

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

XVII<sup>e</sup> Volume.  
N<sup>o</sup> 9. — Septembre 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<sup>me</sup> de Vatry. — M<sup>me</sup> Corbin. — M. de Vatry. — M. Thirion. — M. Vernois. — M. de Maintenant. — M. Minquet. — 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 Muricourt. — M. Picard (de Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruiet. — M. Am. de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénaud. — M. Ojent. — 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. 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. 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. Tirllet.

#### 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. Coquatix et Pichon. *Secrétaire* : M. A. Thuillot. *Vice-Secrétaire* : M. E. Thuillot. *Trésorier* : M. Lachassaingne. *Délégués* : M. Grouas.  
**CREPY-EN-VALOIS.** — *Président* : M. Chopinet. *V.-Présidents* : MM. Petit et Lemercier. — *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 CHAPELLE-EN-SERVAL.** — *Présid.* : M. *Vice-Présid.* : M. Naze. *Secrétaire* : M. Peltier. *Vice-Secr.* : M. Sadet. *Trésorier* : M. Barbier. *Délégué* : M. Delaunay.  
**NANTEUIL-LÉ-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. *Vice-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.

## PROCÈS-VERBAL

DE LA

### Séance de la Section centrale

DU 5 SEPTEMBRE 1897.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, PRÉSIDENT.

La séance est ouverte à deux heures et demie.

Le procès-verbal de la précédente séance est adopté sans rectification.

Est admis membre de la Société :

M. TOUPET (Charles), à Senlis.

Sont présentés :

M. MISMACK (Louis), jardinier chez M. Joret, à Gouvieux, présenté par MM. Berger et Dessat.

M. EGASSE, propriétaire à Creil, présenté par MM. Sylvain Berger, Testard et Pillois.

M. CAILLOTIN, entrepreneur paysagiste à La Morlaye, présenté par MM. Carreau et Sylvain Berger.

M. le Président rappelle que la messe de Saint-Fiacre a été dite le lundi 30 août ; une réunion de famille l'a empêché d'y assister, mais M. Vantroys, vice-président, y représentait le bureau de la Société.

Ensuite, il annonce le décès de deux sociétaires : M. Hervaux, ancien adjoint au maire de Senlis, dont les services rendus dans cette importante fonction, l'activité et le désin-

XVII<sup>e</sup> VOLUME. — N<sup>o</sup> 9. — SEPTEMBRE 1897.



Société d'Histoire et  
d'Archéologie de Senlis

Notice : 10065

CB : 5745

SHAS



0 000000 052467

téressement sont présents à la mémoire de tous; M. May, horticulteur aux Ageux, victime d'un déplorable accident de chemin de fer.

Par contre, il signale les hautes récompenses si bien méritées que viennent d'obtenir deux de nos collègues : M. Paul Cagny, nommé officier, et M. Delorme, de Nanteuil, chevalier du Mérite agricole.

Enfin, il procède au dépouillement de la correspondance, qui se compose des pièces ci-après :

1° Une lettre de M. Sylvain Berger, qui s'excuse de ne pas pouvoir assister à la séance de ce jour, et adresse son rapport sur la visite du jardin de M. Egasse, à Creil, dirigé par M. Carreau.

2° Une circulaire par laquelle M. Marie annonce qu'il reprend l'établissement d'horticulture depuis longtemps dirigé par M. Tassin.

3° Le programme du Congrès pomologique que l'Association pomologique de l'Ouest ouvrira à Nantes du 7 au 10 octobre prochain.

4° Le programme d'une *Fête des fleurs* qui aura lieu à Tournay le 14 septembre prochain.

5° Le catalogue d'ognons à fleurs de la maison Polmann-Mooy, à Harlem (Hollande).

M. Pecquet demande la parole au sujet des maladies de toutes sortes dont les vignes en treille sont atteintes cette année. Il signale le bon état dans lequel il a réussi à conserver une partie de ses treilles par des soufrages réitérés.

