

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

---

---

**XIX<sup>e</sup> Volume.**  
**N<sup>o</sup> 14. — Février 1902.**

---

---

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 patronnesses 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 ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE  
place de l'Hôtel-de-Ville.

---

1902

MEMBRES PERPÉTUELS

M<sup>me</sup> de Vatry. — M<sup>me</sup> Corbin. — M. de Vatry. — M. Thirion. — M. Vernois. — M. de Maintenant. — M. Minguet. — M. Cogny. — M. Deshais. — M. Cossin. — M. Desachy (Charles). — M. le baron de Condé. — M. Bruslé. — M. Jannin. — M. Lemaire (de Nanteuil). — M. Froment (de Saint-Firmin). — M. de Maricourt. — M. Picard (de Crépy). — M. Brochon. — M. Perpette. — M. Bruet. — M. Am. de Caix de Saint-Aymour. — M. Corbin. — M. Thiénard. — M. Odent. — M. Frémy. — M. le baron Seillière. — M. Bourbonneux. — M. Sebert. — M. Vinet. — M. le baron de Saint-Marc. — M. le comte Amelot. — M. Drivière. — M. Guérard. — M. le prince Radziwill. — M. le baron Franck Seillière. — M. Morel. — M. Vantroys. — M. le baron Gustave de Rothschild. — M. Tassin. — M. Deslandes père. — M. Delamotte. — M. Demachy. — M. Albert Menier. — M. Lecoq Dumesnil. — M. Testard.

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. Jassemin, secrétaire-général. — M. Morel vice président.

BUREAU CENTRAL

Président : M. Thirion. — Vice-Présidents : MM. Vantroys, Montigny et Audigier. — Secrétaire-Général : M. Mourat-Appert. — Secrétaire-Général-Adjoint : M. Loizeau. — Secrétaire : M. Lestocart. — Secrétaire pour l'Apiculture : M. Hardret. — Trésorier : M. Choquet (Jules). — Trésorier-Adjoint : M. Thirion fils. — Bibliothécaire-Archiv. : M. Cavall'ier. — Conservateur du Matériel : M. Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

MM. Berger, Billion, Bordier, Camus, Carreau, Chéret, Delmont, Deslandes fils, Lejeux, Pecquet, Vaudier, Vibert.

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

BETZ. — Président : M. Roblin. Vice-Président : M. Caron. Délégué : M. Pascon. Secrétaire :

CHANTILLY. — Président d'honneur : M. Vallon. Président : M. Guillemot. Vice-Présidents : MM. Masson et Béry. Secrétaire : M. Camille Lozet. Secrétaire-Adjoint : M. Lambert. Trésorier : M. Debaq. Délégués : MM. Ramus, Lecourbe, Maricourt et Guillet.

CREIL. — Président : M. Coquatrix. Vice-Président : M. Pichon. Secrétaire : M. Hanniet. Trésorier : M. Dessat.

CREPY-EN-VALOIS. — Président d'honneur : M. Chopinet. Président : M. P. de V. Vice-Présidents : M. Oudin. Trésorier : M. Legros. Secrétaire : M. Francolin. Vice-Secrétaire : M. Fasquelle. Délégué : M. Duero.

NANTEUIL-LE-HAUDOUIN. — Président : M. Delépine. Vice-Président : M. Grélez père. Secrétaire : M. Grélez père.

PONT-SAINTE-MAXENCE. — Président : M. Celer. Vice-Président : MM. Bouffet et Brassart. Secrétaire : M. Vinet. Vice-Secrétaire : M. Hennequin (Edmond). Trésorier : M.

UNE EXPOSITION GÉNÉRALE

DE

Légumes, Fruits, Fleurs coupées,  
Plantes en pots, de serre chaude ou tempérée,  
d'orangerie ou de pleine terre,  
et d'Instruments nouveaux ou perfectionnés  
utiles à l'Horticulture et à l'Apiculture,

AURA LIEU A SENLIS

dans le courant du mois de Septembre 1902.

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 2 FÉVRIER 1902.

PRÉSIDENCE DE M. MONTIGNY, VICE-PRÉSIDENT

La séance est ouverte à deux heures et demie.

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

M. le Président donne lecture d'une lettre de M. Thirion, par laquelle il s'excuse de ne pouvoir assister à la séance ; sa santé, tout en s'améliorant, ne lui permet pas encore de sortir. M. Montigny fait des vœux pour qu'il puisse présider la prochaine séance.

