

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

XIX^e Volume.
N^o 22. — Octobre 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^{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. Vantrois. — M. le baron Gustave de Rothschild. — M. Tassin. — M. Deslandes père. — M. Delamotte. — M. Demachy. — M. Albert Menier. — M. Lacoq-Dumesnil. — M. Testard.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

M. le Préfet de l'Oise. — M. le M. le Prince de Beauvais. — M. le Sous-Préfet de Senlis. — M. le Maire de Senlis.

BUREAU HONORAIRE

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

BUREAU CENTRAL

Président : M. Thirion. — Vice-Présidents : MM. Vantrois, Montigny et Audigier. — Secrétaire-Général : M. Mouret-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. Cavail'ler. — Conservateur du Matériel : M. Tirlet.

MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

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

JARDINIER-PROFESSEUR

M. Lozet.

BUREAUX DES SECTIONS

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

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. Debacq. Délégués : MM. Ramus, Lecourbe, Maricourt et Guillet.

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

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

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

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

PROCÈS-VERBAL

DE LA

Séance de la Section centrale

DU 5 OCTOBRE 1902.

PRÉSIDENCE DE M. THIRION, PRÉSIDENT

La séance est ouverte à deux heures et demie.

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

M. le Président présente les excuses de MM. Montigny et Thirion fils, qui ne peuvent assister à la séance.

Sont présentés pour faire partie de la Société :

Par MM. Pichon et Mouret :

M. PLOUVIEZ, garçon jardinier chez M. Pichon, à Villers-Saint-Paul ;

Par MM. Vibert et Mouret :

M. Auguste HÉROUART, jardinier chez M. Vibert, à Senlis ;

Par MM. Lozet et Mouret :

M. Jean BOUSSARD, champignoniste à Saint-Nicolas ;

M. LERICHE, marchand de vins à Senlis ;

M. Léonce SEZILLE, garçon jardinier au château de Vallières, commune de Mortefontaine ;

Par MM. Lozet et Haquin :

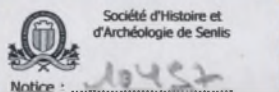
M. THOMAS, jardinier-chef chez M. le duc de Grammont, au château de Vallières.

M. le Président procède ensuite au dépouillement de la correspondance, qui comprend :

1^o Lettre de M. de Waru, maire de la ville de Senlis, annonçant que sur sa proposition le Conseil municipal a voté une somme de 100 francs, pour être décernée en prix à l'occasion de l'Exposition.

2^o Lettre de M. Roblin, ancien conseiller d'arrondissement, annonçant l'envoi d'une médaille de vermeil, pour être également décernée à l'occasion de l'Exposition.

XIX^e VOLUME. — N^o 22. — OCTOBRE 1902.



SHAS



L'assemblée adresse ses remerciements à MM. de Waru et Roblin.

3° Un article de M. Van den Heede sur la plus belle des plantes grimpantes, le *Tecoma grandiflora*. Cet article sera reproduit au Bulletin.

Des remerciements lui sont également adressés.

4° Les catalogues et prix courants suivants : Oignons à fleurs, de E. Thiébaud, place de la Madeleine, 30, Paris ; — Oignons à fleurs, Plantes bulbeuses et autres, de Letort-Hennequin, à Angers ; — Croux et fils, horticulteurs-pépiniéristes à Châtenay (Seine) ; — Michelet, toiles et stores, 33, rue Dareau, Paris ; — Bruant, horticulteur à Poitiers (articles d'automne) ; — Léon Carnet, pépiniériste au Mesnil-Amelot.

M. le Président annonce à l'assemblée la perte que la Société vient de faire par la mort de M. Jules Choquet, notre dévoué trésorier. M. Vantroys, vice président, a prononcé, à ses obsèques, un discours que l'on trouvera reproduit dans le cours du Bulletin.

Il porte également à la connaissance de l'assemblée la mort de M^{me} Delmatti, la femme d'un de nos plus anciens membres, et de M. Marinier, gendre de M. Testard, membre perpétuel de notre Société.

M. le Président, au nom de l'assemblée, envoie à ces familles ses compliments de condoléances.

M. le Président donne connaissance d'un article de la *Semaine agricole*, duquel il résulte que pour avoir des Pommes de terre nouvelles au commencement du printemps, il faut planter vers le mois de septembre des tubercules provenant de la récolte de l'année précédente. Les préserver du froid, à l'entrée de l'hiver, par un buttage, et les arracher au printemps au fur et à mesure des besoins. Ces Pommes de terre sont, paraît-il, beaucoup plus agréables, d'un goût plus fin que les Pommes de terre de primeur venant d'Algérie.

