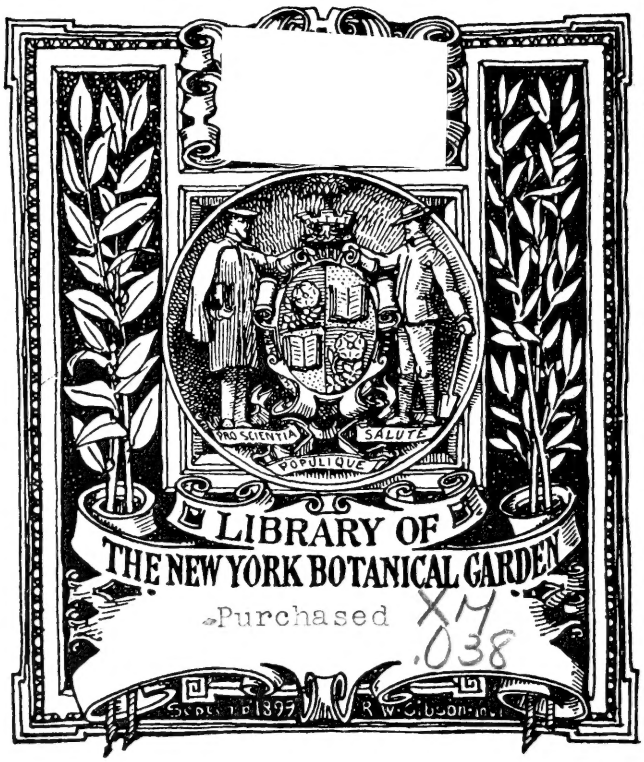

PRO SCIENTIA
SALUTE
POPULIQUE
LIBRARY OF
THE NEW YORK BOTANICAL GARDEN
Purchased

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

ORGANE DES AMATEURS DE JARDINS
ET D'ORCHIDÉES

Fondé en 1877 par Jean CHAURÉ

Rédigé par une Société d'Horticulteurs, d'Arboriculteurs et d'Amateurs distingués

SOUS LA DIRECTION

DE

LUCIEN CHAURÉ

Chevalier de la Légion d'Honneur
Officier de l'Instruction publique, Officier de l'ordre du Mérite agricole
Fondateur et Vice-Président de la Société de Topographie de France
Président de la Section de Géologie et de Botanique
Président d'honneur de la Société « *L'Amicale Horticole* » de Saint-Maur
Membre honoraire, du Conseil et de la Commission de Rédaction de la Société Nationale d'Horticulture de France.
Exposition de 1900. Hors concours. Rapporteur du Jury.
Membre du Comité directeur de l'Association de la *Presse agricole*.
Membre d'honneur et Correspondant de Sociétés d'horticulture françaises et étrangères, etc.

SECRÉTAIRE DE LA RÉDACTION :

OTTO BALLIF

ORCHIDOPHILE
Chevalier du Mérite agricole
Diplômé de l'École d'arboriculture de la Ville de Paris
Membre correspondant de Sociétés étrangères.
Membre honoraire de l'Association pour la protection des plantes alpines.
E. U. 1900. — Médaille d'or de collaborateur.

27e ANNÉE — 1903

PARIS

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

A SES ABONNÉS,
A SES DÉVOUÉS COLLABORATEURS,
ET A TOUS SES AMIS,

LE MONITEUR D'HORTICULTURE

Adresse ses meilleurs souhaits
et ses plus sincères remercîments

A la Société pomologique de France

La Commission permanente de dégustation, qui continue ses opérations les 2e et 4e samedis, a étudié les fruits nouveaux suivants :

POIRES : *Jeanne d'Arc*, trouvée bonne; *de la Forestrie*, très bonne; *Virginie Baltet*, bonne; *Fondante Ruitton*, très bonne; *Secrétaire Mareschal*, bonne.

POMMES : *Bramley's Seedling*, bonne; *Calville du Roi*, très bonne; *Teint frais*, bonne.

Les plus grosses grappes de Raisin. — D'après le *Gardeners' Chronicle* de Londres, le record des plus grosses grappes de raisin, qui ont été présentées aux expositions de l'Angleterre, serait le suivant :

M. Hunter, de Belfast (Irlande), a exposé en automne 1874, une grappe de la variété *Black Hamburgh* qui pesait 9 k. 660 grammes.

M. Robert, de Charleville, a présenté, en novembre 1877, au Palais de Cristal de Londres une grappe de *Gros Guillaume* du poids de 10 kilos 505 grammes.

M. Dickson d'Edimbourg a exposé dans cette ville, en septembre 1875, une grappe de la variété *White Nice* qui pesait 11 kilos 670 grammes.

Vient ensuite la grappe de raisin la plus colossale dont il ait été fait mention dans les annales horticoles, exposée en 1885 au Palais de Cristal de Londres, sur un pied de vigne de la variété *Trebbiano*; elle pesait exactemement 11 kilos 850 gr.

Echenillage. — Nous rappelons aux Préfets que la loi sur l'échenillage, étant obligatoire, doit être appliquée dans toute sa rigueur jusqu'au 20 février et que des arrêtés doivent être pris en ce sens.

Nul ne peut s'y soustraire pas plus les administrations de l'Etat que les administrations particulières et les simples particuliers.

La **Société de Topographie de France** (18, rue Visconti) tiendra son Assemblée générale annuelle, pour la distribution de ses récompenses, dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne, le dimanche 25 janvier à 2 heures, sous la présidence de M. Léon Mougeot, député de la Haute-Marne, ministre de l'agriculture.

A travers... partout

Le *Journal officiel* du 14 décembre a publié les noms des instituteurs et institutrices qui, ayant donné, avec le plus de zèle et de succès, l'enseignement agricole et horticole à leurs élèves, ont obtenu, de concert entre les ministres de l'agriculture et de l'instruction publique ; des lettres de félicitations pour ceux déjà chevaliers du Mérite agricole, et des médailles de vermeil ou d'argent avec ou sans prime pour les autres.

Il vient de se fonder à Tunis, la Société d'Horticulture de Tunisie, qui a tenu sa première exposition, le 21 novembre, au Casino de Tunis.

Dans la rade de Villefranche, sous la présidence d'honneur du roi des Belges et la présidence de l amiral Pottier doit avoir lieu, le 17 février, une grande fête maritime, à laquelle sera jointe une bataille navale de fleurs.

A partir du 20 janvier, des droits d'entrée en Suisse, sur les fruits de luxe, c'est-à-dire emballés au lieu d'être en sacs, seront appliqués à raison de 3 francs par cent kilos.

D'un autre côté, on nous annonce que l'Allemagne a décidé d'appliquer des droits de douanes qui seront de :

25 francs par 100 kilog. sur les arbres ;
30 fr. par 100 kilog. sur les plantes en pot ;
50 francs par 100 kilog. sur les rosiers.

Expédions un rosier d'un kilog et nous en avons pour 50 centimes de droits !

La médaille d'or de 625 francs que l'Association des négociants en fruits anglais, offre au cultivateur qui a obtenu les plus beaux fruits *s'étant vendus les plus chers*, a été attribuée, cette année, à M. Lewis Castle, jardinier du Duc de Bedford.

Allons Buisson, voilà un bel exemple à faire suivre par votre Syndicat des Primeuristes !

Nécrologie : L'Agriculture et l'horticulture champenoises viennent de faire une perte irréparable dans la personne de M. Édouard Ponsard, décédé à Voucienne (Marne) le 23 décembre, à l'âge de 78 ans.