La correspondance comprend :

1<sup>o</sup> Les observations météorologiques des mois de novembre et décembre derniers, faites dans la commune de Borest, par M. Lavallée, instituteur.

2<sup>o</sup> Les catalogues et prix courants suivants : Graines et plantes, de Rivoire père et fils, de Lyon ; — Graines, plantes et arbres, de Thiébaud, 30, place de la Madeleine, Paris ; — Fruits nouveaux, de Arsène Sannier, à Rouen ; — Graines, oignons à fleurs et fraisiers, de Letort-Hennequin, à Angers ;

XIX<sup>e</sup> VOLUME. — N<sup>o</sup> 14. — FÉVRIER 1902.

— Chrysanthèmes à grandes fleurs et engrais « Papillon », d'Anatole Cordonnier et fils, de Bailleul (Nord).

M. le Professeur dit que c'est pendant le mois de février que l'on doit procéder au nettoyage des arbres fruitiers pour détruire les insectes; que cette destruction peut se faire au moyen de badigeonnages ou de pulvérisations avec la chaux ou le sulfate de fer; mais il dit d'éviter autant que possible de se servir du sulfate de cuivre dans les jardins.

Parlant de la cloque du Pêcher, M. le Président dit que pour l'éviter, il est bon de faire un premier sulfatage avec la bouillie bordelaise dès maintenant, et un second au mois de mai, sans attendre l'apparition de la maladie, qui est toujours provoquée par un refroidissement subit de la température.

M. Chéret dit qu'il a essayé de mélanger de la mélasse avec la bouillie bordelaise pour mieux la fixer, et qu'il s'en est bien trouvé.

Sur la proposition de M. Vaudier, l'assemblée vote des remerciements à M. Montigny pour sa belle collection de Jacinthes que, sur son invitation, les Membres qui l'ont voulu ont pu admirer dans sa serre, ainsi que sa magnifique collection de Cinéraires.

M. le Président donne connaissance à l'assemblée des décisions prises par le Conseil d'administration dans sa séance de ce jour.

Par sa lettre, M. Thirion a proposé de nommer une Commission pour examiner les propositions qui doivent être faites par la Section de Chantilly, qui désire changer ses relations avec la Société de Senlis. Le Conseil a nommé MM. Vaudier et Pecquet, pour se réunir avec les délégués de la Section de Chantilly, le 16 février, au domicile de M. Thirion.

Egalement par sa lettre, M. Thirion, à propos des dépenses pour l'entretien du Jardin et pour éviter que la somme prévue pour cet objet ne soit dépassée, a proposé qu'à partir de ce jour aucune dépense, si minime qu'elle soit, ne puisse

être effectuée au Jardin de la Société sans une autorisation expresse du Conseil d'administration. Le Conseil a accepté cette proposition.

Pour se conformer à la décision ci-dessus, M. Lozet a demandé un crédit pour l'achat d'une collection de Rosiers, ainsi que pour l'achat du fumier nécessaire pour le Jardin; sur la proposition de M. le Professeur, le Conseil a voté une somme de 50 francs pour les Rosiers et une autre de 60 francs pour le fumier.

Ces décisions sont approuvées par l'assemblée.

M. le Professeur fait une conférence sur la culture de l'Artichaut; il démontre que cet excellent légume était connu dès la plus haute antiquité; il indique les meilleures variétés et les soins du reste bien connus de nos maraîchers que réclame la culture de cette plante.

Il est ensuite procédé au tirage de la Tombola, composée de Pommes provenant du Jardin de la Société, et la séance est levée à quatre heures.

---

*Apports en séance :*

Par M. CHÉRET : Bulbilles d'Ignames de Farges, récoltés par lui sur ceux qu'il a plantés l'an dernier; et noyaux de Pêche de Syrie très recommandables pour le plein vent (ces bulbilles et noyaux sont distribués entre les membres présents).  
— *Mention honorable et remerciements.*

---

## DÉGUSTATIONS

9 Janvier.

POIRE NOTAIRE LEPIN. — Fruit gros, forme de Bon Chrétien.  
— Pédoncule assez court, moyen. — Peau jaune d'or, faible-

ment ponctuée de roux. — Chair jaunâtre, un peu grossière, bien juteuse, presque fondante, sucrée.

