain-en-Laye, du 11 au 15 septembre.

M. le Secrétaire-Général-Adjoint donne lecture du procès-verbal des travaux du Conseil d'administration, qui a pris les résolutions suivantes, lesquelles sont adoptées à l'unanimité par l'assemblée :

1° MM. le Président, Delamotte, secrétaire-général, Lozet, professeur, se rendront à Pont, le dimanche 18 juillet, pour la formation du bureau de la Section. M. Hardret les accompagnera et fera une conférence apicole.

2° Le Concours entre les élèves des Ecoles primaires, aura lieu le jeudi 22 courant, à neuf heures du matin.

3° Le 2° Concours trimestriel est fixé au deuxième dimanche de novembre.

4° M. Tirlet est chargé des réparations à faire à la toile de la tente.

M. le Président, rappelant le Concours précédent, adresse, au nom de la Société, les plus vives félicitations aux exposants pour les admirables apports qu'ils ont faits.

Apports en séance :

M. BILLION, à Chamant : 50 variétés de Roses. — *Mention très honorable.*

PROCÈS-VERBAUX DES SECTIONS

Section de Pont-Sainte-Maxence.

RÉUNION DU 18 JUILLET 1897

PRÉSIDENTE DE M. THIRION

Après une allocution de M. le Président, qui rappelle com-

bien a été prospère la première Section fondée à Pont et souhaite pareille prospérité à sa sœur cadette, il est procédé aux élections des membres du bureau.

Sont élus à l'unanimité :

Président..... MM. CELER, de Pont-Sainte-Maxence.

Vice-Président. GURY, id.

Id. BOUFFET, de Verberie.

Secrétaire..... CONIN, de Pont-Sainte-Maxence.

Délégué..... LEFÈVRE, id.

M. Celer prend place au fauteuil et remercie au nom des membres du bureau les collègues présents de la confiance qu'ils leur ont témoignée.

Puis MM. Lozet et Hardret font une conférence très applaudie, et la journée se termine par une leçon pratique dans le jardin de M. Béry.

A été admis membre de la Société : M. BERTIN, propriétaire à Verberie.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

Une bonne salade d'hiver. — Une bonne salade d'hiver est recommandée par le journal *le Lyon-Horticole*. Il s'agit de la culture de la *Scorsonère* semée comme la Chicorée sauvage. En novembre ou décembre, on retire les racines de *Scorsonères* de la terre en disposant d'un endroit obscur. Seulement, au lieu de terre pour faire cette couche, on ajoute des cendres finement tamisées que l'on tient un peu humides, ou du sable, et au bout de quelque temps, les racines donneront des jets blancs. Ceux-ci seront coupés dès qu'ils auront 15 ou 20 centimètres. On les prépare soit cuits comme les chicorées, soit crus en salade. On utilise les racines ordinairement après la première coupe des jets.

(*Annales d'horticulture de la Gironde.*)

Influence du porte-greffe sur le greffon, par MM. G. RIVIERE, professeur départemental, directeur de la Station agronomique de Seine-et-Oise, et G. BAILHACHE, préparateur chef à la Station agronomique départementale de Seine-et-Oise. — Depuis longtemps déjà on avait observé que les arbres fruitiers, et notamment les nombreuses variétés de poirier à fruits de table que nous cultivons, étaient toujours influencés dans leurs caractères suivant la nature des porte-greffes sur lesquels elles étaient greffées.

On avait remarqué, en effet, que si les particularités essentielles de ces variétés n'étaient point changées, leur vigueur et hâtivité à fructifier, ainsi que le volume, la couleur et la saveur de leurs fruits, étaient cependant modifiés selon qu'elles étaient greffées sur le poirier *franc* ou sur le *cognassier*.

Mais jusqu'à ce jour, quoique ces observations se rapportassent à l'une des plus importantes questions de physiologie végétale, aucune n'avait été l'objet d'un contrôle scientifique afin de leur donner toute la précision et la rigueur indispensables.

C'est ce travail que nous avons entrepris et que nous résumons dans cette courte note.