Nous laissons de côté l'homme public car M. E. Ponsard, maire d'Omey, depuis 1852, Conseiller général depuis plus de 50 ans sans interruption, fut plusieurs années député de Châlons et remplacé par M. Léon Bourgeois.

Dès sa jeunesse, M. Ponsard se consacra à l'étude des questions horticoles et agricoles, et par tous les moyens, même au détriment de sa fortune, fit faire de grands progrès aux cultures champenoises.

Il fonda et rédigea *Le Cultivateur de la Champagne*. Il fut un des plus fervents propagateurs de l'emploi du sulfate de fer, dès 1849, pour la destruction de la cuscute et reçu, pour cela, de la S. N. d'Agriculture une médaille d'argent, puis il s'attacha aux engrais chimiques et autres procédés culturaux.

Il faisait partie de toutes les commissions départementales touchant à l'agriculture.

Il fut président et devint président honoraire du Comice agricole de la Marne.

Il fonda le Syndicat agricole, les caisses de secours contre la grêle, la mortalité du bétail etc... il était membre du Conseil de la Société des Agriculteurs de France ; il obtint plus d'une centaine de médailles dans les Concours agricoles et expositions d'horticulture car il était, en outre, grand amateur de fleurs et de fruits.

En relations d'amitié avec notre ancien rédacteur en chef, Jean Chauré, alors horticulteur, il aida à la propagation des plantes nouvelles que celui-ci introduisait de l'étranger, surtout de la Chine, d'où elles lui étaient envoyées par M. Montigny, alors consul de France (Igname, Sorgho, etc.).

En 1868, M. Ponsard recevait, au titre de l'Agriculture, la croix de la Légion d'honneur, dignement méritée, et nous pouvons dire, nous qui avons connu intimement l'homme privé et public depuis notre enfance, que jamais le signe de l'honneur n'a brillé, sur une poitrine plus noble, et n'a fait battre de joie un cœur plus honnête et plus français. Si Ponsard a pu avoir des adversaires politiques, il n'a jamais dû avoir d'ennemis, ou alors ceux-là sont à plaindre.

Pour quant à nous nous regretterons toujours celui qui fut bon, affable pour tous et dont la collaboration nous a été précieuse à plusieurs reprises.

Que sa veuve, que son fils, qui préside si dignement la section de Vassy, de la Société d'Horticulture de la Haute-Marne, reçoivent ici l'expression de nos plus sincères sentiments de douleur, et nos plus sympathiques condoléances.

Nous apprenons aussi le décès d'un homme dévoué à l'horticulture et qui présida longtemps la Société régionale de Vincennes, M. Mainguet père, de Fontenay-sous-Bois.

Puis celui d'un orchidophile très connu, M. Piret, d'Argenteuil, qui, à la suite d'un voyage au Vénézuéla rapporta nombre d'orchidées, surtout des Cattleyas, parmi lesquels il s'en trouvait à fleurs blanches, ce qui l'avait fait surnommer : le Père des Cattleyas blancs.

LUCIEN CHAURÉ.

LES ROSES

Mme Cadeau Ramey
(*Hybr. de thé.*)

Cette superbe Rose représentée par notre chromolithographie, est une obtention de M. Pernet-Ducher, 'habile rosiériste de Lyon, qui l'a mise au commerce en 1896. L'arbuste est vigoureux et se couvre d'un beau feuillage; ses fleurs, grandes, bien pleines, d'une forme parfaite, sont supportées par de longs pédoncules; leur coloris est d'un rose chair, cuivré à la base des pétales, tandis que les bords sont teintés de carmin.

La rose *Mme Cadeau-Ramey* est une charmante variété pour les collections d'amateurs.

Gloire de Laurentia
(*Bengale.*)

Notre chromolithographie représente également une touffe d'une variété naine de la section des rosiers du Bengale, la *Gloire de Laurentia* ou *Gloire des Lawrence*, Cette rose appartient au groupe des rosiers *lilliput* ou *Rosa Lawrenceana*. L'arbuste, qui est nain et trapu, dépasse rarement 20 à 25 centimètres de hauteur; il est d'une floribonté extraordinaire et ses ravissantes fleurs sont d'un très joli rose carminé.

D'après l'ouvrage de M. Jules Gravereaux, le savant rosophile de l'Hay, la *Gloire de Laurentia* serait une forme horticole qui daterait déjà de 1837 et qui doit être classée dans la *Race des rosiers de* Miss Lawrence, Syn. *Rosa indica minima*, *Curt* ou *R. indica Lawrenceana. Red.* ou *R. semperflorens minima*, *Sims*.

Cette race de rosiers, nous dit-il, est une forme aux habitudes naines du *R. semperflorens*, dont elle possède, réduite à une petite échelle, tous les caractères spécifiques. Les mignonnes fleurs qu'ils produisent, seraient les plus petites du genre, si on en excepte cependant celles de quelques-unes des variétés de *Rosa polyantha* nains.

Otto Ballif.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

JANVIER

Janvier, qui commence l'année humaine, peut être considéré comme le dernier mois de l'année horticole.

Peu ou point de travaux au JARDIN D'AGRÉMENT, si ce n'est l'entretien de propreté ordinaire.

Jusqu'à présent, il n'y a pas trop à se plaindre; la température est assez clémente et on peut voir quelques fleurs s'épanouir, telles les Hellébores, les Pensées, les Giroflées, les Violettes.

Pas de semis possibles en pleine terre, ils sont trop risqués et, sous châssis, il est trop tôt : entre la levée et le commencement du repiquage, il y a trop de temps pour bien réussir.

On surveillera les bâches qu'on aérera autant que possible et qu'on couvrira de paillassons pour la nuit; être toujours sur ses gardes pour fermer ou couvrir, car, d'un moment à l'autre, à l'improviste, le temps peut changer et malheur à celui dont la prévoyance a fait défaut!

Eviter aussi, si la nuit a été froide et que les plantes soient gelées, d'ouvrir par le soleil : le dégel arrivant brusquement, la réaction est trop vive et les plantes souffrent ou meurent; il faudra avoir bien soin de les laisser dégeler graduellement, les châssis baissés et n'aérer qu'ensuite.

Nettoyer, refaire les bordures et gazons, par beau temps.

Donner à manger aux oiseaux.

S'il neigeait fort, on fera bien de secouer la neige qui se serait fixée sur les arbustes à feuillage persistant, cela évite le mauvais effet de la gelée, et surtout de voir les branches se casser.

On détache, des arbres et des arbustes, les fragments qu'on destine à être bouturés, et on les pique dans du sable ou de la terre légère en un endroit bien abrité de la gelée et du soleil jusqu'au moment de la plantation.

Habiller les églantiers et les mettre en jauge; mettre stratifier les graines de rosiers et donner du jour, mais pas d'air, aux rosiers greffés en fente sur racine, plantés

sous châssis; continuer ce genre de greffage.

Préparer les composts destinés à la culture des Chrysanthèmes.

Bouturer ceux destinés à la grosse fleur et aux fortes plantes d'Exposition.

Soigner les pieds mères qui doivent être exposés à la lumière en serre froide.

JARDIN FRUITIER

Achever par un beau temps la plantation des arbres fruitiers.

Dépalisser les branches à fruits.