M. Hardret, recommande, comme donnant de bons résultats dans les jardins, la Carotte demi-courte de Guérande, dont il a toute satisfaction.

Le Conseil, sur la proposition de M. le Président, rappelle aux Sections que le règlement exige un minimum de trente membres pour la formation ou le maintien d'une Section, et il invite celles qui n'auraient pas ce nombre, à se mettre en mesure de le compléter d'ici la fin de l'année.

M. le Professeur continue sa leçon sur la classification du fruit, leçon très appréciée de l'assemblée et reproduite au Bulletin.

Il est ensuite procédé au tirage de la tombola, et la séance est levée à quatre heures.

Apports en séance :

Par M. CHÉRET : Une corbeille de belles Pêches Bon Ouvrier, offerte pour la tombola. — *Mention simple et remerciements.*

Par M. LOZET : Un panier de Poires et Pommes provenant du jardin de la Société, pour la tombola. — *Remerciements.*

M. Lozet présente également de très belles Pêches provenant d'une première fructification d'un semis, dont la commission n'a pu apprécier la qualité, ne les ayant pas dégustées, et il engage les membres présents à semer des noyaux, on obtient encore assez souvent de bons résultats.

PROCÈS-VERBAUX DES SECTIONS

Section de Pont-Sainte-Maxence.

SÉANCE DU 20 JUILLET 1902.

La séance est ouverte à deux heures, sous la présidence de M. Bouffet, vice-président.

Étaient présents : MM. Bouffet, Danguillaume, Demoncy, Hennequin, Mazille et Ladeuille.

Ont été désignés pour faire partie de la commission d'examen pour le concours scolaire : MM. Céler, président; Bouffet, vice-président, Danguillaume, et comme membre supplémentaire M. Mazille.

M. le Professeur dépose sur le bureau un lot pour la tombola et un volume intitulé *les Azalées*, par Léon Duval, pour M. Danguillaume.

La séance a été consacrée aux opérations de la taille en vert. L'on procède ensuite au tirage de la tombola, et la séance est levée à quatre heures.

SÉANCE DU 19 OCTOBRE 1902

La séance est ouverte à deux heures et demie, sous la présidence de M. Vinet, secrétaire.

Étaient présents : MM. Vinet, Deslandes, Demoncy, Hennequin et Knuss.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

La parole est ensuite à M. le Professeur, qui traite la leçon annoncée au Bulletin au sujet du Fruit, leçon qui est très suivie par les membres présents, et la séance est levée à quatre heures.

DISCOURS

prononcé aux obsèques de M. Choquet,

TRÉSORIER DE LA SOCIÉTÉ,

par M. Vantroys, vice-président.

Tous ceux qui ont connu M. Jules Choquet aux affaires sont unanimes pour reconnaître qu'il fut dans ses relations doux, loyal et exact; mais il appartient à la Société d'horticulture de ne pas

laisser fermer la tombe de cet homme de bien, sans lui apporter le tribut de reconnaissance qu'elle lui doit, pour les services précieux qu'il lui a rendus avec le plus grand désintéressement comme trésorier pendant de longues années.

A défaut de notre Président, empêché pour raison de santé, permettez-moi de rappeler en quelques mots ce que fut M. Choquet pour la Société d'horticulture.

En 1887, il succède à son beau-père M. Drivière, receveur de rentes et trésorier de notre Société, et, malgré les multiples occupations de sa charge et une santé délicate, il accepte les fonctions de trésorier de la Société d'horticulture, et il sut les remplir avec zèle et avec le soin et le dévouement qu'il apportait à ses propres affaires, toujours si empressé à se rendre utile, que rien ne semblait lui coûter pour y parvenir.

Chaque année, recevoir plus de cinq cents cotisations, régler toutes les dépenses, tenir une comptabilité toujours irréprochable, c'est un labeur pour celui qui en accepte le mandat, et tout le profit était pour la Société. M. Jules Choquet s'acquittait de ses devoirs de trésorier avec un dévouement et une aimable simplicité, aussi se dérobait-il avec une exquise modestie aux remerciements et aux éloges qui lui étaient adressés par ses collègues et qui sont consignés dans nos procès-verbaux de chaque année, contenant approbation de ses comptes.