Arbre assez vigoureux, paraît fertile, est prompt au rapport.

## PROCÈS-VERBAUX DES SECTIONS

### Section de Chantilly.

SÉANCE DU 23 FÉVRIER 1902.

PRÉSIDENTE DE M. GUILLEMINOT.

La séance est ouverte à deux heures.

Vingt-deux membres étaient présents.

Sont proposés pour faire partie de la Société :

M. JOURDON (Acharde), jardinier chez M<sup>me</sup> Borde, à Saint-Leu-d'Esserent, présenté par MM. Ramus et Signot ;

M. ANDRÉ, propriétaire à Saint-Firmin, présenté par MM. Guilleminot et Ferraud.

L'assemblée décide de présenter plusieurs vœux à la Société mère.

Une commission de quatre membres est nommée, en vue d'organiser une conférence pour la fin de mars.

M. Lozet, professeur, fait ensuite une conférence des plus intéressantes sur la taille et la conduite des arbres fruitiers ; il continue la leçon du mois précédent sur la culture et le semis des artichauts.

La séance est levée à trois heures et demie.

### Section de Crépy-en-Valois.

SÉANCE DU 9 FÉVRIER 1902.

La séance est ouverte à deux heures, sous la présidence de M. Petit.

Les membres présents sont : MM. Lozet, professeur ; Petit, Oudin, Ducrô, Lafontaine, Lejay, Fasquelle, Fricoté, Choron, Lironcourt, Pépin, Mercier, Legros et Francolin.

M. Lozet dépose sur le bureau 400 jetons de présence.

M. Petit expose que, conformément aux dispositions du règlement, il y a lieu de réélire le Bureau.

Sont réélus à l'unanimité et par acclamation :

<i>Président d'honneur</i> .....	MM. CHOPINET.
<i>Président</i> .....	PETIT.
<i>Vice-Président</i> .....	LOUDIN.
<i>Trésorier</i> .....	LEGROS.
<i>Secrétaire</i> .....	FRANCOLIN.
<i>Vice-Secrétaire</i> .....	FASQUELLE.
<i>Délégué</i> .....	DUCRÔ.

M. Lozet, professeur, fait une conférence sur la culture de l'Artichaut ; il énumère les meilleures variétés, et indique tous les soins que comporte la culture de cette plante.

Il parle ensuite de l'utilité qu'il y a, en cette saison, d'appliquer des pulvérisations antiseptiques aux arbres fruitiers. La chaux, le sulfate de fer et le lysol peuvent être considérés comme les antiseptiques les plus efficaces ; ils doivent être mélangés avec de l'eau dans les proportions suivantes :

8 kilog. de chaux et 400 litres d'eau.

8 kilog. de sulfate de fer et 400 litres d'eau.

3 kilog. de lysol et 400 litres d'eau.

M. CHORON a fait un apport de Cinéraires variés ; il lui est attribué une *mention honorable*.

M. Fasquelle présente, pour faire partie de la Section : M. REMY, propriétaire à Crépy.

Séance levée à trois heures et demie, après tirage de la tombola.

## EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

*La Culture des Choux fleurs d'été.* — Pour obtenir des choux-fleurs blancs, propres et tendres, il faut donner à ces plantes des soins constants de tous les jours, pour les amener à ce degré de perfection. Un seul jour où ces soins n'auraient pas été donnés, surtout dans la dernière période de leur croissance, aurait suffi pour ne pas obtenir ce résultat.

Ces choux-fleurs ont été semés vers le 4<sup>er</sup> avril, sur terre le plus souvent à l'ombre, car, déjà à cette époque, il faut redouter les ravages de l'altise; quand le mois de mai est sec et chaud, on est quelquefois contraint de les ombrer pendant la grande chaleur pour en chasser le terrible insecte. Le plus souvent, on en vient à bout en barrant souvent; quelques maraichers jettent aussi des cendres dessus les plantes, mais ce procédé a des tendances à les durcir outre mesure. Le meilleur moyen pour obtenir un bon résultat, lorsque l'insecte est trop persistant, est de mettre des châssis ou des cloches par-dessus les plants et de blanchir le verre avec du blanc d'Espagne; on donne de l'air au fur et à mesure que les plants s'attendrissent et on dépanneute ensuite, afin qu'ils soient complètement raffermis au moment de la plantation.