M. Pillois confirme cette assertion, ayant eu l'occasion de constater les résultats du travail de M. Pecquet. — Il ajoute que, de son côté, chez M. Menier, à Chamant, il a pulvérisé trois fois à la bouillie bordelaise, à la dose de 3 kil. de sulfate de cuivre et 800 grammes de chaux en pierre, pour 150 litres d'eau; par suite de ce travail, il a pu, sur un mur de

35 mètres de long et 2 m 80 de hauteur, mettre en sacs 4,300 belles grappes de raisin.

M. Chéret, chez M. Thirion, président, a appliqué le soufre sulfaté de Schlœsing, qui paraît avoir enrayé la maladie.

Il résulte de cette intéressante discussion, que le soufre et le cuivre, au moins sous notre climat, sont encore suffisants pour combattre les diverses maladies de la vigne.

M. le Secrétaire-Général-Adjoint soumet à l'assemblée les décisions du Conseil d'administration :

Le Conseil charge M. le Président de s'entendre avec les directrices des écoles municipales de filles de Senlis pour organiser l'enseignement de l'horticulture.

Il approuve les propositions faites par la commission des visites, en faveur de MM. Billion, Thomas et Carreau.

Ces décisions sont ratifiées à l'unanimité.

Sont exposés sur le bureau :

1° Par M. LOZET, professeur : Des pêches de diverses variétés, provenant du jardin d'expériences, et destinées à être tirées en loterie (*Remerciements*).

2° Par M. CHÉRET : Un lot de belles pêches de Syrie, qu'il offre dans le même but, en rappelant que les noyaux doivent être semés, car ils reproduisent exactement la même variété (*Remerciements*).

3° Par M. BILLION : Un très joli bouquet, composé de Dahlias cactus, Reines-Marguerites très belles, Salvia et Œillets (*Mention honorable*).

4° Un bouquet de Zinnias striés, offert par M. THOMAS, de Chamant (*Remerciements*).

La séance est levée à 3 heures 50, après le tirage de la tombola.

## COMMISSION DES VISITES DE JARDINS

### Visite du jardin de M. Egasse, à Creil, dirigé par M. Carreau.

La Commission d'examen pour la visite des jardins, composée de MM. Testard, Berger, Pillois, Pecquet et Vaudier, qui s'est fait excuser au départ, s'est rendu, le 24 août, à Creil, sur la demande de M. Carreau, pour visiter un jardin cultivé par lui, chez M. Egasse, propriétaire.

La Commission, en arrivant à Creil, est reçue par M. Pauquet, notre sympathique et aimable président de la Section de Creil, avec une cordialité des plus amicales ; mais, retenu par une indisposition, il n'a pu nous accompagner dans cette visite.

En arrivant à cette propriété, située quai d'Amont, n° 18, la commission est reçue par M. Egasse avec une très cordiale amabilité.

Aussitôt, la Commission se met en œuvre d'examiner ces belles cultures, sous la présidence de M. Testard ; M. Sylvain Berger est nommé rapporteur.

Cette propriété, n'étant pourtant pas très grande, présente à la Commission un vif intérêt. La plantation, dans sa simplicité, est d'un goût exquis et même très rémunérateur, car, dans ce tout petit jardin, il y a l'agrément et la production se mariant ensemble ; sur la verte pelouse et même dans les massifs d'arbres verts et arbustes de toutes espèces, sont plantés à bonne distance de superbes arbres fruitiers en plein vent : poiriers, pommiers, pruniers, pêcheurs, abricotiers, le tout en bonne végétation, surtout les poiriers, qui sont chargés de fruits tels que Louise-Bonne, Bezi Chaumontel, Martin-Sec, Duchesse-d'Angoulême, Doyenné Boussoch, etc.

De superbes plantes isolées sur le gazon, entre autres un cypérus papyrus, attirent l'attention de la Commission.