Faire son devoir et le faire simplement et sans ostentation, sans vaine recherche de lui-même et de ses intérêts, tel était le but visé par le regretté collègue dont nous déplorons la perte.

Aussi mes paroles sont-elles impuissantes à traduire les sentiments de reconnaissance que nous devons à la mémoire de notre trésorier.

Soyez persuadé, excellent ami et collègue, que vous avez réussi à acquérir un droit imprescriptible à notre souvenir, et que les sentiments d'estime et d'affection que vous nous avez inspirés, laisseront après vous une trace ineffaçable.

Puissent les regrets de tous vos amis de la Société d'horticulture, et qu'ils manifestent par ma voix, du plus profond de leur cœur, apporter quelque adoucissement à la douleur de votre famille si éprouvée.

Et maintenant, cher collègue, que Dieu vous reçoive avec miséricorde et vous donne dans l'éternité la place promise aux hommes de bien.

LA PLUS BELLE DES PLANTES GRIMPANTES

Rien n'est plus éclatant que le *Tecoma grandiflora*, lorsqu'en août-septembre, ses longues branches retombent d'un mur; celles-ci se terminent par une grappe de grandes fleurs rouge cinabre largement ouvertes. Il faut être aveugle pour ne pas admirer ces superbes fleurs!

C'est, surtout, dans cette situation — contre un mur — que les *Bignonia radicans* et *Bignonia grandiflora* produisent leur plus grande somme d'effet. De ce mur bien ensoleillé et de la crête du mur descendent des *stalactites de feu*. C'est beau comme le dernier acte du *Prophète*! Et cela dure plus longtemps; et cet effet splendide se reproduit chaque année à la même époque.

Les *Tecoma* sont synonymes des *Bignonia*, dont les diverses espèces sont intéressantes par leurs fleurs. Mais ce qui prime, dans le genre, ce sont bien les *Tecoma radicans* et *Tecoma grandiflora*.

Nous avons observé que c'est, surtout, comme espalier contre un grand mur que ces plantes prospèrent.

Elles ne poussent pas très vite, mais en 5 à 8 ans, on peut déjà profiter du magnifique coup d'œil donné par les fleurs. Le *Tecoma grandiflora* est plutôt mis à fleurs; il lui faut, cependant, 4 à 5 ans pour atteindre la force voulue.

On pourrait cultiver les *Bignonia*, isolément, sur les pelouses, ou fixées contre des tuteurs au pied des arbres. Elles s'y attacheraient à l'aide des griffes qu'elles émettent, à l'instar des lierres. Ces situations ne leur conviennent pas aussi bien que contre un mur.

Ces végétaux sarmenteux sont excessivement rustiques. Le *Bignonia* Linné, ou *Tecoma radicans* Jussieu, est originaire de l'Amérique du Nord. On lui donne plusieurs noms: cela démontre déjà sa valeur ornementale. Cette plante est appelée *Tecoma grimpant*, *Tecoma* de Virginie, *Jasmin*

Trompette et *Jasmin* de Virginie. Je me suis toujours demandé comment on a pu voir un *Jasmin* dans cette *Bignoniacée*! Cela se ressemble à peu près comme une poire ressemble à une cerise!

Le *Bignonia grandiflora* Del nous vient de la Chine. Dans toutes ses parties, il est plus vigoureux. Ses feuilles sont glabres et gaufrées, tandis que celles du *Bignonia radicans* ont les folioles velues légèrement.

Un mur nu, c'est horrible! Pourquoi ne pas les habiller à l'intérieur, bien entendu, avec de belles plantes grimpantes, dont les *Bignonia*, pour apporter d'autres effets que les espaliers de Pêchers, de Poiriers, de Pommiers et de Vigne. Joindre l'agréable à l'utile, telle doit être la pensée de l'amateur, de l'architecte et du jardinier.

La culture en terre ordinaire est certainement très facile, si elle est fraîche et pas trop lourde.

Leur multiplication peut être faite par semis, éclats, marcottes et boutures de bois bien acôtées. Les tronçons de racines peuvent aussi servir à la multiplication des *Tecoma*.

Il est surprenant qu'on ne voit pas plus souvent des applications de cette culture dans les parcs et jardins.

AD. VAN DEN HEEDÉ.