Continuer le raclage des écorces, le grattage des mousses des arbres et brûler les débris qui contiennent des insectes, puis les passer à la chaux; on choisira un temps de dégel ou après la pluie, cela facilite la besogne.

Rien ne s'oppose à la taille des poiriers et pommiers si le temps est à la pluie ou au dégel.

On ramassera tous les engrais qu'on pourra obtenir : détritus divers, curures de fossés, vieux chiffons, gadoues, fumiers consommés, etc., qu'on apprêtera pour les répandre au pied des arbres fruitiers.

Fin du mois, on crochettera au pied et on les étendra; on pourra aussi, si on ne possède pas d'engrais naturels, utiliser les engrais chimiques qui, sous un petit volume et par leur facilité d'emploi, sont à recommander; mais il faut, pour s'en servir, connaître d'abord la nature de son sol et savoir quels sont les principes qui lui manquent, ainsi que ceux qui conviennent aux végétaux qui y sont plantés.

L'emploi de ces engrais ne doit pas être livré au hasard.

Ne pas épandre les engrais au pied même des arbres, mais sur le rayon occupé par les racines puisque c'est par les extrémités de celles-ci que le sujet puise en terre les sucs nourriciers.

Passer en revue les arbres fruitiers, enlever les chancres à ceux à pépins, et les parties par où s'écoule la gomme à ceux à noyau; couper net et recouvrir de mastic à greffer, d'onguent de Saint-Fiacre, de goudron, etc.

Surveiller le fruitier, et éviter d'y laisser entrer l'humidité qui gâterait les fruits, ainsi que le froid vif qui modifierait trop brusquement la température qui doit être aussi constante que possible.

Enlever les fruits qui commencent à se gâter, ainsi que ceux arrivés à leur maturité; qu'on ne l'oublie pas : pour être bonne, une poire doit être mangée la veille de sa maturité et non le lendemain!

Mettre stratifier les noyaux à semer au printemps.

Faire la chasse aux insectes et surtout détruire les bourses de chenilles.

JARDIN POTAGER

Pour le jardin potager, c'est le travail des couches qui domine.

On sème des Poireaux pour replanter en avril, des Carottes courtes et des Radis; on replante des Choux-fleurs et des Laitues, des Romaines, pour celles-ci les cloches jouent un grand rôle;

Deuxième quinzaine du mois, on commencera les premiers semis sur couches formées de fumier vieux et neuf donnant environ 30° de chaleur, des Melons, Cantaloup, Cavaillon, Noir des Carmes, Prescott, Concombres, Tomates, Aubergines, Chicorée frisée de printemps, etc. Puis on repiquera sur couche donnant 20° environ.

Sur couche de 20 à 25° on sèmera les Haricots hâtifs, de la Chicorée sauvage, etc.

On chauffera les Asperges, le Crambé et on couvrira de châssis, pour les chauffer, les fraisiers en pots qu'on destine au forçage.

Surveiller les réchauds, les couches, les recharger quand besoin sera.

On prépare ses carrés pour les plantations en béchant grossièrement et en enfouissant ses fumiers ou autres engrais, excepté par la neige ou la gelée.

Amener les fumiers et les charroyer pendant la gelée, cela éreinte moins la terre.

Il arrive souvent qu'ayant un fort tas de fumier celui-ci dégage de mauvaises odeurs et que cela suscite de la part des voisins des réclamations, c'est difficile à éviter.

Voici un acte de jurisprudence à ce sujet.

Le Juge de Paix de Neuilly-sur-Seine, a débouté de sa demande un propriétaire de Boulogne, qui s'était plaint de ce que son voisin, horticulteur, par son fumier à

proximité de son habitation, le mettait dans la nécessité de respirer les mauvaises odeurs que ce fumier dégageait.

En bonne justice, le juge a donné tort au plaignant et a déclaré que le fumier étant un produit indispensable à la culture, l'horticulteur était dans son droit absolu d'en avoir chez lui.

On continue la récolte des Scorsonères Poireaux, Epinards, Oseille, Mâches, restés en plein air.

Découvrir et recouvrir les Artichauts selon le temps.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Continuer le forçage du Lilas, des Tulipes, Jacinthes, Muguet, Narcisses, ainsi que les Azalées, Rhododendrons, Hoteia Japonica, Deutzia gracilis, Boules de Neige, Staphylea, Spirées diverses.

Multiplier les plantes à feuillage tels que les Ficus, Crotons, Dracænas, de boutures piquées en sciure de bois ou en sable de rivière bien propre, les Rhododendrons par la greffe étouffée sous cloche.

Bouturer les arbres et arbustes à feuilles persistantes.

Bien surveiller les chauffages surtout la nuit car le moindre oubli dans la surveillance peut faire descendre la température et perdre les produits d'une serre.

Arroser les plantes modérément, laver les feuilles, enlever celles qui pourrissent, les tourner.

APPARTEMENT

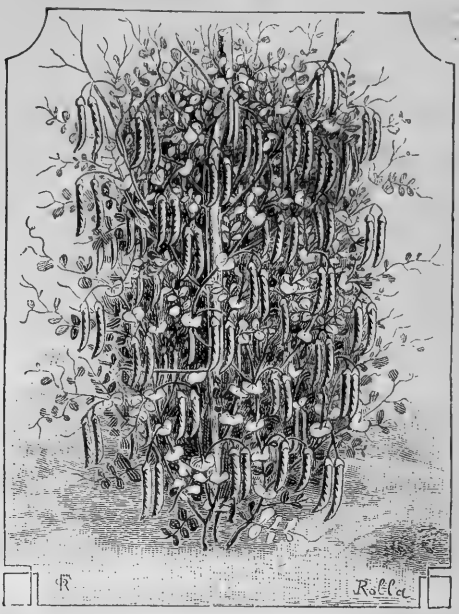
Soigner les plantes d'appartement, laver les feuilles et leur donner de l'air quand il fait beau.

Jel. CHAURÉ.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1903 (1).

Parmi les nouveautés annoncées par MM. Rivoire, de Lyon, nous relevons le Pois *nain ridé* « *Abondance* » hâtif, très productif de bonne qualité; le *P. gourmand* (*Mangetout*) *violet demi-nain*, n'atteignant pas plus de 0 m. 75 de hauteur facile à soutenir; sa qualité est très bonne et ses belles cosses viennent en abondance ; sa maturité est



POIS GOURMAND VIOLET DEMI-NAIN

d'au moins huit jours plus hâtive que la variété *P. gourmand à rames violet, à larges cosses* d'où il est issu.

Le CHOU *pommé de Pézenas* est, paraît-il, très apprécié dans l'Hérault. Pied court, pomme aplatie, très gros, se sème en mars et pomme en août-septembre.

Le FRAISIER *à gros fruits* « *Primus* » est surtout recommandé pour sa précocité, la beauté et la qualité de ses fruits !

Que peut-on demander de plus à un Fraisier ?

Dans les fleurs, ce sont les GLAÏEULS *hybrides de Gand à fleurs géantes*, ainsi que les BÉGONIAS *tuberculeux cristata à fleurs doubles* qui ont attiré notre attention.

Chez les premiers c'est la grandeur de la fleur qui fait leur mérite, chez les seconds c'est la duplicature de la fleur qui les fera rechercher.

Par M. A. Sannier, pépiniériste à Rouen :

POIRE *Général Galliéni*, issu du *Beurré Magnifique* × *Beurré William*.

(1) Descriptions des obtenteurs.