Les maraichers parisiens plantent toujours ces choux-fleurs au milieu de salades diverses, à moitié venues. Ce moyen est préférable à la plantation en terre nue. La terre, étant garnie de verdure, contribue à ce que les choux-fleurs soient moins attaqués par les diverses larves qui les rongeraient infailliblement. Dans cette même période, les soins qu'on donne aux salades suffisent aux choux-fleurs; cependant il faut toujours surveiller les chenilles. Ce n'est donc que lorsqu'on retire les salades, qu'il faut commencer à leur donner des soins spéciaux: d'abord un bon binage, ensuite un bon tapissage avec du fumier de vieille couche gras et

onctueux. C'est généralement ce tapissage qui est le sauveur des choux-fleurs d'été; il sert d'abord de complément d'engrais; de plus, il tient la terre fraîche; aussi quelques jours après qu'il est placé, avec quelques arrosages, si le temps est sec, on voit les racines se développer au collet des plantes et s'étaler entre le paillis et la terre; il se produit un surcroît de végétation qui leur fait prendre du pied et fait pousser les feuilles. Jusqu'ici, il n'est pas nécessaire d'arroser beaucoup, afin de ne pas trop attendrir les plantes, mais quand arrive le moment où le chou prend la fleur, on ne saurait trop l'attendrir. Dans les grandes chaleurs, on les baigne le matin lorsque la rosée est tombée; ce baignage produit une nouvelle rosée qui dure une grande partie de la journée; à partir de quatre heures jusqu'au soir, on donne un arrosage moyen et, jusqu'à la fin de la croissance des plantes, on continue cet exercice si le temps est sec et chaud. Si les choux fanent au jour quand ils ont la fleur, celle-ci devient mousseuse et dure.

J. CURÉ,

Secrétaire du Syndicat des maraichers  
de la région parisienne.

(Revue Horticole.)

\*  
\* \*

*Les Engrais pour Fraisiers* — Est-il possible d'accroître le rendement d'une fraiseraie et de prolonger sa durée par une fumure aux engrais chimiques?

Telle est la question, nous dit le *Journal du Loiret*, que s'est posée M. Condon, et qu'il a résolue dans une série fort intéressante d'expériences en plein champ. Les résultats que nous allons rapporter sont de nature à convaincre les plus incrédules.

Au mois de mars, on a répandu en couverture la fumure suivante par are: nitrate de soude, 7 kgr.; superphosphate, 3 kgr.; chlorure de potassium, 4 kgr.; représentant une dépense de moins de 3 fr. par are. Voici la quantité de fraises à l'are:

Le carré témoin a fourni..... 437 kgr.  
Le carré fumé à l'engrais chimique..... 203

L'excédent est de ..... 66 kgr.

soit près de 50 0/0 et, tous comptes faits, l'opération se solde par un bénéfice de 30 fr. par are; 3.000 fr. par hectare. N'est-ce pas là un beau résultat !

Dans un autre essai, l'année suivante, la même formule d'engrais a fait passer la récolte de 475 kgr. à 326 kgr., soit un excédent de 454 kgr., presque le double.

La récolte de cette année était plus considérable que l'année précédente, car la fraise est très sensible aux influences climatiques; mais, par contre, le prix de vente était bien inférieur, et en résumé, le bénéfice s'est trouvé être le même, 30 fr. par are.

Ces chiffres sont tout à fait significatifs; ils montrent quel grand avantage le cultivateur de fraises peut tirer de l'emploi des engrais chimiques pour compléter la fumure du fumier de ferme donnée au début.

\*  
\* \*

*Guérison des Chancres chez les arbres fruitiers.* — On peut diviser les chancres des arbres fruitiers en deux catégories :

1° Les chancres provenant de blessures (frottements, détériorations d'animaux sauvages, ravages de pucerons lanigères, etc.); ce sont donc les maux accidentels indépendants de la santé propre des individus;

2° Les chancres provenant de l'état morbide de la plante, et dont le germe paraît envahir toutes les parties du végétal. Certaines variétés débiles semblent y être particulièrement sujettes. On comprend que, dans ce cas, la guérison radicale est très difficile, sinon impossible; l'arbre, tout en étant très fertile, précisément à cause de sa faiblesse, reste souffreteux pendant toute sa vie.