CLASSIFICATION DES FRUITS

Suite de la Leçon du mois de septembre.

Le péricarpe est formé de trois éléments: 1° *l'épicarpe*; 2° *le mésocarpe*; 3° *l'endocarpe*.

L'épicarpe est la membrane extérieure mince, sorte d'épiderme qui recouvre le péricarpe et détermine l'aspect du fruit.

Le *mésocarpe* est la partie interne parenchymateuse et vasculaire du fruit où sont groupés tous les vaisseaux. Il est

excessivement développé dans les fruits dits charnus, comme la poire, la pomme, le melon.

L'*endocarpe* est l'autre membrane pariétale qui tapisse la cavité où logent les graines. Il est généralement mince; mais il arrive quelquefois que l'*endocarpe* est épaissi extérieurement par une grande partie du *mésocarpe*, et que cette partie devenant dure et osseuse, enveloppe la graine, et constitue alors la noix, ou le noyau.

La *cavité séminifère*, abritée par l'*endocarpe*, ou plus simplement la cavité intérieure du *péricarpe*, est divisée en loges séparées par des *cloisons*. Elle peut être simple, et dans ce cas ne présente qu'une seule loge, donnant ainsi au *péricarpe* le nom de *péricarpe uniloculaire*, comme dans la cerise, la pêche, le pavot. Quand le *péricarpe* est *biloculaire*, *triloculaire* ou *multiloculaire*, c'est qu'il comprend deux, trois et plus, de loges distinctes.

Les *cloisons* sont des lames verticales qui se forment par le prolongement de l'*endocarpe* dans la cavité *péricarpienne*, et qui se réunissent ensuite au *mésocarpe*. Toutes les *cloisons vraies* se forment ainsi. Toutes les autres formations constituent de fausses-*cloisons* (1).

On distingue dans le *péricarpe*, comme dans l'*ovaire* : la base, le sommet et l'axe.

La base, est le point par lequel il est fixé au réceptacle ou au pédoncule.

Le sommet est indiqué par la place qu'occupaient le style et le stigmate.

L'axe, est matériel et existe réellement sous le nom de *columelle*, ou il est fictif et répond à une ligne imaginaire dirigée de la base au sommet en passant par le milieu du

(1) Voir à cet effet un fruit de crucifère, une tête de pavot, on constatera que les *cloisons* ne sont pas constituées par une duplication de l'*endocarpe* proprement dit.

péricarpe. La *columelle* forme une sorte de petite colonne sur laquelle s'appuient les différentes pièces du fruit (1).

Enfin le *pericarpe* ou fruit considéré dans son ensemble, est un des organes dont les formes sont nombreuses et variées.

Il est souvent sphéroïdal et arrondi, comme dans l'abricot, la pêche, l'orange.

Il est *ové* ou en forme d'œuf, comme dans les glands; *lenticulaire*, *prismatique*, comme dans les ombellifères, les oxalis.

Le fruit peut être couronné par les dents du calice, quand l'*ovaire* est inféré et pariétal comme dans la grenade, la poire, la pomme; d'autres fois, il est surmonté de poils constituant des aigrettes, desquelles on tire beaucoup de caractères génériques.

De ce qui précède, on sait avec quelques détails, quels sont les différents organes qui entrent dans la constitution d'un fruit mûr et parfait.

Je dois maintenant vous faire connaître les modifications que peut offrir le fruit considéré dans son ensemble, c'est-à-dire dans la réunion de ses parties. Toutefois je ne m'occuperai, dans ce court exposé, que des espèces de fruits bien caractérisées et qui sont couramment en usage.

On les a classés en *fruits simples*, *fruits multiples* et *fruits composés*; puis en *fruits secs* et *charnus*; déhiscent et indéhiscent.

Je suivrai donc cette classification comme étant la plus facile à comprendre.

1° FRUITS SIMPLES.

1° *Fruits secs, indéhiscent et déhiscent.*

2° *Fruits charnus.*

Les fruits secs n'étant pas positivement du domaine de l'arboriculture fruitière, mais bien plus de l'arboriculture

(1) Ombellifères et euphorbes.

forestière, ou d'ornement de l'agriculture et de la culture potagère, je ne m'étendrai pas non plus sur leur description.

Toutefois, je vous en citerai quelques genres en indiquant (à titre d'exemple) les végétaux qui les produisent.