Dans cette ravissante petite propriété, tout est combiné avec goût : petit potager, mur de vigne, cordons de pommiers, fraisiers, le tout d'une végétation superbe ; laurier-rose, rhododendrum, un berceau en plantes grimpantes qui aboutit à un atelier d'amateur, tapissé de gravures qui font honneur à son créateur, M. Egasse ; un magnifique bassin rocailleux orne le côté gauche de cette coquette maison (garni de poisson et bordé de plantes vertes et fougères).

Toutes ces plantes, guidées d'une main très habile, font honneur au jardinier, M. Carreau.

Après une réception très aimable de M. et M<sup>me</sup> Egasse, la Commission quitte Creil pour se rendre à Chantilly chez M. Carreau, visiter son établissement et son magasin de fleurs, où tout est d'une tenue parfaite. Pourtant une légère critique est adressée à M. Carreau, pour ne pas avoir tuteuré à temps une superbe collection de Chrysanthèmes, d'une rare beauté, mais malgré cette simple et unique remarque, la Commission conclut à l'attribution, par la Société, d'une médaille de vermeil de première classe.

Sylvain BERGER,  
rapporteur.

### Visites du 8 août 1897.

1<sup>o</sup> Jardin de M. Troncin, à Chamant, dirigé par M. Billion.

2<sup>o</sup> Jardin de M. le comte de Lavault, à Chamant, dirigé par M. Thomas.

Le mauvais temps ayant empêché plusieurs de vos délégués de se rendre à Chamant pour les visites de MM. Thomas et Billion, grâce à deux courageux sociétaires, nous avons pu nous rendre aux domiciles de ces messieurs. La Commission s'est trouvée composée de MM. Pillois, Rabardelle, Michel et Debrie.

Chez M. Billion, jardinier chez M. le docteur Troncin, visite spéciale de bégonias Rex et culture de rosiers en pots.

Plus de cinquante variétés de bégonias d'une culture splendide, et tous plus beaux les uns que les autres, avec les numéros et noms ; deux cents variétés de rosiers en pots, tous magnifiques et tous dénommés. Ces cultures ont fait l'admiration de votre Commission. Nous vous demandons pour les récompenser une médaille de vermeil de première classe.

Dans cette jolie petite propriété, en face l'habitation, nous voyons de magnifiques corbeilles de fleurs en mélanges, une corbeille en mosaïque faite avec beaucoup de goût. Nous remarquons, sur la pelouse, des groupes de caladiums esculentum, musas, eulalias japonicas et zébrinas, de jolis ricins du Cambodge et beaucoup d'autres plantes, le tout placé avec beaucoup de méthode.

Nous avons aussi remarqué un contre-espalier planté, du printemps, en poiriers, et dressé sur treillages, le tout fait par M. Billion.

M. le docteur Troncin, retenu à la distribution des prix, a regretté de ne pas pouvoir nous accompagner.

Chez M. Thomas, nous avons admiré de très beaux massifs de bégonias tuberculeux, une collection de quatre-vingts pieds de coléus, de très jolies corbeilles en mélanges avec bordures en mosaïque, une plate-bande en dahlias et chrysanthèmes d'été à fleurs blanches faisant beaucoup d'effet, un massif de phlox decussata ; le potager, d'une tenue parfaite, avec beaucoup de plantes annuelles et autres, le tout combiné avec beaucoup de goût. Votre Commission vous demande pour ces travaux une médaille d'argent de deuxième classe.

Nos visites terminées, M. Rabardelle, instituteur honoraire, avec son amabilité bien connue, nous a offert de passer chez lui pour visiter son vignoble, et, en même temps, il nous a fait goûter du vin de sa récolte ayant un goût exquis, une couleur magnifique. Nous remercions M. Rabardelle de son amabilité, et nous serions heureux de voir

beaucoup de monde s'occuper aussi sérieusement de l'horticulture.

*Le Rapporteur,*  
R. PILLOIS.

---

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

*Un Légume.* — J'ai nommé la *Fraise Saint-Joseph*.