Comme il fallait naturellement procéder dans des conditions absolument semblables, nous avons soumis à l'analyse, pendant trois années consécutives, des fruits mûrs de la variété de poirier connue sous le nom de *Triomphe de Jodoigne*, que nous récoltions sur deux arbres, dont l'un est greffé sur *franc* et l'autre sur *cognassier*.

Les résultats de ces analyses, que nous avons réunis sous forme de « moyennes », sont consignés dans les colonnes du tableau ci-dessous.

Il n'est toutefois pas inutile d'ajouter de suite que ces deux poiriers sont du même âge (15 ans), que leur végétation a toujours été normale, qu'ils sont dirigés sous la même forme et qu'ils sont plantés côte à côte dans le même jardin ;

par conséquent, qu'ils plongent leurs racines dans le même sol.

Ni la composition du sol, ni l'âge des arbres, ni l'exposition, qui ont des fois tant d'influence sur le volume et la saveur des fruits, ne peuvent donc être invoqués contradictoirement dans la circonstance.

Nature des éléments dosés et particularités.	Poirier franc.	Cognassier.	Excédents en faveur du Triomphe de Jodoigne greffé sur cognassier.
Couleur du fruit.....	Verte.	Jaune dorée.	—
Poids moyen (établi sur 10 fruits).....	280 gr.	406 gr.	126 gr.
Densité des fruits.....	0.993	0.9987	0.005
Densité du jus à 15 degrés...	1.046	1.051	0.005
Acidité du jus (par litre et exprimé en acide sulfurique SO ³ HO).....	gr. 1.070	gr. 1.196	gr. 0.126
Cendres par litres de jus.....	2.166	2.466	0.300
Sucre réducteur (par litre de jus).....	90.066	95.466	5.400
Sucre total (par litre de jus...)	93.400	102.333	8.933

(Bulletin de la Société d'Horticulture de Saint-Germain-en-Laye).

*
* *

Les engrais chimiques au jardin. — Malgré la grande sécheresse du printemps et du commencement de l'été, les engrais chimiques employés en 1896 dans les jardins des instituteurs de Meurthe-et-Moselle ont produit presque chez tous un résultat économique avantageux, même si l'on ne tient pas compte des scories de déphosphoration et du sulfate de potasse non épuisés la première année.

Le bénéfice net moyen réalisé à l'an a été de 4 fr. 61 pour les pommes de terre, de 4 fr. 70 pour betteraves, de 4 fr. 77 sur carottes (ce bénéfice net plus élevé pour carottes s'explique par l'action des scories sur la levée), de 8 fr. pour les choux. Quoiqu'il n'ait pas été calculé pour les autres cultures :

choux-fleurs, navets, raves et radis, salades, pois, haricots, oignons, melons, artichauts, il n'en est pas moins certain.

Plusieurs instituteurs ont remarqué que les engrais chimiques avaient facilité la levée des carottes, des betteraves et même des choux.

Cette observation a été faite en 1896 chez plusieurs cultivateurs. Les parties des champs de betteraves qui avaient reçu des scories de déphosphoration étaient bien mieux levées. C'est aux scories qu'on attribue cet effet, tant parce qu'elles facilitent la germination et la levée à cause de la chaux qu'elles contiennent, que par la destruction ou l'éloignement de certains insectes nuisibles.

Le nitrate de soude ne convient pas aux pois : il active la croissance des tiges, mais il nuit à la fructification. C'est à lui aussi que l'on doit attribuer le crevassement des carottes et des choux, mais ce n'est cependant pas une raison pour en proscrire l'emploi sur ces cultures, car ce fait ne se produira qu'avec des circonstances météorologiques aussi exceptionnelles que celles de l'année 1896.

C'est aussi au nitrate de soude qu'il convient d'attribuer le retard dans la maturité des melons, signalé par M. Weis, de Montenoy.

* *

Le Bégonia dans les rocailles. — Les rocailles fournissent le plus souvent aux plantes une situation ombragée; elles n'y ont, il est vrai, que peu de terre, et la lumière souvent ne vient que d'un côté. Le jardinier se contente d'ordinaire de bassiner en bloc les plantes de rocailles; les Bégonias surtout se soumettent aisément à ce régime favorisé par l'emploi d'un peu de terre de bruyère qui nourrit les plantes. Les Bégonias *discolor*, *metallica*, *Xanthina*, *fuchsoïdes*, *Lim-minghei*, etc., croissent avec une vigueur étonnante. Les couleurs variées de leurs feuillages contrastent agréablement avec les gris bruns des rochers et le vert clair des fougères.