1° La *Cariopse* est spéciale aux graminées (blé, avoine, orge, etc.) ;

2° L'*Akène* se rencontre dans les chardons, l'oseille, le grand soleil ;

3° Le *Polakène*, *triakène*, *pentakène*, qui ont pour base le nombre de loges, se trouvent dans la famille des ombellifères, la cigüe, le persil, etc. ;

4° La *Samare* est produite par l'orme, l'érable, etc. ;

5° Le *Gland* vient sur le chêne, le noisetier, le châtaigner (1) ;

6° Le *Careécule* sur le tilleul ;

7° La *Balauste* sur le grenadier. Ce dernier est toujours considéré comme fruit charnu, tandis que le péricarpe est réellement sec et coriace.

Toute cette catégorie compose (notez-le bien) la série des fruits secs indéhiscents.

La série des fruits secs déhiscents, de son côté, comprend :

1° Le *Follicule*, que vous rencontrerez dans l'ancolie, l'aconit, l'hellebore et le delphinium ;

2° La *Silique* est spéciale aux crucifères ; dans le radis, cependant ; elle est indéhiscence ;

3° La *Gousse* appartient aux *légumineuses* (pois, fève, haricot) ; le fruit du baguenaudier est aussi une gousse ;

4° La *Pixide* s'observe dans le pourpier, le mouron, la jusquiame ; on la connaît encore sous le nom vulgaire de boîte à savonnette ;

5° La *Capsule* se rapporte à tous les autres fruits secs et

(1) Le Gland, se nomme aussi fruit *induvié*, parce qu'une partie de la fleur qui l'enveloppe s'accroît pendant la fructification.

déhiscents, qui ne se rattachent pas par leur structure aux espèces ci-dessus. Les capsules sont donc très variables.

D'après le mode de déhiscence, les capsules sont :

1° *Poricides* (1) quand elles s'ouvrent par des pores ou trous ;

2° *Septicides* (2) quand elles s'ouvrent par dédoublement des cloisons ;

3° *Valvicides* (3) quand elles s'ouvrent par des panneaux ou valves complètes.

2° FRUITS MULTIPLES.

On pourrait aussi donner des noms spéciaux à toutes les réunions de plusieurs fruits simples appartenant à une même fleur. Mais ce serait compliquer davantage cette partie de la science, qui offre déjà assez de difficultés ; disons simplement que les *fruits multiples* sont ceux qui résultent de la réunion de plusieurs pistils renfermés dans une même fleur. Après cela, nous pourrions très bien distinguer les fruits multiples d'un végétal ; par exemple, que le fruit se compose d'un nombre plus ou moins considérable d'akènes, de drupéoles, etc., ces akènes, ces drupes variant quant à leurs formes et leurs caractères, suivant les genres : la *framboise* et la *ronce* offrent un bel exemple de fruits multiples *drupacés*, ou *Drupéolés*.

Cependant certains fruits multiples ont reçu, à cause de leur organisation, des noms particuliers :

1° Le *Syncarpe*, par exemple, est un fruit multiple provenant de plusieurs ovaires soudés ensemble. La nature de chacun de ces péricarpes est très différente.

Dans les *Magnolia*, qui en donnent le type, ce sont des espèces de petites capsules uniloculaires, s'ouvrant par une

(1) Le pavot.

(2) Le tabac.

(3) L'œillet.

fente longitudinale. Dans d'autres, les Anonas, ce sont des péricarpes charnus entièrement soudés et tout à fait indéhiscent. De là le *syncarpe capsulaire* et le *syncarpe charnu*.

2° La *Melonide* : C'est un fruit charnu provenant de plusieurs ovaires réunis et soudés avec le tube du calice, qui, souvent très épais, se confond avec eux. C'est la poire, la pomme, la nêfle, etc.

Dans la melonide, toute la partie charnue du fruit n'est pas formée uniquement par le péricarpe, elle est due aussi à un épaissement du calice. L'endocarpe qui revêt chaque loge d'une melonide est cartilagineux, ou osseux ; dans ce dernier cas il y a autant de nucules que d'ovaires, comme la nêfle. C'est ce qui a fait diviser la melonide en deux variétés : 1° la *melonide à nucules*, 2° la *melonide à pépins*.

Cette dernière est celle dont l'endocarpe est cartilagineux comme dans la poire, la pomme. La melonide appartient exclusivement à la famille des rosacées.