Il y a deux ou trois ans, j'ai raconté, dans le journal de la Société d'horticulture pratique du Rhône, l'histoire de ce Fraisier, comment il m'était arrivé, envoyé par l'obtenteur, M. l'abbé Thivollet, curé à Chenoves (Saône-et-Loire). Je me rappelle que M. Thivollet, en donnant le nom à son gain, avait voulu reconnaître la faveur que lui avait faite saint Joseph.

J'avais dit alors que, d'après mes expériences, cette Fraise avait toutes les qualités, alliées à un seul défaut. Aujourd'hui que je la cultive en planches, je maintiens toutes mes assertions sans en rien retrancher ni diminuer.

En quatre mots, je la caractérise : Fraise *grosse, remontante, très précoce, délicieuse*. Expliquons ces quatre mots :

*Grosse*, entendons-nous. Elle est de la catégorie des grosses, mais le fruit n'est que moyen (3 centimètres au plus en longueur et en largeur) ; sa forme est largement tronquée au sommet et aplatie en deux faces.

*Remontante*, c'est très exact ; les plants sont aujourd'hui encore couverts de fruits mûrs et le plus grand nombre, en outre, commence à produire des hampes fleuries et cela durera jusqu'à ce qu'elles soient surprises par la gelée.

*Très précoce*, c'est encore très juste. J'ai chez moi des planches de Fraisiers Quatre-Saisons, les uns à fruits rouges, les autres à fruits blancs (ces derniers les plus précoces). Eh bien, j'ai mangé, il y a quinze jours, les premières Fraises Saint-Joseph cinq jours avant les petites Fraises blanches.

*Délicieuse*, cela est incontestable, quelle que soit la diversité des goûts des dégustateurs. Je ne connais pas de Fraises qui lui soient supérieures en saveur sucrée et parfumée.

J'ai parlé d'un défaut ; il est capital pour mon jardin qui fourmille de vermines intelligentes. La hampe étant courte et oblique, l'abondance des fruits l'incline sur le sol et ces fruits délicieux sont trop souvent dévorés par les limaçons ; je ne dis pas qu'ils sont salis par la terre parce que, avec un bon paillis, on se gare de cet inconvénient.

J'aurais dû ajouter à mes quatre qualificatifs celui de *prolifique* ; c'est la vérité, aussi bien en ce qui concerne la quantité des fruits qu'en ce qui concerne celle des stolons qui fleurissent et fructifient dans la même année de leur formation.

Vous dirai-je que, à sa réception, j'avais rebuté ce pied de Fraisier ? C'est que j'avais conservé un peu de mes souvenirs d'il y a vingt ans. A cette époque, j'avais déjà reçu de M. Thivollet un Fraisier remontant ; ma mémoire ne me dit plus son nom. Il était parfaitement remontant... à fleurs ; mais je n'ai jamais pu lui trouver un fruit.

Les Charpenes, 31 mai 1897.

L. CUSIN.

(*La Pomologie française*).

\*  
\* \*

*Arbres fruitiers de salon.* — En Angleterre, on commence à généraliser la culture des arbres fruitiers de salon, qui se plantent ou se sèment dans des vases de Chine ou de simples pots de terre, et qui produisent des fruits jolis et savoureux. — On a de la sorte des albergiers, des abricotiers, des cerisiers de salon, de 50 cent. de hauteur, dont les fruits se cueillent au niveau de la bouche. — L'arbre se place sur une jardinière et révèle sa présence, non seulement par son parfum, mais encore, après deux mois de soins, par ses fruits.

Evidemment, voici un ornement nouveau et charmant pour nos desserts.

L'arbre est si petit qu'on peut placer à côté de chaque convive soit un albergier, un abricotier ou un cerisier de 25 à 30 cent. à peine, portant au minimum 5 ou 8 fruits. — Servir le fruit à même l'arbre est une idée séductrice qui sera appréciée de chacun. On verra journellement les fruits grossir et mûrir, en même temps que les oisifs trouveront une occupation dans ce genre de culture.