Il est à remarquer qu'aucun des Bégonias cultivés dans le

rocher n'est attaqué par le microscopique ennemi qui les décime, et connu sous le nom d'*Heterodera radicola*.

(*Revue de l'Horticulture belge et étrangère*).

* *

Bouturage de rosiers et d'œillets. — Aussitôt après la floraison, on coupe les boutures comme à l'ordinaire au-dessous d'un œil, en ayant soin d'enlever les feuilles intérieures jusqu'au pédoncule. Dans une couche ordinaire, située en plein soleil, on étend un lit de bon terreau recouvert d'une couche de 0^m03 de sable blanc. C'est dans ce sable qu'on place les boutures les unes à la suite des autres. Les deux premiers jours, on donne un demi-ombrage au moyen de terre fine répandue sur le vitrage ou de lattis, ou encore d'un léger canevas. On arrose plusieurs fois par jour, afin de produire autour des boutures une vapeur constante et d'arrêter aussi toute évaporation par les feuilles. En même temps, ces châssis demeurent fermés, on obtiendra assez bien une température allant jusqu'à 40 ou même 50 degrés centigrades. Bientôt les racines se forment et pénètrent dans le terreau qui se trouve à leur portée. Les boutures ainsi faites s'enracinent toutes. C'est à peine si, dans une couche, on constate 3 % de perte.

(*Bulletin de la Société d'Horticulture de Dôle*).

* *

Culture des Verveines. — Un ancien jardinier ayant cultivé en grand nombre les Verveines, prétend qu'on les multiplie surtout de semis.

Il a raison.

Le temps est passé où l'on bouturait à l'automne *Mistriss Woodrloff*, *Brillante de Vaise*, et quelques autres variétés avec lesquelles on plantait de très beaux massifs.

Le temps des collections de ce joli genre fuit aussi avec une rapidité vertigineuse.

Où l'ancien jardinier se fourvoie, c'est quand il semble penser que le semis sur couche en février-mars est le meilleur.

Qu'il sème en novembre-décembre sous châssis à froid et qu'il place ensuite les pots sur couche en mars avril, et il verra qu'aucune graine ne « rate », tandis que, semées sans stratification préalable, un bon nombre ne germe pas.

(Lyon-Horticole).

*
* *

Culture du Musa Ensete, par M. F. TRAVOUILLO. — On peut diviser la culture du *Musa Ensete* en deux périodes : l'une appelée la végétation, et l'autre le repos.

La période de végétation commence au mois de mai et se termine vers le mois d'octobre ou novembre ; le repos commence à cette époque et va jusqu'en mai.

La plante est sortie de la serre au commencement de mai, autant que possible par un temps sec, et placée dans l'endroit de la propriété le moins exposé aux vents, car ses feuilles se brisent sous leur influence, ce qui en retire toute la beauté. Cette place une fois choisie, on commence par enlever la terre, à l'endroit qui est destiné à recevoir la plante, sur 0^m30, 0^m30, 1 mètre, selon sa force ; puis on établit une couche de fumier neuf selon la grandeur du trou, on recouvre d'un mélange de bon terreau additionné d'un dixième d'engrais, fiente de pigeon, par exemple. Cela fait, on étend, sur tout le terrain, un peu de falaise, on met la plante en place et on recouvre entièrement de terreau. On arrose très peu pendant plusieurs semaines. Au bout de quelque temps, on voit apparaître de nouvelles feuilles ; il faut avoir soin d'arroser, surtout si la chaleur se fait sentir. Quand la plante est en pleine végétation, il ne faut pas avoir peur de lui donner beaucoup d'eau, et, de temps en temps, de l'arroser à l'engrais liquide.

Voici donc pour la première période ; voyons la seconde.

Quand arrive la fin d'octobre et que les premières nuits froides se font sentir, il faut songer à rentrer les *Musa* soit dans une serre, soit dans une orangerie, pourvu que la température n'y descende pas au-dessous de zéro.