Pour guérir les chancres, on coupe le mal jusqu'au vif, avec un couteau bien tranchant; ensuite, on recouvre la plaie avec de la cire à greffer; celle-ci peut se remplacer — surtout lorsqu'il s'agit de grandes plaies — par une composition semi-liquide, formée de demi-partie bouse de vache et demi-partie terre argileuse, le tout intimement lié avec une certaine quantité d'eau. Voici comment on procède avantageusement au pansement de semblables blessures: la surface endommagée, bien nettoyée, est recouverte d'abord d'une mince couche de cet onguent primitif (onguent de Saint-Fiacre), puis on entoure la branche ou la tige lésée d'une toile grossière à larges mailles qu'on a préalablement agitée dans la bouillie curative; ensuite, le tout est encore badigeonné au moyen de ladite composition, et on obtient de cette façon un véritable bandage qui empêchera entièrement l'action nuisible des agents atmosphériques.

Dans le *Bulletin de la Société d'horticulture d'Épernay*, on recommande l'emploi de l'acide muriatique (esprit de sel). L'auteur de l'article nous apprend qu'ayant employé ce produit pour combattre le puceron lanigère, il s'aperçut non seulement de la disparition du parasite, mais aussi de l'heureuse cicatrisation des plaies. Des différentes expériences faites ensuite, par le même praticien, il résulte que la pluie ou la grande sécheresse, immédiatement après l'emploi, anéantit cependant l'action bienfaisante de l'acide; en effet, la première lave le produit, la seconde l'évapore. Pour obvier à ces inconvénients, on emploie l'esprit de sel en *combinaison* avec une matière neutralisant à la fois l'effet de la pluie et de la sécheresse; pour cet usage, l'onguent de Saint-Fiacre convient à merveille: on l'étendra fortement d'eau, de façon à en faire un badigeon pouvant s'appliquer au pinceau.

Des incisions longitudinales, au bord des blessures aident au développement et à la reconstitution des tissus disparus.

Maintenant, pour finir, disons que tout amateur ou jardi-

nier sérieux s'empressera, chaque fois qu'il a un arbre blessé, de le traiter *préventivement* d'après l'une des manières décrites.

E. LEJEUNE.

\* \*

*Fruits à cidre.* — Il résulte d'une communication faite au cours de l'une des séances de la Société nationale d'agriculture, au nom de M. Lechartier, doyen de la Faculté des sciences à Rennes, que l'agriculture récolte des fruits à cidre sans se préoccuper exactement de leur maturité. M. Lechartier avait déjà fait remarquer qu'il y a une grande différence dans la maturité des fruits mûris à l'arbre et ceux qui, cueillis prématurément, mûrissent en tas.

Voici le résultat d'expériences faites cette année par M. Lechartier :

Pour une même variété de pommes, la récolte a eu lieu en deux fois, le 21 octobre et le 21 novembre. Les deux lots obtenus furent analysés lorsqu'ils furent arrivés à complète maturité.

Les pommes récoltées le 21 octobre pesaient en moyenne 48 grammes, tandis que celles récoltées un mois plus tard pesaient en moyenne 70 grammes.

Le fait seul d'avoir laissé les fruits à l'arbre donnait ainsi au cultivateur une augmentation de 450 kilogr. par tonne s'il avait en vue la vente directe des pommes, et une augmentation de 400 litres de moût s'il avait effectué la fabrication du cidre à la ferme même.

On voit l'intérêt qu'il y a en laissant achever sur l'arbre la maturité des fruits à cidre.

Quant à la composition chimique de ces mêmes fruits, ceux qui ont achevé leur maturité sur l'arbre renferment plus d'acide, plus de mucilage; mais le sucre et le tannin sont dans la même proportion que chez les fruits dont la maturité s'est produite en tas.

(*Le Dauphiné horticole*).

\* \*

*La Récolte des Fruits.* — On récolte les fruits d'automne au fur et à mesure qu'ils mûrissent, toujours quand il fait sec, ou il faut les laisser ressuyer dans une pièce bien aérée. Ceux d'hiver sont bien souvent cueillis trop vite, il faut attendre la fin de novembre pour toutes les variétés qui se mangent après janvier. Ce n'est que quand les feuilles sont tombées qu'il est temps de les récolter; ces fruits peuvent supporter cinq à six degrés de gelées sans aucun danger, à condition de ne pas les cueillir étant gelées; si l'on était surpris, il faut les laisser dégeler sur l'arbre avant de les récolter.