Pour obtenir ces arbres nains, il suffit de planter un arbre fruitier nouveau en le débarrassant de ses grosses racines, puisque la nutrition se fait par la partie chevelue ; il peut tenir dans un très petit pot, pourvu qu'il y ait suffisamment de terre pour son développement. — On a obtenu jusqu'à six pieds de vigne cultivés en pots, dix-huit mois après leur plantation. — Bien entendu, il faut que ces plantations ou ces arbustes aient du soleil et qu'on les arrose deux fois par jour. En un mot, il ne faut les placer dans les appartements que les jours où ils doivent les orner et offrir leurs fruits aux invités. (L'Italie.)

\*  
\* \*

*Multiplication du Calcéolaire ligneux « Triomphe de Versailles ».* — Il est inutile de relater ici tous les services rendus par ce Calcéolaire en tant que plante de corbeille ; l'extension qu'il a pris depuis plusieurs années déjà en est une preuve.

La mode actuelle de décoration des jardins est entrée pour une bonne part dans son emploi considérable ; il est vrai que cette plante mérite cette faveur, car elle possède les trois qualités indispensables pour faire un bon *sujet de corbeille* : de l'éclat, de la floribondité et de la tenue.

On le multiplie par le bouturage, à froid et sous cloches, en septembre-octobre. Voici comment on procède :

Dans un endroit ombragé et préférablement au nord, on

dispose sur le sol un coffre de couche — à défaut on se sert de quatre planches clouées entre elles, — on emplît jusqu'au bord de sable blanc ou jaune, mélangé à un peu de terre de bruyère fine et on tasse bien en piétinant dessus.

Les boutures doivent être des branches qui n'ont pas de boutons à fleurs, et elles sont ordinairement très nombreuses sur les parties latérales des rameaux fleuris ainsi que vers le bas des tiges ; on les coupe à 6 ou 7 centimètres sous un nœud, et on les pique dans le sable ; puis, après les avoir mouillées, on les recouvre d'une cloche qui en peut contenir 60 à 70.

Il est rare, vu la saison où l'on pratique ce bouturage, que la première mouillure ne soit pas suffisante ; quant au soleil, il n'est guère à craindre que si les cloches ne sont entièrement cachées à ses rayons ; au besoin, il faudrait ombrer avec de la paille longue.

Il est surtout prudent de veiller à la propreté, car la perte d'une bouture entraîne celle d'une autre et toute une cloche y passerait si elle n'était pas visitée à temps ; aussi, plus les boutures ont de lumière, moins la mortalité est à craindre.

Lorsque viennent les gelées, on entoure le coffre et les cloches avec des feuilles et on recouvre le tout de paillasons, de manière à empêcher la gelée de pénétrer jusqu'au sol. On decouvre chaque fois que la température extérieur le permet, et les boutures passent ainsi l'hiver ; au printemps, on les empote dans des godets de 8 centimètres avec le compost des Géranium, Fuschia, etc., et on les tient en serre froide, près du verre et à l'abri d'une trop grande humidité, ou sous châssis froid.

Dès que la reprise est assurée, on aère graduellement et, quinze jours avant la plantation, on les place à mi-ombre.

RUDOLPH.

(Bulletin de la Société de Viticulture, etc., de Reims.)

\* \*

*Taille de la Tomate.* — Il est démontré que la Tomate, abandonnée à elle-même, produit une quantité de ramifications donnant beaucoup d'inflorescences qui coulent toutes dans leur jeune âge. Ce n'est guère que sur la fin de la saison que celles des extrémités, et encore seules les mieux aérées parviennent à être fécondées. Mais alors, le fruit, à cette époque, n'a plus assez de soleil pour mûrir avant les gelées.

On a donc été obligé, pour tirer tout le parti possible et désirable de ce légume, de remédier à cet état de choses en soumettant la Tomate non seulement à une taille régulière, mais encore à des pincements répétés.