Avant de les rentrer et pour qu'ils prennent moins de place dans la serre, on supprime toutes les feuilles de base en ayant soin de ne pas les couper trop près du tronc et de laisser au moins 0^m10, de manière à ce que, si les restants de feuilles viennent à pourrir pendant l'hiver, cette pourriture ne vienne pas jusqu'au tronc. Si votre serre n'est pas assez haute pour les recevoir, coupez les feuilles aux trois quarts et même à la moitié de leur longueur, cela ne fait absolument rien.

Ou enlève donc les plantes, que l'on met soit dans des bacs, soit dans des paniers, en leur laissant le plus de terre possible. Il faut avoir soin d'éviter que l'humidité les atteigne, d'enlever les parties qui se décomposent et de saupoudrer les plaies de poussière de charbon de bois qui absorbe cette humidité.

Pendant ce temps, il faut veiller à ne pas leur donner d'eau ni de bassinages jusqu'aux premiers jours d'avril, époque à laquelle recommence la végétation. A partir de cette époque, on commence à leur donner un peu d'eau pour leur faire émettre de nouvelles racines.

Soumises, chaque année, au traitement que j'indique ici, les plantations atteignent des proportions énormes. Nous avons eu un exemplaire qui a atteint, l'an dernier, plus de 4 mètres de hauteur et 1^m20 de circonférence à la base, avec des feuilles de plus de 2 mètres de long. Le malheur est que cette plante peut fleurir d'un moment à l'autre et que, cette espèce ne drageonnant pas, la plante est perdue sitôt qu'elle a fleuri.

L'exemplaire dont je vous parle a fait l'admiration de bien des visiteurs.

(Le Petit Jardin).

*
* *

Iris iberica Hoffm. — L'*Iris iberica* est originaire du Caucase, des montagnes de l'Arménie et du Nord de la Perse, où il monte jusqu'à 7.000 pieds. Les parties inférieures de la fleur, d'une teinte sombre, veinées et mouchetées, rappellent parfaitement celles de l'*Iris Susiana*; les parties supérieures, d'un blanc légèrement teinté de lilas rosé et élégamment veiné, le rendent différent de celui-ci et en font une espèce tout à fait belle et remarquable.

Il existe quatre variétés ou hybrides de cette espèce :

1° L'*Iris iberica Parryana Hort.*, dont la fleur est plus petite que celle du type et dont la corolle est lilas pâle.

2° L'*Iris iberica ochracea Reg.*, dont les sépales sont brun ochracé.

3° L'*Iris iberica Bellii*, dont la corolle est lilas foncé.

4° L'*Iris Van Houttei Hort. Leich.*, hybride entre les *Iris iberica* et *Susiana*.

Toutes ces variétés et le type lui-même sont des plantes de plein air, robustes et d'une culture facile, et l'on peut s'étonner à juste titre de n'en pas voir la culture plus répandue dans notre région, car leurs fleurs peuvent rivaliser avec celles des plus beaux *Cattleya*.

(*Journal de la Société d'horticulture du Rhône*).

APICULTURE ⁽¹⁾

Lorsqu'à l'intérieur de l'habitation les parois sont bien enduites, que les meubles (2), dont on gratifie maintenant le logement des abeilles, sont par elles fixés avec la propolis,

(1) Voir les numéros de mars, avril, mai et juin du Bulletin.

(2) Allusion aux cadres mobiles que, dans leur instinct naturel, les abeilles tendent toujours à rendre fixes; on annonce actuellement des ruches à cadres impropolisables, mais l'abeille conservera toujours sa tendance à propolisier.

les ouvrières se mettent aussitôt à la besogne et commencent par bâtir des alvéoles de cire, matière précieuse qu'elles secrètent et dont la composition est intéressante à connaître.