Arbre fertile, de plein vent, sur cognassier. Fruit gros, ressemblant au *Beurré Magnifique*. Chair fondante, juteuse, sucrée, parfumée.

HELCEY.

LES CROCUS DES INDES OU PLEIONE.

Les ravissants *Pleione* constituent un genre d'Orchidées de petite dimension, qui n'est pas assez répandu chez les Orchidophiles, bien que les plantes qui le composent soient, en général, d'une culture très facile et produisent à profusion de charmantes fleurs à une époque de l'année où la nature entière semble se préparer au sommeil hivernal.

Ce genre n'est composé que d'Orchidées semi-terrestres, connues sous le nom de *Crocus des Indes*, qui sont originaires des montagnes de la chaîne de l'Himalaya, où elles croissent, à une altitude supra-marine de 1.500 à 2.000 mètres, sur des rochers humides une grande partie de l'année et recouverts de mousses. Leurs pseudo-bulbes sont de petite dimension et ils ont, en général, la forme de larges et courtes bouteilles dont le col serait très court, d'autres sont ovales pointus, lisses, avec l'apparence d'une petite poire. Leurs feuilles sont d'un beau vert, fortement nervées membraneuses, lancéolées, aiguës et grandes relativement aux pseudo-bulbes au sommet desquels elles se développent. Elles jaunissent et mûrissent au déclin de leur végétation annuelle et se détachent alors. C'est peu de temps après la chute des feuilles que paraissent les fleurs qui sont charmantes, grandes et, en général, de nuance blanche, jaunâtre, mauve ou rose, pointillées ou maculées de pourpre; elles produisent toujours un grand effet décoratif.

On cultive de préférence les *Pleione*, dans des terrines que l'on suspend près du vitrage d'une serre tempérée froide. On les rempote en novembre, décembre ou janvier, aussitôt après leur floraison, dans un mélange de fibres de polypode, de terreau de feuilles peu décomposé et de sphagnum vivant. On peut, suivant les cas et la force des potées que l'on désire cultiver, réunir de trois à douze pseudo-bulbes par terrine; chaque pseudo-bulbe donne, en général, deux à trois pousses qui forment chacune un bulbe, ce qui permet de multiplier assez rapidement ces charmantes miniatures. Ces Orchidées montagnardes aiment beaucoup la lumière; cependant il faut avoir soin d'ombrer leur feuillage contre les rayons directs du soleil et cela jusque vers la fin de leur période de végétation. Jusqu'en août, on leur donne de copieux arrosages; mais, à partir du mois de septembre, les plantes doivent être tenues plus sèches, afin de provoquer la maturité des pseudo-bulbes, ainsi que pour les préparer à la floraison.

A l'approche de l'automne, les feuilles commencent à jaunir, elles finissent par tomber naturellement; puis, peu après, les boutons se montrent au-dessus des jeunes pousses déjà formées. C'est généralement, depuis le mois d'octobre jusqu'en décembre ou janvier, suivant les espèces, que leur floraison est dans toute sa splendeur.

Les espèces et les variétés de *Pleione*, qui sont toutes des Orchidées à feuilles caduques et que les Orchidographes rattachent au genre *Cœlogyne*, sont assez nombreuses. Les plus jolies ainsi que les plus remarquables que nous cultivions jadis en Angleterre étaient les suivantes :

Pleione Birmanica, *P. concolor*, *P. humilis*, avec ses variétés *albata* et *tricolor*; *P. lagenaria*, l'espèce la plus florifère et la plus répandue; *P. maculata*, avec ses variétés *alba*, *Arthuriana* et *Virginea*; *P. præcox*, *P. Reichenbachiana* et *P. Wallichiana* Mentionnons encore les *Pleione Hookeriana* et *P. Schilleriana* qui, contrairement aux espèces précédentes, présentent la particularité de fleurir au moment ou leurs pseudo-bulbes développent leurs feuilles.

LES ORCHIDÉES DE MADAGASCAR. — Nous

avons reçu dernièrement, à diverses reprises, de la part de plusieurs de nos lecteurs, des demandes de renseignements sur les Orchidées à importer de Madagascar, ainsi que des offres pour en introduire en Europe.

L'île de Madagascar possède, en effet, une quantité d'espèces d'Orchidées, mais elles n'ont en général qu'un intérêt purement botanique. Les personnes qui n'ont pas de connaissances spéciales pour cette partie de l'horticulture feront donc bien de s'abstenir d'importer et de cultiver, dans nos serres, des espèces d'Orchidées qui ne compenseront jamais, par leur floraison, les frais d'introduction ainsi que les soins qu'on sera obligé de leur donner.

Les îles Comores, par contre, renferment diverses espèces intéressantes et très décoratives, mais il faut déjà avoir une certaine habitude ainsi qu'une grande expérience sur la manière de les récolter, de les préparer, puis pour les expédier en Europe, si on veut qu'elles arrivent à destination dans les conditions requises pour pouvoir les établir et les cultiver ensuite dans nos serres.

B. de Crissier.

BOUTURAGE D'ÉGLANTIERS

Rien de plus fréquent que d'entendre les doléances des pépiniéristes à propos de la difficulté de plus en plus grande de se procurer des sujets d'églantiers. D'une autre part, si les églantiers que l'on tire des bois ou des haies sont des drageons présentant un beau fût, il faut bien reconnaître que, malheureusement, ils sont trop souvent pourvus à leur base d'un énorme chicot ou sorte de crosse qui nuit énormément à la bonne végétation et surtout à la longévité des rosiers que l'on greffe sur ces sujets défectueux. Ce sont là assurément, de grands inconvénients mais on peut les éviter en partie à l'aide du bouturage, tel que nous l'avons vu pratiquer dans les pépinières de Boscoop, en Hollande.

On prend simplement en automne, dans les haies, des branches d'églantiers de l'année bien aoûtées et non des drageons gros et mœlleux, que l'on coupe à environ 50 à 60 centimètres de longueur, en ayant soin de laisser à leur base un petit talon pris sur une bifurcation (comme cela se fait pour la vigne), puis on les plante en pépinière. En prenant la précaution de les arroser quelque peu pendant l'été, ils développent de très beaux bourgeons, propres à pouvoir être écussonnés l'année suivante pour faire des hautes ou demi-tiges *flexibles*, comme celles que l'on recherche dans les pays élevés et froids, où on est obligé de coucher les rosiers pendant l'hiver, afin de pouvoir les abriter contre les fortes gelées.

Oudeis.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite.*)

4° *Dans un fruitier perfectionné.* — Les fruitiers construits d'après les données théoriques les plus étudiées, devraient être voûtés, pas trop enterrés, avec de doubles portes et de doubles fenêtres. Malgré ces ouvertures, il était de règle de n'y point laisser pénétrer la lumière non plus que l'air extérieur; mais, au contraire, de s'opposer à la déperdition de l'acide carbonique dégagé par les fruits et reconnu comme le seul apte à leur conservation.

Pendant les premières années les résultats obtenus paraissaient concluants, la réussite semblait parfaite; on avait enfin trouvé le procédé infaillible (2).

Mais, hélas! aujourd'hui, il faut bien en revenir. Les poires que l'on consommait ordinairement en janvier étaient mûres fin octobre et celles que l'on mange d'habitude en mai se trouvaient mûres en décembre.

L'acide carbonique a fait son temps : il ne produit pas les effets qu'on lui attribuait.