La principale méthode de taille, la plus suivie des cultivateurs, est encore celle que notre regretté directeur et maître, M. Hardy, nous enseignait à l'École nationale d'Horticulture de Versailles. Elle consiste en ceci : écimé la tige principale sur la première grappe de fleurs, élever deux bras de la base que l'on palisse et que l'on taille sur la troisième grappe : total sept grappes florales par pied ; puis supprimer sans relâche, au fur et à mesure qu'ils se développent, tous les bourgeons latéraux.

On peut encore pratiquer la taille suivante que nous recommandons tout spécialement aux amateurs pour obtenir des produits à intervalles échelonnés et une récolte plus prolongée : écimé la tige principale sur la première grappe de fleurs, tirer deux bourgeons que l'on palisse sur deux tuteurs, fil de fer ou ficelle préparés *ad hoc*, les arrêter tous deux sur les premières grappes de fleurs qui apparaîtront, reprendre au-dessous de ces deux grappes, deux bourgeons, un sur chaque bras, et les arrêter encore une fois sur la première grappe de fleurs comme on l'a déjà fait pour les deux premières ; puis reprendre encore une troisième fois deux bourgeons sur chacun de ceux précités et les arrêter définitivement sur la première grappe de fleurs qui apparaît. Il faut, après cette dernière taille, enlever, par des

pincements répétés, tout bourgeon qui voudrait naître sur n'importe quelle partie du pied, tout comme on l'a fait pour l'autre taille, car ceux-ci accaparent la sève au détriment des fruits, en facilitent la coulure et en retardent d'autant la maturité

(*Le Jardin.*)

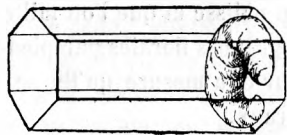
C. POTRAT.

---

## APICULTURE <sup>(1)</sup>

---

L'éclosion des œufs que l'abeille femelle pond au fond de chaque alvéole, pendant la belle saison, s'opère au bout de trois jours ; les larves qui en sortent atteignent, pour les ouvrières, leur croissance au bout de six jours ; pour les mâles, au bout de six jours et demi, et pour la mère au bout de cinq jours.



Larve au fond de son alvéole.

Chacune de ces larves reçoit, immédiatement après sa naissance, un aliment approprié à son âge et pour la caste d'individu à laquelle elle doit appartenir. Cet aliment est une espèce de bouillie épaisse assez comparable à de la colle d'amidon passée à travers un linge fin. D'après les théories admises par les naturalistes apicoles, cette pâtée alimentaire est sécrétée par des espèces de mamelles ou glandes lactifères que possèdent les abeilles neutres ; elle est composée de salive, de chyle, de pollen et de miel à demi digéré et sert

---

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

tout à la fois de nourriture et de matelas aux jeunes larves qui, suivant l'expression du célèbre Swammerdam, se couchent dessus comme le fait un chien qui se prépare à dormir.

Aussitôt que les larves sont nées, les jeunes ouvrières pénètrent dans les alvéoles, y stationnent un moment, selon toutes apparences, pour donner aux nouvelles venues les premiers aliments nécessaires à l'entretien de leur existence.

Cette première nourriture change de consistance à mesure que les larves grossissent ; d'épaisse qu'elle était au début du nourrissement, elle devient plus fluide, plus transparente et surtout plus riche en pollen et en miel, dès que les larves approchent du terme de leur première transformation. C'est après avoir absorbé, pendant sept à huit jours environ, une nourriture en substance laiteuse et sucrée que ces larves se changent en nymphe.

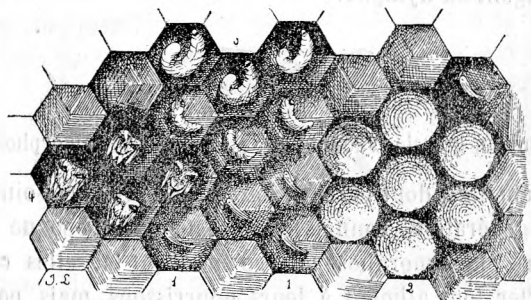


Nymphe, grossie, vue de face, pendant sa métamorphose.