On a cru, pendant bien longtemps, que la cire était produite par la poussière pollénique des fleurs ingérée et rendue par l'estomac des abeilles; mais de savantes observations sont venues démontrer que sous les anneaux composant l'abdomen de ces utiles insectes, se forment des petites lamelles de cire toute préparée. Quoiqu'on ne soit pas encore parvenu à découvrir de communications bien établies entre la membrane abdominale qui secrète cette matière et le second estomac dans lequel elle subit sa première préparation, on ne met cependant plus en doute l'importance du rôle que remplissent les anneaux dans cette opération. On a voulu savoir qu'elle était la matière première que les abeilles transformaient en cire, par les seuls actes de la digestion et du jeu de leurs anneaux dont la membrane celluleuse en forme les petites plaquettes arrondies qui se remarquent sous leur ventre. On était presque convaincu que le pollen déterminait seul l'existence de la cire, et, pour s'en assurer, on fit les expériences suivantes :

« Des abeilles furent retenues prisonnières et nourries pendant quelque temps avec du miel et de l'eau; au bout de cinq jours, on a remarqué que ces pauvres captives, qui aiment tant la liberté, avaient commencé à bâtir des alvéoles. D'autres abeilles, alimentées avec des fleurs chargées de pollen, n'avaient rien fait au bout de huit jours, tandis que 500 gr. de sucre réduit en sirop et donné en nourriture avait produit la matière d'environ 45 gr. de cire. On a également constaté que 500 gr. de cassonnade et de sucre d'érable en avaient produit le double, c'est-à-dire 90 grammes. Ceci établit précisément que c'est dans le miel même que réside la matière première de la cire.

Des recherches faites par M. Dumas sur ce sujet, il résulte :

1° Que la cire secrétée par les abeilles retenues en captivité et soumises à la nourriture sucrée provient de la cire récoltée sur les plantes, mais tenue en réserve dans leur corps, comme cela se passe pour la graisse qui s'accumule autour des viscères de la majeure partie des larves et qui disparaît pendant la période *nymphale* durant laquelle s'achève la transformation en insecte parfait ;

2° Que les abeilles nourries avec de la cassonnade construisent des rayons si petits que chacune d'elle ne fournit qu'un demi-milligramme de cire, tandis qu'elle en possède plus de deux milligrammes dans ses organes, et, lorsqu'on donnait aux abeilles une nourriture appropriée à leur constitution, on s'apercevait qu'elles pouvaient se livrer à leur construction ordinaire. Résumant toutes ses observations, le savant M. Dumas établit que chaque abeille produisait environ cinq fois plus de cire qu'on ne lui en procurait, d'où il conclut que cette matière est produite par une action créatrice des organes de l'abeille, et non pas, comme beaucoup de personnes semblent le croire encore, par le pollen des fleurs.

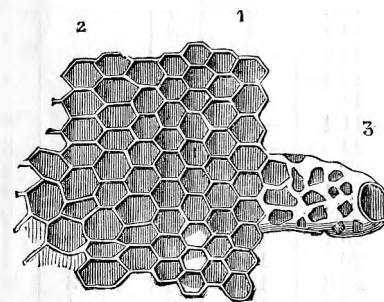
D'après de récentes expériences, tentées par de bons apiculteurs, pour savoir combien il faut de miel à l'abeille pour qu'elle produise un poids déterminé de cire, on a trouvé qu'il lui fallait 7 kilog. de miel pour en produire 1 de cire.

Dès qu'un essaim s'est envolé et qu'il a pris possession de son domicile, les abeilles travailleuses vont aussitôt à la recherche du pollen et du miel, puis elles construisent immédiatement des alvéoles dont la réunion constitue le *Rayon*.

Toutes travaillent tour à tour dans la campagne pour recueillir les matières qu'elles emploient à l'intérieur pour l'avantage commun. Vers le milieu du mois de mai, c'est-à-dire à l'époque de l'essaimage qui s'effectue un peu plus tôt ou un peu plus tard, suivant les années et les influences climatiques locales, les abeilles voyagent toute la journée, mais en été, rentrent à la ruche au moment des fortes cha-

leurs, alors que toutes les inflorescences des végétaux sont fanées et couchées par l'action trop ardente du soleil, et ne peuvent pas par conséquent fournir les frais nectaires que recherchent les abeilles.