De tous les endroits où les fruits ont le moins de chance de se conserver, c'est indiscutablement celui où on ne peut renouveler facilement l'air avant de rentrer

(1) Voir *Le M. d'H.* du 10 décembre 1902.
(2) Les fruits se trouvaient placés dans un milieu semblable à celui décrit par nous plus haut (dans un trou en forme de cave).

les fruits, et où les rayons, les murs, les portes et les fenêtres, restent imprégnés des germes microbiques et cryptogamiques des années précédentes.

C'est le cas du fruitier perfectionné.

CONSERVATION DES FRUITS AU GRAND AIR

1° Sous châssis ;

2° Dans un hangar.

1° Sous châssis. — Après les essais de conservation les plus variés, nous en étions à nous demander, comme toutes les personnes qui conservent les fruits, quel était le meilleur procédé à employer, lorsque le 20 novembre 1896, en inspectant les arbres de notre verger, nos regards se portèrent sur une touffe d'herbe bordant le chemin, au milieu de laquelle se trouvait une belle *Louise Bonne*, oubliée au moment de la récolte.

Cette poire se trouvait en parfait état de conservation.

Elle était aussi ferme et aussi saine qu'au moment où elle avait été cueillie, tandis que les mêmes fruits qui avaient été rentrés au fruitier étaient consommés depuis longtemps.

L'idée nous vint alors de placer cette poire, avec d'autres variétés et des pommes, dans un coffre disposé pour recevoir des châssis de couche, en tâchant autant que possible de les mettre dans des conditions analogues à celles où se trouvaient la *Louise Bonne*, c'est-à-dire sur des plaques de gazon, serrées les unes à côté des autres.

Les premiers jours de décembre ayant été relativement doux, nous nous sommes contenté de faire mettre des claies sur le coffre. Cela suffit pour garantir les fruits des trop forts givres.

Jusqu'au 20 décembre, les poires et les pommes reçurent les pluies qui furent assez abondantes.

Le thermomètre menaçant de descendre au-dessous de 5°, les claies furent remplacées par des châssis qu'on baissait le soir et qu'on levait le matin. Ils ne reçurent aucune couverture jusqu'au moment de Noël. A cette époque les fortes gelées étant à craindre, les vitres furent couvertes avec des paillassons.

On ne manqua pas donner de l'air toutes les fois que le thermomètre ne marquait pas plus de 2° au-dessous de zéro ; et, deux fois par mois, les fruits furent légèrement arrosés à l'eau froide.

Dans le courant de février, les châssis furent garantis la nuit par des paillassons. Si le soleil était trop ardent pendant le jour, on en tempérait la lumière à l'aide de claies.

La *Louise Bonne* se conserva très bien sans aucune tâche jusqu'au 15 décembre.

Les *Beurrés Diel* étaient à point le 25 décembre, alors que d'autres restées au fruitier étaient complètement mûres au 15 novembre.

Les autres poires se conservèrent dans les mêmes proportions de temps.

Quant aux pommes de Calville et de Canada placées sous châssis, elles étaient, au mois de mai, aussi fraîches qu'au moment de la récolte.

Retirées du coffre au 1er mai, et exposées à une vitrine, elles y restèrent 10 jours sans rides ni taches.

L'expérience était donc concluante : l'air libre, une lumière tempérée et une saine humidité avaient suffi pour prolonger d'une façon très remarquable la conservation des fruits.

2° Dans un hangar. — En 1897 et les années suivantes, nous avons recommencé nos essais de conservation au grand air sous châssis, mais dans un endroit différent.

Les résultats furent toujours les mêmes.

Nous ne nous en sommes pas tenu là. Nous avons essayé le procédé au grand air sous un hangar.

Ce hangar de 1 m. 60 de largeur était fermé complètement d'un côté, et garanti de l'autre par un vitrage mobile permettant de renouveler l'air très facilement. Exposé à l'Est, il ne recevait que très peu de soleil de janvier à mai.

Les fruits y furent placés sur des rayons de 1 mètre de large, à claire-voie, établis du côté vitré du hangar.

Le thermomètre descendait souvent à 2 ou 3° au-dessous de zéro. Nous avons pris soin de ne pas le laisser monter à plus de 8°

Pendant les quelques jours de fortes gelées, le hangar resta complètement fermé, mais on eut soin de répandre sur le sol une dissolution de sulfate de cuivre à une dose de 25 grammes par litre d'eau.

Les résultats furent aussi satisfaisants que ceux obtenus sous châssis ; néanmoins nous préférons ce dernier mode de conservation, parce qu'il a l'avantage, si l'hiver est long, de garantir plus facilement les fruits des fortes gelées.

Les recommandations spéciales que nous ferons pour ces deux modes de conservation sont :

1° *Donner beaucoup d'air ;* mais éviter les courants d'air, surtout aux mois de février et de mars, afin de ne pas dessécher les fruits.

2° *Eviter le soleil* qui avancerait la maturation et ferait rider la peau des pommes et des poires.

3° *Changer tous les ans l'emplacement* sous châssis et désinfecter chaque mois les murs et les bois du hangar.

Dans l'un et l'autre moyen recommandés, les résultats excellents de tous points ont donc été obtenus grâce à la pureté de l'air et du milieu.

(*A suivre.*) René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

LES INSECTES NUISIBLES AUX ARBRES FRUITIERS A NOYAUX
(*Suite.*)

— *Capsus capillaris.* — C'est un diptère signalé comme nuisible aux fruits à noyaux.

Voici ce que dit Géhin, sur cet insecte :

« Longueur 6 millimètres. Corps jaunâtre ou rougeâtre, élytres unicolores ou ayant une tache rouge et un point noir à l'extrémité ; pattes de la couleur du corps, cuisses noires à la base.

« Cette espèce présente, sur le corselet et les élytres, comme les coccinelles, des variations, par excès ou par défaut de couleur. Elle est également polyphage, et, comme le *Capsus ater*, elle vit en société ou solitaire sur un grand nombre de plantes cultivées ou sauvages, herbacées ou ligneuses. Dans les jardins, cependant, on la trouve le plus ordinairement sur les rosiers et sur les groseilliers ; accidentellement, on peut en rencontrer quelques individus sur les arbres fruitiers, mais elle ne peut guère être considérée comme étant nuisible à ces arbres. »

Kaltemback le signale cependant comme nuisible aux pruniers, etc. Paul Noel.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS
(*Suite.*)

Zina. — Passons aux légumes qui sont à profusion : quantité, grosseur. Dame ! c'est très utile ! mais cela me laisse froide, parle-moi plutôt de la présentation de Compoint, là au moins on voit fabriquer des asperges.

Lucio. — Pas fabriquer Mademoiselle ! cultiver !

— Oh ! gros malin, avec ça que je ne sais pas

UN GROUPE DE JURÉS A L'EXPOSITION D'ANGERS

qu'on les cultive, mais si, comme moi, tu avais visité l'établissement de culture organisé par Compoint, tu dirais que c'est une véritable manufacture d'asperges !

— Peut-être bien !

. . . . . .

— Quest-ce que ce carnet qui vient de tomber de ta poche ?