Les abeilles, dont l'occupation est de prendre soin de la future génération, connaissent exactement l'époque de la première métamorphose ; à ce moment-là, elles cessent d'apporter tout aliment à leurs nourrissons, mais, pour les garantir contre tout accident fâcheux, elles les emprisonnent dans leurs cellules en plaçant sur la tête de chacun d'eux un couvercle ou opercule de cire, différent de forme et de couleur de celui qu'elles placent sur les cellules remplies de miel, qui est mince, plat et blanc, tandis que celui revêtant leur progéniture est plus épais, bombé extérieurement et d'une teinte un peu brune. Chaque larve, une fois enfermée, file autour d'elle un cocon de soie très mince au milieu duquel elle fait sa mue, c'est-à-dire change de peau plusieurs fois avant d'arriver à l'état d'insecte complètement formé.

C'est du quinzième au seizième jour, après la ponte de

l'œuf, que les abeilles femelles, *aptées à la reproduction*, viennent au monde. Les mâles ne naissent qu'au bout de vingt-quatre jours et les abeilles ouvrières ne se révèlent à l'état d'insectes parfaits qu'au bout de dix-huit à vingt-et-un jours. Alors elles déchirent leur enveloppe d'enfance et la cloison qui les retient captives, puis s'avancent sur les bords de leur cellule, où, toutes surprises de leurs nouvelles facultés, elles restent sans bouger. Tout aussitôt, les abeilles nourricières arrivent autour d'elles, les nettoient en les léchant comme le font les animaux mammifères à l'égard de leurs petits et leur donnent à manger. Pendant quelque temps encore, chaque jeune abeille se tient ainsi immobile au milieu de l'air chaud de la ruche, qui achève de sécher l'excès d'humidité dont elle est chargée.



Fraction de rayon montrant du couvain de divers âges.

La première course de la jeune abeille au dehors de la ruche a lieu environ huit jours après sa naissance, mais elle sort plus tôt si le besoin s'en fait sentir; plusieurs auteurs ont écrit qu'elle sortait aussitôt venue au monde. Mais voici sur ce point ce que dit un éminent apiculteur, M. Charles Dadant, dans son magnifique ouvrage récemment publié (1) :

---

(1) *L'Abeille et la Ruche*. En vente à la librairie agricole de la Maison rustique, 26, rue Jacob, Paris.

« La première sortie d'une abeille hors de la ruche, dit  
« cet auteur, reste gravée dans la mémoire quand on en a  
« été une fois témoin; c'est généralement pendant l'après-  
« midi d'une belle journée qu'elle a lieu. En sortant de la  
« ruche, la jeune abeille frotte sa tête à l'aide de ses mandi-  
« bules, essaye ses ailes, se retourne, se balance un instant  
« sur ses pattes comme dans le balancé d'un menuet; elle  
« emploie ce délai à remplir d'air pour la première fois ses  
« sacs trachéens, puis s'élève en décrivant devant la ruche  
« des cercles qu'elle agrandit successivement pour recon-  
« naître la position de son habitation; elle se débarrasse de  
« ses excréments et rentre pour ne ressortir habituellement  
« que huit jours après; elle recommence alors encore les  
« mêmes manœuvres, mais ces cercles sont cette fois plus  
« étendus; bientôt elle s'élève au-dessus de la ruche et part  
« à la récolte, d'où elle revient sans se tromper de chemin,  
« en décrivant encore avant d'entrer plusieurs cercles devant  
« l'entrée, pour s'assurer qu'elle ne se trompe pas ».

Après avoir fait quelques voyages, les abeilles sortent de la ruche et filent comme le fait une flèche partant de l'arc d'un chevalier, puis y rentrent directement sans se livrer à aucune autre investigation. On reconnaît à la rentrée les jeunes abeilles aux pelotes de pollen, qui sont ordinairement plus petites que celles que rapportent les abeilles plus âgées.