(*Journal de la Société Régionale d'Horticulture du Nord de la France*).

\* \*

*Les Tomates sur couche chaude.* — Le système préconisé par M. Berthault consiste à semer, dès le mois de janvier, les Tomates sur couche chaude; quand le développement du plant est suffisant, on le repique sur une seconde couche, à raison de trente plants par châssis. La taille se fait en supprimant exactement toutes les branches latérales; la plante se trouve donc réduite à une tige portant un petit nombre de feuilles et terminée par une inflorescence qui, par suite de la suppression de toutes les branches, s'accroît tellement, qu'il est souvent nécessaire de la tailler elle-même, pour hâter la maturation des fruits, les premiers formés. L'on peut compter sur une récolte de sept à huit Tomates par pied, qui mûrissent normalement, dans le courant de mai et de juin.

Si nous disons normalement, c'est qu'en effet il ne faut pas attendre que les Tomates mûrissent sur le pied, si l'on désire les avoir plus tôt. Dès qu'elles commencent à se colorer, on les cueille et on les place ensuite dans des coffres, sur de la paille, et on met les châssis; les fruits, se trouvant ainsi exposés au plein soleil, sont bassinés très légèrement pour

entretenir une très légère humidité dans l'intérieur du coffre. On crée de la sorte une atmosphère chaude et humide, qui nourrit les tissus du fruit, le tient ferme et plein, et même le fait augmenter de volume.

Les fruits que l'on soumet à ce traitement, acquièrent très rapidement une belle couleur rouge ; ils ont ce qu'on appelle de l'*œil* pour la vente. Par le grand soleil, on doit ombrager légèrement les châssis, afin d'éviter les coups de soleil qui pourraient brûler les fruits. C'est ainsi qu'on obtient des Tomates mûrissant plus tôt, et qu'on peut faire mûrir celles que les gelées d'automne pourraient détruire.

(*Le Petit Jardin illustré*). Henri THEULIER Fils.

\* \*

*Rusticité dans le Nord de l'Aralia Sieboldii.* — Cette superbe espèce, aux feuilles palmées, d'un vert gai et lucide, est presque généralement cultivée en serre froide ou en orangerie, en pot ou en caisse. — Belle quand elle est jeune, elle perd de ses charmes en vieillissant dans ce mode de culture : elle se dégarnit par le bas ; il est rare d'en voir, en pot, une belle forte plante. Et c'est fâcheux, car ce beau feuillage ferait bien dans un groupe.

Mais où cette espèce japonaise montre toute sa valeur ornementale, c'est en pleine terre. Là, les feuilles prennent une ampleur inusitée, les tiges deviennent fortes et après la première floraison, l'*Aralia Sieboldii*, — comme disent les jardiniers — se ramifie : il forme bientôt un arbre magnifique, de petite dimension, aux feuilles superbes.

Ce que tout le monde ne sait pas, c'est que le *Fatsia Japonica* est une plante rustique de pleine terre. Les fortes gelées de l'hiver dernier (18 à 20°R, dans la nuit du 12 au 13 décembre ne l'ont pas tuée.

On peut voir dans la belle propriété de M<sup>me</sup> Guillemaud, à Seclin (Nord), plusieurs forts exemplaires d'*Aralia Sieboldii*, de toute beauté.

Ils sont, en pleine terre, depuis dix années au moins ; cet été, ils étaient énormes.

Quand l'hiver est vigoureux, les feuilles et les tiges terminales gèlent. On taille en mars, avril et, sans aucune couverture, ces aralia ne gèlent jamais.

Dès le mois de mai, me disait le brave jardinier, M. Guillaume Anssens, qui dirige les cultures de ce beau jardin, les plantes végètent avec vigueur, et bientôt, elles sont couvertes de leurs grandes feuilles vertissées.

Quand elle est en fleurs, elle est encore plus ornementale.

Chacun sait que les *Aralia spinosa*, *edulis* et *papyrifera* sont aussi rustiques. Leur grand feuillage digité ou palmé a un cachet tout spécial, qui les rend nécessaires au jardin paysager.

Une des plus belles plantes rustiques de cette famille intéressante est, certainement, le gigantesque *Dimorphanthus mandschuricus* : l'aralia de Mandchourie.