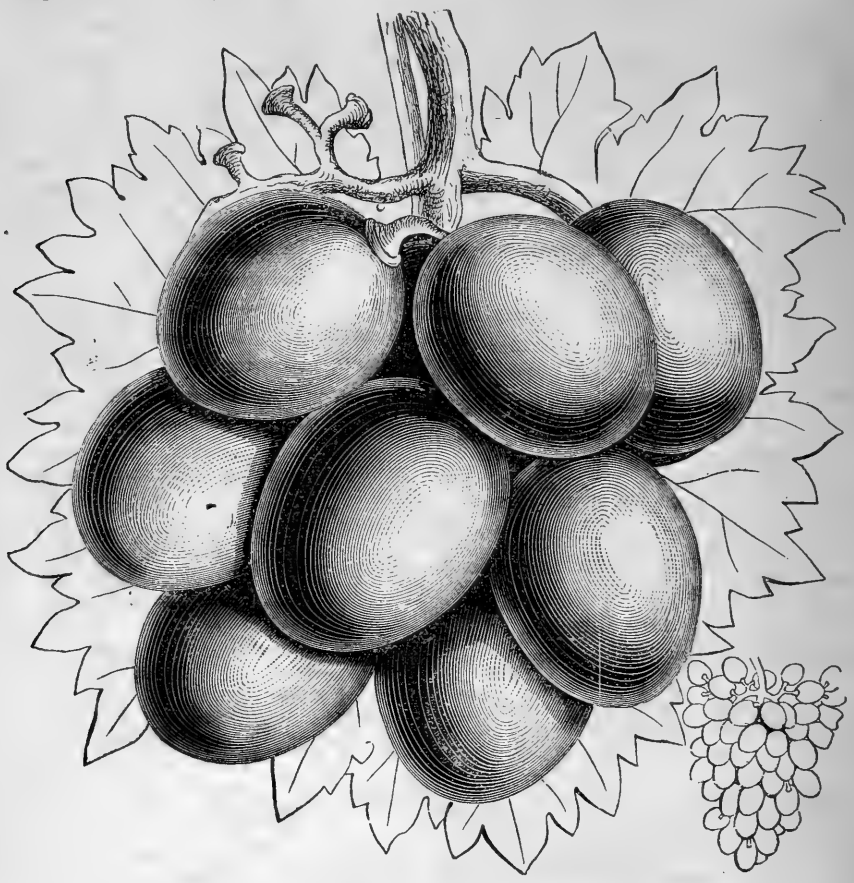
— Ceci ma chère amie, c'est le carnet des Jurés de

l'Exposition d'Angers, et je m'excuse de ne pas t'en avoir parlé plus tôt, car c'est une idée ingénieuse que j'engagerais toutes les Sociétés, y compris celle de Paris, à imiter.

Ce carnet tout imprimé comprend, à la première page, un extrait du règlement de l'Exposition pour l'attribution des prix. En tête de chacune des pages suivantes, les concours sont détaillés, et des colonnes comprenant les numéros des exposants, leurs noms, le nombre de points accordés et la récompense obtenue, sans oublier les pages blanches pour..... ceux qui ne savent pas lire !

C'est simple, pratique et très commode. Seulement j'aurais aimé un peu plus d'espace entre les lignes, pour permettre de noter dans chaque lot les plantes méritantes et récompensées spécialement

— Tiens il y a une photographie dans ton carnet. c'est ?



RAISIN : GOLDEN CHAMPION

— Oh tout simplement, ton ami L. Chauré présidant sa section de Jury à Angers et que Cochet de Montpellier, a photographié pendant que Daurel lui rendait la pareille.

— Ah ! Activons ! laissons de coté les arbres fruitiers formés. Croux, Nomblot, Paillet, Lecointe, luttent ferme et... finissons pour la bonne bouche par les raisins !

En voici de toutes formes, de toutes couleurs et en noir et en blanc de toutes grosseurs. Vois, chez Salomon, une grappe de *Rumonya de Transylvanie* ; on dirait un régime de prunes noires, mais tout cela vaut il mieux que notre vieux Chasselas de Fontainebleau, si doré, si appétissant.....

— Pourquoi appelles-tu ce raisin Rumonia, etc., etc., alors qu'il est plus connu sous les noms de *Gros Colman* ou *Dodrelabi*.

Moi ! oh pour rien, mais cela fait mieux et, au fond je m'en fiche !

C'est égal trois médailles d'or à Salomon, faut il tout de même que ce soit beau ! accapareur va !

Qu'est-ce encore que cette variété chez Croux : *Golden Champion* ! C'est encore un raisin prune, grosse grappe, gros grain ovale, blanc jaunâtre ; l'étiquette porte : très fertile, le plus précoce des raisins de serre, variété anglaise. N'aie l'air de rien je vais en grapiller un grain.....

Pas mauvais !

Et maintenant... Allons-nous-en !

LUCIO ET ZINA.

CONNAISSANCES UTILES

Nouveau mastic économique pour le vitrage des serres.

Composition :

Goudron de gaz	2/5
Chaux hydraulique	2/5
Cendre de charbon de terre	1/5

La cendre de charbon de terre doit être tamisée très fin. Il est bon d'ajouter encore un verre à liqueur ou à vin de pétrole ordinaire.

Ce mastic est très mou et s'emploie aussi facilement que le mastic ordinaire qu'il remplace avantageusement sous le rapport du prix, puisque la chaux hydraulique revient à 2 fr. 20 les 100 kilos, et le goudron de gaz 0 fr. 05 le kilog. La cendre de charbon de terre se trouve facilement. Le prix de revient du kilogramme de mastic est donc d'environ 8 à 9 centimes.

En plus, il est à croire que, par suite des matières qui le composent, il protège plus efficacement le fer, et par suite, empêche la formation des bosses de rouille qui font parfois briser le vitrage.

Les essais entrepris, faits avant l'hiver, ont donné les meilleurs résultats. La gelée, forte comme elle a été, n'a nullement détérioré le mastic. Les grandes chaleurs ne l'ont pas non plus avarié.

L'Héliotrope en médecine. — Un médecin de Moscou, le Dr Filatoff, vient de rédiger un mémoire où il affirme avoir reconnu, à la suite de longues expériences, que l'Héliotrope peut, avec avantage, être substitué à la quinine, dont il a toutes les propriétés thérapeutiques sans en avoir les inconvénients.

L'usage de cette plante est d'ailleurs répandu depuis longtemps comme remède populaire contre les fièvres en Russie, en Turquie et en Perse, où on prépare une sorte de teinture en faisant macérer dans de l'eau-de-vie les feuilles et les tiges de l'Héliotrope.

Omnis.

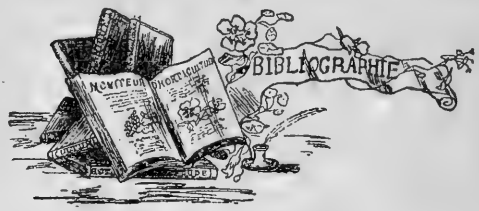
LA CHASSE AUX INSECTES

ET DESTRUCTION DES PARASITES DES VÉGÉTAUX

L'*Heterodera radicicola*, ou Anguillule des racines, à causé ces derniers temps de grands ravages parmi les Bégonias, Melons, Bouvardias, Anthémis, etc.

M. le Dr Delacroix qui l'a étudié particulièrement, recommande, pour sa destruction, d'arracher les plants atteints, de les brûler et d'injecter au sol du sulfure de carbone à raison de 5 à 20 kilog par are selon l'infection du sol.

Omnis.



La Pépinière *fruitière, forestière, arbustive vigneronne et commerciale*, par *Charles Baltet* (1 vol. broché 840 p. et 300 gravures, 8 francs, au bureau du journal).