3° FRUITS COMPOSÉS

Ces fruits sont ceux qui sont formés par une agglomération plus ou moins importante de petits fruits rapprochés, réunis ou soudés entre eux, provenant de fleurs distinctes, mais formant un ensemble considéré comme un seul fruit.

Deux choses sont observées dans les fruits composés : d'abord l'ensemble général, auquel on donne un nom spécial, et la structure particulière de chacun des petits fruits séparément.

Il y a trois sortes de genres de fruits composés : le *cône*, la *sorose*, le *sycône*.

Je ne vous parlerai pas ici du *cône*, mais seulement de la *sorose* et du *sycône*.

La *sorose*, c'est la réunion de plusieurs fruits soudés en un seul corps, charnus, très développés, entrecroisés et ressemblant à une baie mamelonnée. C'est le fruit du mûrier, de l'ananas.

Le *sycône*, c'est le fruit du figuier. Il est formé par une involucre monophylle, charnu à l'intérieur, ovoïde et fermé, contenant un grand nombre de petites *drupes* qui correspondent à autant de fleurs femelles.

Dans les différentes espèces de fruits que je viens de citer et de décrire, se trouvent à peu près tous les types auxquels on peut rapporter les nombreuses variétés de formes que cet organe offre dans les végétaux.

Ce tableau est loin d'être complet. Mon intention n'a été ici que de vous présenter les espèces les plus souvent appelées à passer sous vos yeux.

Pour terminer ce qui a rapport aux organes de la fructification, il me reste encore à vous parler de la graine et de la dissémination, ainsi que des avantages que la médecine, les arts et l'économie domestique peuvent retirer des fruits et de leurs différents éléments. Ce sera l'objet d'un autre entretien.

CH. LOZET.

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE

L'engrais humain et les courtilières. — La *Revue horticole* signale un remède infailible pour la destruction de la taupe-griffon.

Nous reproduisons fidèlement :

« M. le docteur Robertson Proschowsky vient de découvrir fortuitement un remède inédit, quoique très connu, contre les courtilières. Sa propriété étant eavahie par ces orthoptères dévastateurs, il avait inutilement employé contre eux, écrit-il au *Bulletin de la Société nationale d'Acclimatation*, tous les procédés indiqués pour les détruire, lorsqu'à l'automne, ayant fait procéder à la vidange d'une fosse de latrines, les matières fécales diluées dans l'eau

furent employées à un arrosage à fond des plantes-bandes. Depuis cette époque, aucune courtillière n'a été vue dans le jardin, soit que ces hôtes incommodes aient succombé ou qu'ils aient émigré, repoussés par l'odeur du liquide fertilisant.

« Cette seconde hypothèse n'est point invraisemblable, la courtillière ayant, paraît-il, un sens olfactif assez délicat; aussi Olivier de Serres recommandait-il aux praticiens de son temps, pour l'éloigner des jardins, d'y semer du chanvre, qui, disait-il, « laissant au fond sa naturelle odeur, qui est forte et tant contraire aux *sterpis* (courtillières), les bannit du jardin pour quelques années. »

Quoi qu'il en soit de son mode d'action, le remède employé par M. le docteur Robertson Proschowsky, outre l'avantage de faire disparaître les courtillières, aura encore celui de fournir un sérieux appoint de nourriture aux plantes qu'il s'agit de préserver de leurs atteintes.

*
* *

Un Mode de conservation des Prunes. — Dans le *Bulletin d'arboriculture de Gand*, M. Jules Burvenich signale le procédé suivant, pour conserver les Prunes :

« On cueille ces fruits en automne, par un beau jour sec, quand ils se sont déjà un peu ridés près du pédoncule; on les place sur une table, dans une chambre bien aérée, pendant deux ou trois jours, afin de les priver d'une partie de leur eau.

« Puis on les stratifie dans une caisse, avec de la farine de froment ou du son, de telle manière qu'aucun fruit ne touche l'autre, et que chacun soit complètement enveloppé de farine. Quand la caisse est pleine, on y adapte le couvercle aussi hermétiquement que possible, et on la place dans une chambre froide, mais sèche, au fruitier, par exemple.