Ad. VAN DEN HEEDE.

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

\* \*

*Procédé hongrois pour faire les conserves de fruits.* — Presque tous les fruits peuvent se conserver pendant des années par le procédé suivant, qui a l'avantage d'être très économique :

On se contente d'essuyer proprement les cerises ; on pèle les pêches, les prunes ; pour les pommes, les poires et les coings, on les pèle et on les fait cuire à moitié avec du sucre, de l'eau, du jus et de l'écorce de citron.

Les fruits ainsi préparés sont rangés dans des bocaux, puis on verse dessus de l'eau sucrée, mais pas trop chargée de sucre, en ne laissant que deux doigts de vide.

Quand tous les bocaux sont ainsi remplis, on coupe pour chacun un rond de papier blanc de la grandeur de l'ouver-

ture, puis deux autres ronds un peu plus grands de papier de journal.

On enduit *les bords* du rond de papier blanc avec de la colle de farine, et on en couvre le bocal en pressant sur les bords avec la main pour bien coller le papier sur l'ouverture.

Les deux ronds de papiers de journal sont enduits complètement de colle de farine sur un des côtés, et on les place successivement sur le bocal en pressant bien et en prenant garde que le papier joigne exactement au verre.

Les bocaux ainsi préparés sont placés dans une grande lèche-frite que l'on remplit d'eau tiède et que l'on met dans le four de la cuisine, quand le diner est cuit; on laisse le tout ainsi jusqu'au soir sans refaire de feu. En retirant alors les bocaux, on trouve que le couvercle de papier triple est devenu aussi dur que du parchemin, et empêche complètement l'introduction de l'air. Il n'y a plus qu'à essuyer les bocaux et à les conserver en lieu sec, à l'abri des souris.

Les fruits préparés de cette manière peuvent se garder plusieurs années; ils ne perdent pas trop de leur goût naturel; ils n'ont pas une douceur désagréable et sont un véritable rafraîchissement, surtout pour les malades, tandis que les fruits préparés par les confiseurs sont trop sucrés et ont généralement perdu leur arôme.

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

\* \*

*Le Sulfatage des Semences.* — M. Henriot recommande de tremper, d'une manière générale, toutes les semences dans une solution de sulfate de fer, à raison de 10 grammes par litre d'eau, et cela pendant un quart d'heure environ. Le résultat, dit-il, « sera toujours : levée plus rapide et plus régulière, rendement plus considérable ».

Toutefois, pour ce qui concerne les graines fines, peut-être y aurait-il lieu de renouveler ces expériences, mais en

modifiant le temps du trempage et la proportion du sulfate de fer.

(Annales de la Société horticole de l'Aube)

\* \*

*Cedrela sinensis.* — Cet arbre superbe, introduit de graines au Muséum d'Histoire naturelle en 1861 par M. Eug. Simon, est encore peu connu et assez rare en Europe. Sa floraison au Muséum, en 1875, a permis d'en tracer les caractères. Haut de 7 à 8 mètres à la 14<sup>e</sup> année de semis, et sans doute destiné à grandir encore, il a fleuri abondamment et s'est montré, comme arbre ornemental, de première valeur pour le Nord de la France, où sa rusticité ne laisse rien à désirer. Ses grandes feuilles composées ressemblent assez à celles du Vernis du Japon, ce qui pourrait le faire confondre avec ce dernier; ses fleurs en longues panicules pendantes, de 0,40 à 0,50 de longueur, sont blanches et d'un très grand effet. Notre jardin Vauban, à Lille, en possède un bel exemplaire et il est vraiment regrettable qu'on ne le plante pas davantage. Cela provient probablement de la difficulté de se procurer des graines.

E. MULNARD.

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

\* \*

*Les Vers blancs au pied des Fraisiers.* — Dans la séance du 24 mars 1898 de la Société entomologique de France, M. le capitaine Finot, de Fontainebleau, a signalé l'emploi de la naphthaline comme préservatif contre les dégâts des vers blancs dans les plantations de fraisiers. Ce préservatif est appliqué à raison de trois poignées par 10 mètres carrés. On en saupoudre le fumier étalé sur la terre avant le labour, et on l'enterre avec ce fumier. Les plants traités par ce procédé n'ont aucunement souffert de la présence de la naphthaline, et aucun n'a été attaqué par les vers blancs.