« Je vous adresse — *La Pépinière* — qui sera mon dernier enfant, » nous écrit M. Charles Baltet.

Pour notre part nous sommes certain d'avoir reçu l'envoi; mais nous émettons un doute sur la dernière partie de la phrase, car Charles Baltet n'est pas qu'un praticien émérite, c'est un écrivain aussi fécond qu'intéressant et ce serait grand dommage de lui voir briser la plume qu'il manie avec autant de verve que de savoir; aussi croyons-nous pouvoir lui appliquer le proverbe :

Qui a bu ! boira !

Dans *La Pépinière*, où l'auteur a joint au sien tout ce qu'il a pu trouver de bon chez les autres, il s'est attaché à réunir, sommairement et pratiquement, en le moins de pages psosible (et il y en a pourtant 810, il est vrai que le format est trop petit), tout ce qui a trait à l'élevage des végétaux ligneux de plein air.

Il commence à la Création de la pépinière qui est, dit-il, l'école de la plante, en quelque

sorte la nourrice des végétaux, le laboratoire où semences, greffes et boutures trouvent la vie et la protection du premier âge.

Toutes les questions intéressant la Pépinière y sont traitées depuis : Le choix d'un emplacement jusqu'à la livraison des produits en passant par les plantations, les formes, les soins à donner au sujet, les procédés de culture, semis, bouturage, marcottage, greffage, l'entretien, l'arrachage et l'emballage, avec de nombreuses gravures aidant à comprendre.

Ceci pour la première partie.

Quant à la seconde, non moins intéressante elle donne la description, les meilleurs moyens de multiplication et de cultures, appropriées à chacune de 392 espèces de végétaux tant arbres et arbustes fruitiers et d'ornement que de plantes diverses rentrant dans la grande culture.

Cet ouvrage, qui a déjà reçu deux médailles d'or, une de la Société des agriculteurs de France et une de la S. N. d'H. de France, bien méritées, restera avec l'*Art de greffer* du même auteur, l'A. B. C. de toutes les personnes qui s'occuperont de pépinière et, ce pendant bien longtemps, car leur utilité est autant incontestable que leur succès sera inépuisable.

L. C.

ALBUM ET CATALOGUE OFFICIEL DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES ROSIÉRISTES ANGLAIS

Cette importante Société vient de publier la cinquième édition, revue et considérablement augmentée de son catalogue-album descriptif des meilleures variétés de Roses qui ont été spécialement désignées par son Comité compétent, pour la culture forcée et pour celle des Rosiers ou des fleurs d'exposition, ainsi que celles qui conviennent le mieux aux divers besoins de l'ornementation de nos jardins.

Ce recueil, élégamment cartonné, est illustré de six superbes photogravures, qui représentent en grandeur naturelle :

1° Comme type des rosiers hybr. rem. la var. *Gustave Piganeau*, un magnifique gain de M. Pernet-Ducher de Lyon;

2° Comme type des rosiers hybr. de thé, la var. *Mrs. W. J. Grant* ou *Belle Siebrecht*, cette superbe obtention de A. Dickson;

3° Comme type des rosiers thés, la remarquable var. *Maman Cochet;*

4° et 5° Comme type des rosiers multiflores, deux planches de la mignonne var. *The Garland*;

6° Enfin, comme type de la meilleure variété de rose pour la floraison d'automne, l'hybride du Bengale, *Gruss an Teplitz*, un rosier actuellement très apprécié et recherché.

Cette publication est en somme un intéressant dictionnaire descriptif, où on retrouve à côté de la dénomination exacte des roses, leurs divers synonymes, le nom de leur obtenteur avec la date de leur mise au commerce, accompagnée de leurs caractères distinctifs, ainsi que de certaines remarques sur leur culture et leurs divers emplois.

Ce Catalogue album, qui devrait figurer dans toutes les bibliothèques horticoles, est distribué gratuitement à tous les membres de la S. N. des rosiéristes anglais.

Les personnes étrangères à cette société peuvent se le procurer pour 2 schellings ou 2 fr. 50, en écrivant au secrétaire général, Edward Mawley, Esq. Hon. Secretary of the National Rose Society, Rosebank, à Berkhamsted, Herts. Angleterre.

Bien qu'imprimé en langue anglaise, il n'en est pas moins intéressant pour les amateurs et principalement pour les rosiéristes, même pour ceux qui ne sont pas au courant de la langue de *Shakespeare*.

O. Ballif.

PETITE POSTE

N° 1786. M. A. à C. Vous trouverez les renseignements et les adresses des horticulteurs de la France et de l'étranger sur l'*Annuaire général d'horticulture*, édité par M. Bassac à Toulouse, 8, rue du Caillou Gris, Minimes, le prix est de 2 fr. franco. Demandez-le-lui.

QUINCAILLERIE HORTICOLE

J.-C. TISSOT O. ✻ & CIE PARIS — 31, rue des Bourdonnais — PARIS (1e)
(Près des Halles Centrales)

La Maison possède tous les outils et fournitures employés en horticulture, les outils nouveaux ou de récente introduction

INSECTICIDE ANGLAIS

« SURPASSE TOUS LES AUTRES »

Le plus inoffensif et le plus efficace des insecticides trouvés jusqu'à présent pour LES ORCHIDÉES, et autres plantes délicates.

Le litre : 3 fr. 50.

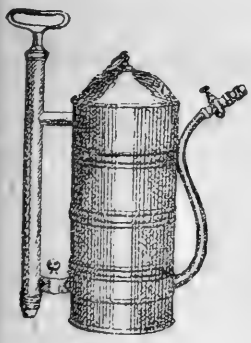
Dépositaire
des Engrais et Insecticides Truffaut.

Sphagnum vert. Les 100 kil. 20 r.
le kil. 0 fr. 30.

POLYPODE
POLYPODE
POLYPODE
POLYPODE

La Botte de 50 sur 30

1 fr. 75

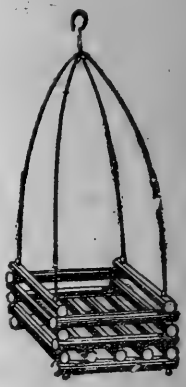


PULVÉRISATEUR

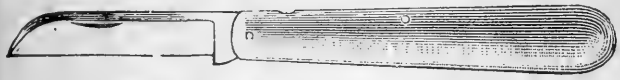
A AIR COMPRIMÉ

Cet appareil léger et gracieux, très résistant, d'une marche régulière et d'un entretien facile, vaporise, c'est-à-dire qu'il réduit en brouillard d'une extrême finesse, de l'eau, ou tout autre liquide avec efficacité, sans dépense d'air et sans obliger à pomper en cours d'arrosage ou de dispersion de liquide.

Prix de l'appareil complet tout cuivre. 20 fr.
Modèle R, la pièce 16 fr.



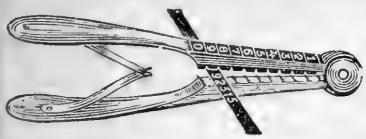
Paniers à Orchidée



Greffoirs anglais, 6 formes à 3 fr. pièce.

Greffoirs français à 0.75 et 2 fr. pièce.

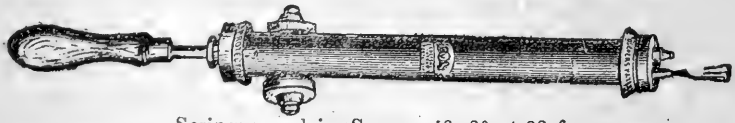
Cueille-fleurs, 3 fr.