« Quand on veut consommer les fruits, on les retire de la caisse avec précaution, on essuie soigneusement la farine, on

les place sur un tamis de crin et on les expose ainsi à la vapeur de l'eau bouillante, mais pas immédiatement au-dessus de l'eau, pour que la vapeur puisse quelque peu se refroidir. Celle-ci en relève non seulement le goût, mais rend en partie aux fruits leur ancienne fraîcheur. »

M. Burvenich a vu ce procédé appliqué aux Prunes violettes, et notamment aux variétés *Attesse* et *Belle de Louvain*; mais il croit — et nous croyons avec lui — que bien d'autres Prunes pourraient se traiter de la même façon.

*
* *

Destruction de la Chenille des haies — Le papillon de l'*Yponomeuta cognatella*, qui est blanc grisâtre avec les ailes supérieures pointillées de noir et les inférieures blanchâtres, éclot du 12 juillet au 5 août, et pendant tout le temps de son éclosion s'accouple et pond sur les haies. Or, si l'on a soin de ne pas tondre sa haie avant le 10 ou 15 août, il y a dans la haie des branches longues qui dépassent la moyenne des autres; ces branches sont terminées par des sortes de petits amas de feuilles paraissant avortées et terminant les branches en forme de petit bouquet; c'est dans ce petit bouquet de feuilles terminales que les femelles de l'*Yponomeuta* viennent déposer leurs œufs en quantités inénombrables. Ces œufs passent l'hiver et n'éclosent qu'au printemps suivant; par conséquent, pour détruire d'un seul coup toute la ponte des femelles, il suffira de tailler la haie après le 10 ou 15 août et de brûler avec le plus grand soin toutes les branches coupées.

Mais il est essentiel de ne pas tailler les haies au mois de juin, comme on le fait trop souvent; à cette époque, on coupe justement les branches où les femelles déposent leurs œufs, c'est-à-dire les longues branches, et ces longues branches coupées, les femelles pondent dans les bourgeons de l'intérieur de la haie et deviennent par cela même impossible à détruire.

Il faut donc tailler les baies atteintes par ces chenilles au mois d'août, après le 15, au mois de février, avant la pousse des feuilles.

(Bulletin du Laboratoire d'Entomologie agricole).

*
**

Contre les Loirs. — Voici quelque chose d'intéressant, d'après le *Journal de la Société nationale d'horticulture*. Il est facile d'empêcher les Loirs de manger les fruits de nos espaliers, au moyen de touffes de bruyère attachées aux fils de fer, de place en place, à environ un mètre de distance l'une de l'autre, et en les rapprochant le plus possible des beaux fruits. Ce n'est pas la mer à boire que d'essayer, et on peut toujours tenter l'expérience; la bourse n'en souffrira pas trop.

*
**

Conservation des tubercules de Bégonias. — Il est souvent dans l'usage de laisser les Bégonias tubéreux en végétation jusqu'aux gelées, et de n'arracher les tubercules qu'après la destruction des tiges.

D'après M. Georges Truffaut, ce procédé est défectueux en ce que la partie à conserver, étant remplie d'humidité, est plus sujette à la pourriture. Il indique qu'il est préférable d'arracher les Bégonias un peu avant les frois et les mettre sous châssis ou sous un hangar. De cette manière, la végétation se ralentit successivement et les feuilles des tiges évaporant l'humidité des tubercules ceux-ci se conservent avec plus de facilité. Quand ils sont bien secs, on les nettoie, et leur conservation se fait sur des tablettes ou dans des caisses, dans du sable, toujours dans un local ni trop chaud, ni trop humide.

(Bulletin de la Société d'horticulture
d'Orléans et du Loiret).

Leçons d'Horticulture.

NOVEMBRE 1902

*Présentation de diverses variétés de Fruits
du Jardin d'expériences.*

<i>Senlis :</i>	Dimanche 2, à l'issue de la séance.
<i>Barbery :</i>	Jeudi 6, à 11 heures, chez M. Boucher, maire.
<i>Crépy :</i>	Dimanche 9, à 2 heures, à l'école des garçons.
<i>Creil :</i>	Jeudi 13, à 2 heures, à l'école des garçons.
<i>Pont :</i>	Dimanche 16, à 2 heures, à la mairie.
<i>Betz :</i>	Jeudi 20, à 2 h. 1/2, à la mairie.
<i>Nanteuil :</i>	Jeudi 27, à 3 h. 1/2, à l'école des garçons.
<i>Chantilly :</i>	Dimanche 30, à 2 heures, salle des réunions.

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.

Senlis. — Imprimerie Administrative et Commerciale.

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. . .	10 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 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.