L'apiculteur expérimenté ne s'y trompe pas; il sait distinguer à la rentrée le vol circulaire et paisible d'une jeune abeille de celui d'une abeille adulte. Il ne confond pas non plus le vol des habituées d'une ruche avec les évolutions précipitées et bruyantes que font ordinairement les abeilles étrangères, que l'on qualifie de voleuses ou pillardes.

(A suivre.)

Observations faites dans la commune de Borest  
pendant les mois de

JUILLET 1897				AOÛT 1897			
DATE	HAUTEUR	TEMPÉRATURE		DATE	HAUTEUR	TEMPÉRATURE	
	D'EAU TOMBÉE	MAXIMA	MINIMA		D'EAU TOMBÉE	MAXIMA	MINIMA
1	9 <sup>mm</sup> 6	21°5	13°5	1	—	25°3	15°8
2	0 2	21	15 5	2	—	25	15 3
3	—	23	12 1	3	—	29 3	15 6
4	—	22 2	9	4	—	31 5	16 8
5	—	22 4	9 3	5	—	31 6	17
6	—	22	8 9	6	—	31 2	17 2
7	3 4	22 1	9 2	7	—	30	15
8	—	21 2	12 2	8	0 <sup>mm</sup> 9	25 3	12 6
9	—	25	13 1	9	10 8	24	12 6
10	—	28 8	15	10	2 3	23	12 3
11	—	25 9	16	11	—	22 9	13 1
12	—	26 2	16 2	12	—	22 9	13
13	—	27 7	14	13	—	22 5	14 3
14	—	27	14 5	14	—	22 4	15
15	—	28 5	10	15	—	22 2	15 1
16	—	29	9 9	16	9 3	22	14 3
17	—	28 8	9 8	17	—	22 6	14
18	—	26	10	18	—	22 8	12 8
19	—	25 8	13 2	19	—	20 3	11 9
20	10 3	25	15	20	0 8	15 2	11 2
21	8 2	25 2	14	21	9	15 8	10
22	0 6	24 2	12	22	0 9	16 2	10 5
23	0 1	25 1	14 1	23	2 4	16 1	10 6
24	—	25 8	12 7	24	—	16	11 2
25	—	25	14	25	0 6	19	11 1
26	—	25 2	14 2	26	6 2	19 3	13
27	0 8	25 4	14 3	27	—	20 2	13 4
28	1	25 1	15	28	—	21 1	13 1
29	—	25 2	15 1	29	—	23	11
30	—	25 3	15	30	0 2	23 2	11 1
31	—	25	15 3	31	—	23 1	11 2
Total	34 <sup>mm</sup> 2	M <sup>°</sup>		Total	43 <sup>mm</sup> 4	M <sup>°</sup>	

Dressé par l'instituteur soussigné.

LAVALLÉE.

**Leçons d'Horticulture.**

OCTOBRE 1897.

ARBORICULTURE :

*Création du jardin fruitier (Première préparation du sol).  
Choix des sujets.*

BOTANIQUE :

*Anatomie végétale (1<sup>re</sup> Leçon).*

*Senlis :* Dimanche 3, à l'issue de la séance.  
*Barbery :* Jeudi 7, à 10 h. 1/2, à la mairie.  
*Crépy :* Dimanche 10, à 2 heures, à l'école des garçons.  
*Vineuil :* Jeudi 14, à 2 heures, chez M. Ferraud.  
*Pont-Ste-Maxence :* Dimanche 17, à 2 heures, à la mairie.  
*Betz :* Jeudi 21, à 2 h. 1/2, à la mairie.  
*Creil :* Dimanche 24, à 2 heures, à la mairie.  
*Nanteuil :* Jeudi 28, à 3 h. 1/2, à la mairie.  
*La Chapelle-en-S. :* Dimanche 31, à 2 heures, à la mairie.

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

# AVIS

## Tarif des Annonces.

Depuis le 1<sup>er</sup> 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 :*

4 fois . . . . .	2 fr. 50	6 fois de suite. . .	10 fr.
3 fois de suite. . .	6 »»	42 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 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 agricole.

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.