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

Observations faites dans la commune de Brest  
pendant les mois de

NOVEMBRE 1901				DÉCEMBRE 1901					
DATE	HAUTEUR		TEMPÉRATURE		DATE	HAUTEUR		TEMPÉRATURE	
	D'EAU TOMBÉE		MAXIMA	MINIMA		TOMBÉE		MAXIMA	MINIMA
1			12.1	-6.1	1			9.	-4.4
2			12	-7.2	2			9.1	6.1
3			11.2	-8	3			9	6
4			10.1	-6.2	4			8	2
5			10.3	-6	5			-2	-3.2 <sup>(*)</sup>
6			10	-7	6			0.1	-6 <sup>(*)</sup>
7			6.1	-2 <sup>(1)</sup>	7			10.5	-4.1
8			6.5	-1.5 <sup>(1)</sup>	8			9	5.1 <sup>(*)</sup>
9			7.2	3.1	9	4 <sup>m</sup> 5		7.2	5.5 <sup>(*)</sup>
10			10.2	5.4	10	9 3		7.1	5.1
11			10	6.2	11	7 5		7	2.1
12			8.2	5.1	12	3 4		6	3 <sup>(*)</sup>
13			9.2	6	13	2 2		5	5.5 <sup>(*)</sup>
14	4 <sup>m</sup> 8		9.9	6.1	14	13 2		5.1	3
15			6	5.5	15	0 7		5	-2.1
16			6	-6	16			2	-7.9
17			-1.2	-8.2 <sup>(*)</sup>	17			1.1	-8.1
18			4.7	-1	18			3	-8.6 <sup>(*)</sup>
19			10	4.1	19			5	-5.2 <sup>(*)</sup>
20			7	7	20			4.1	-5
21	0 3		10.2	4.5	21			0.1	-1.5
22	0 9		11.9	6.7	22			1.5	-1.4
23			8.2	-2.1	23			3	-1.6
24			5.1	-4	24	7 9		5	1.5 <sup>(*)</sup>
25			4.4	-5.1	25	15 2		6.2	1.4 <sup>(*)</sup>
26			5.7	-6	26			8.8	1.9
27			6.1	-3	27	1 2		4	2
28			7	0.1	28			7.1	-1.5
29			9.2	2	29			8.1	1.2
30			9.8	1	30	0 9		7	2.3
31					31	0 2		7.7	5.5
Total	6 <sup>m</sup>		M <sup>m</sup> 8.1	-0.8	Total	66 <sup>m</sup> 4		M <sup>m</sup> 5.5	M <sup>m</sup> 0.2

(<sup>1</sup>) Brouillard toute la journée. — (<sup>2</sup>) Brouillard. — (<sup>3</sup>) Tempête.  
— (<sup>4</sup>) Grande tempête (nuit du 12 au 13). — (<sup>5</sup>) Grande tempête. —  
(<sup>6</sup>) Un peu de neige. — (<sup>7</sup>) Neige et verglas. — (<sup>8</sup>) Tempête (nuit du  
25 au 26).

**Leçons d'Horticulture.**

MARS 1902

*Culture alimentaire : L'Artichaut (suite), l'Asperge*  
*Taille des Arbres fruitiers en général; principes généraux.*

- Senlis :* Dimanche 2, à l'issue de la séance.
- Barbery :* Jeudi 6, à 1 heure, chez M. Boucher, maire.
- Crépy :* Dimanche 9, à 2 heures, à l'école des garçons.
- Vineuil :* Jeudi 13, à 2 heures, chez M. Féraud.
- Pont-Ste-Maxence :* Dimanche 16, à 2 heures, à la mairie.
- Creil :* Mercredi 19, à 4 heures, à l'école des garçons.
- Betz :* Jeudi 20, à 2 h. 1/2, à la mairie.
- Chantilly :* Dimanche 23, à 2 heures, salle des réunions.
- Nanteuil :* Jeudi 27, à 3 h. 1/2, à l'école des garçons.

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

Nous rappelons aux personnes qui ont des communications à faire relativement à l'Insectologie et à l'Apiculture, de bien vouloir les adresser à M. Hardret, secrétaire pour l'Apiculture.

# 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. . .	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'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 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. CAVAILLIER, bibliothécaire. — Coût de chaque année, 2 fr.