Elles préfèrent les sorties matinales pour profiter des instants où s'entr'ouvrent les brillantes coroles des fleurs qu'elles visitent avec une activité sans pareille, afin d'en extraire d'abondantes provisions. C'est à ces heures à la fois mystérieuses et salutaires que ces vigilantes ouvrières assistent, et sans doute même provoquent l'acte si important de l'hyménée végétal. On les voit se poser, de fleur en fleur, en parcourir extérieurement et intérieurement toutes les parties, brisant



1. Alvéoles d'ouvrières. — 2. Alvéoles de mâles.
3. Alvéoles de reine ou mère.

avec leurs bras les anthères, faisant ainsi éclater plus vite les grains de pollen, atômes de la fécondation, qu'elles ramassent avec les brosses dont elles sont pourvues et rassemblent ensuite en petites pelotes perceptibles sur leurs pattes de derrière; enfin s'envoler sur d'autres plantes et à chaque fleur renouveler le même travail avec une subtilité et une ardeur vraiment dignes d'admiration. Lorsque l'une d'elles est suffisamment chargée, elle retourne au foyer familial, où ses semblables la reçoivent et s'empressent d'alléger son fardeau, qu'elles mettent de suite en œuvre ou déposent provisoirement dans les alvéoles.

(A suivre).

Observations faites dans la commune de Borest
pendant les mois de

MAI 1897				JUIN 1897			
DATE	HAUTEUR D'EAU TOMBÉE	TEMPÉRATURE		DATE	HAUTEUR D'EAU TOMBÉE	TEMPÉRATURE	
		MAXIMA	MINIMA			MAXIMA	MINIMA
1	1 ^{mm} 9	15	7°	1	—	26°2	13°4
2		20	2	2	5 ^{mm} 6	26°9	13°6
3		18	11	3		29	14
4	3 2	15	0	4		19°9	13
5		15°1	0°3	5		19	13°1
6		14°6	1	6		21°2	14°2
7	2 2	14°3	0°6	7		22°4	14°4
8		14°4	4	8		24°3	15
9		13°2	0°2	9		25°5	12°2
10		13°4	0°7	10		27	17°3
11	3 6	12	5°1	11		28°3	15
12		11°4	—0°8	12		29°9	14°3
13		14	—1	13		30	14°2
14		17	—1°2	14		27	14°3
15		16°4	—1°3	15		29°9	14
16		24°2	6°3	16		23°5	10
17		25°1	10 ⁽¹⁾	17	0 2	22°1	7°4
18	0 3	26	11°6 ⁽²⁾	18	0 4	22	7
19	0 5	26°8	13°1	19	10 3	21°8	9°3
20		26°3	13°4	20	6 4	20°1	10°2
21		27°3	12°1	21	10 1	26	11°5
22		25	10°2	22		29°3	11°4
23		25°2	10	23		30°2	13°2
24		24°4	10°3	24		32	15°3
25		22°1	10°2	25		32°2	16°2
26		22	10°6	26	9 4	32	19 ⁽³⁾
27		21	6	27	12 8	32°4	19°1
28	0 8	17°4	11°5	28	33 6	29°1	16°2
29		25°2	16°5	29	29 5	27°2	14°2
30		27°3	16	30	18 8	28°2	13°3
31	0 5	29°7	18				
Total	13 ^{mm} »	M°		Total	137 ^{mm} 1	M°	

(¹) et (²) Orage du Nord-Est. — (³) Orage de l'Est.

Dressé par l'instituteur soussigné.

LAVALLÉE.

Conformément au Règlement,
les Leçons d'Horticulture sont suspendues
pendant le Mois d'Août.

Réunion des Sections pendant le Mois
d'Août.

- Senlis*..... Dimanche 4^{er}, à deux heures et demie,
au local de la Société.
- Crépy-en-Valois*..... Dimanche 8, à deux heures, à l'Ecole
communale des Garçons.
- Betz*..... Jeudi 12, à deux heures, à la Mairie.
- La Chapelle-en-Serval*.. Dimanche 15, à deux heures, à la
Mairie.
- Pont-Sainte-Maxence*.. Dimanche 22, à dix heures et demie, à
Mairie.
- Creil*..... Dimanche 22, à deux heures, à la Mairie.
- Nanteuil-le-Haudouin* . Dimanche 29, à deux heures, à la Mairie.

AVIS

Tarif des Annonces.

Depuis le 1^{er} janvier 1885, 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.	18 »»

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 a décidé que MM. les Horticulteurs et Marchands d'objets d'art, d'objets d'ornement 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. LOZER, jardinier-professeur.

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