Numéroteur 6 fr.

Sécateur Montreuil extra
5 fr. 50 et 6 fr.

Arrosoir pyriforme
7 fr. extra



Seringue anglaise Saynor, 18, 20 et 22 fr.
Seringue ordinaire depuis 4 fr. 65, 8 fr., 10 fr., etc.
Seringue brouillard n° 1 5 fr. 50 n° 2 8 fr. n° 3 12 fr.

Arrosoir bouté
7 fr. extra
4 fr. 50, 5 fr, 5 fr. 50

BAMBOU IMPUTRESCIBLE
POUR TUTEURS

Longueur.....	1 m. 20 mince spécial pour Chrysanthèmes.....	le mille	16 fr.
Longueur.....	1 m. 20 moyen.....	le mille	20 et 25 fr.
Longueur.....	1 m. 20 gros.....	le mille	30 fr.
Longueur.....	1 m. 20 diamètre 2 cent. spécial pour rosiers	le cent.	8 fr. 50
Longueur.....	1 m. 50 gros.....	le cent.	9 fr.
Longueur.	1 m. 50 très gros diamètre 25 à 28 m/m.....	le cent.	18 fr.
Longueur.....	2 m. 00 gros à 2 m. 17.....	le cent.	13 fr.
Longueur.....	4 m. 50 diamètre 3 c. 1/2.....	la pièce	0 fr. 90

Demandez le Grand Catalogue général illustré de 500 gravures, envoyé franco

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques.* Légion d'Honneur : Ont été nommés, *Officier :* M. Pierre Viala, inspecteur de la Viticulture.

Chevaliers : M. Debrie (Gabriel François), horticulteur fleuriste à Paris, président de la Chambre syndicale des fleuristes, nombreuses récompenses; Opoix (Pierre Octave), jardinier-chef au jardin du Luxembourg, professeur d'arboriculture fruitière, vice-président de la S. N. d'H. de France.

Mérite agricole : *Commandeurs :* M. Pierre-Antoine *Crozy*, horticulteur à Hyères (Var), créateur du genre Canna à grandes fleurs; M. F.-L.-A. Vassillière, professeur d'agriculture à Bordeaux.

Officiers : Mme Cadeau-Ramey; (M. C.), marchand grainier, horticulteur à Bordeaux; MM. André-Pierre *Boutard*, constructeur de matériel horticole à Montreuil-aux-pêches (Seine); MM. L.-H. Candon, horticulteur à Sainte-Adresse (S.-Inf.); Eugène *Delamarre*, secrétaire général de la S. d'H. de Coulommiers; T. E. Guillemin, horticulteur-pépiniériste à Henrichemont (Cher); A.-A. Leprince, horticulteur pépiniériste à Conflans-Sainte-Honorine (S.-et O.); Louis-Anatole *Leroy*, horticulteur-pépiniériste à Angers, président de la S. d'H. de Maine-et-Loire; Louis *Mathieu*, directeur de la Station œnologique de Beaune; E.-V. *Mulnard*, horticulteur à Lille; Paul *Noël*, directeur du laboratoire d'insectologie horticole à Rouen.

Chevaliers : MM. F.-M. Ambrosini, à Balgadère (Corse), plantations fruitières; A.-A. Beau, jardinier-chef à l'Ecole d'agriculture de Rennes (Il.-et-V.); A. Béchet, horticulteur à Angers (M.-et-L.); G. H. Béry, jardinier à Melun (S.-et-M.); A. Bouland, jardinier-chef au chateau d'Osny (S.-et-O.); A.-M.-N. Boulineau, dessinateur paysagiste à Paris; F.-E. Bricon, horticulteur-pépiniériste à Tournebu (Calvados); A. Brienne, vice-président de la S. d'H. de la Haute-Marne à Joinville; J.-M. Buté, maraîcher à Malakoff (Seine); A. Cambuzat-Roy, propriétaire horticulteur à Auxerre (Yonne); E.-E. Carvin, horticulteur à Madrets (B.-du-R.); B. Castaing, pépiniériste à Lectoure (Gers); L. Chambrin, horticulteur à Lisieux (Calvados); E. Chauvet, horticulteur à Bouray (S.-et-O.); H. B. Chevalier, jardinier à Aix-en-Othe (Aube); P. Commeau, horticulteur à La Mine, Autun (S.-et-L.); F.-P.-L.-R. Du Costal, sous-chef du bureau des promenades et plantations de la Ville de Paris; L.-C.-A. *Danrée*, constructeur de serres et jardins d'hiver à Alfortville (Seine); J.-C. Dufaust, horticulteur-maraîcher à Amiens (Somme); Louis-Antoine-Edouard *Delessard*, membre des Commissions de contrôle, de rédaction, etc., à la S. N. d'H. de France;

A.-J.-M. Diard, horticulteur à Nantes; P.-A. *Dubos*, ingénieur, fabricant d'objets d'art pour l'ornementation des jardins, à Saint-Denis (Seine); P. Durante, horticulteur à Cannes (Alp.-Marit.); G. *Duval*, horticulteur-pépiniériste à Lieusaint (S.-et-M.); A.-J. Falaise, horticulteur à Nanterre (Seine); F. Fontaneau, horticulteur-paysagiste à Paulliac (Gironde); C.-H. Giraud, horticulteur à Bradahi (Tunisie); J. Griffon, pépiniériste à Suilly-la-Tour (Nièvre); B.-M. Grillet, horticulteur-fleuriste à Lyon; E. Hérard, surveillant des plantations d'alignement à Paris; B. Hilliot, horticulteur-maraîcher à Bègles (Gironde); P.-J. Jung dit Yung, publiciste horticole à Paris, organisateur de plusieurs expositions horticoles(?); P.-J. Lambert, horticulteur à Conflans-Sainte-Honorine (S.-et-O.); J.-J. Lamoureux, jardinier principal de la ville de Reims (Marne); F. *Launay*, fabricant d'étiquettes horticoles au Perreux (Seine); A. J. Le Barillier, président de la S. d'H. des Basses-Pyrénées; J.-H. Lefort, secrétaire général de la S. d'H. de la Haute-Vienne, à Limoges; Lejaille, commandant le 26e bataillon de Chasseurs à pied : conférences agricoles au *Foyer du Soldat*, de Vincennes, créateur d'un jardin d'expériences au camp de Saint-Maur; P. Le Troadec, jardinier aux Villes dorées, Saint-Brieuc (C.-du-N.); E. Liech dit Met, jardinier du jardin de Saint-Jacques, à Perpignan (Pyr.-Or.); J.-H. Loré, pépiniériste-arboriculteur à Longeville (Hte-M.); F.-E. Millié, horticulteur à La Troache (Isère); F.-G. Picart, jardinier-maraîcher à Châlons-sur-Marne; E.-J. Plateau, primeuriste à la Cabanasse de Forbin par Saint-Martin de Crau (B.-du-R.); L.-E. *Racine*, jardinier-chef de la ville de Montevideo (Uruguay); L.-M. Radais, jardinier-chef du Palais de Compiègne (Oise); P.-J. Ribes, détaché au service des plantations de la ville de Paris; A.-G. Ribetti, négociant en primeurs à Aix (B.-du-R.); Louis *Riffaud*, horticulteur-fraisiériste à Châlons-sur-Marne; S. Roy-Protat, horticulteur à Bourges (Cher); A.-P. Salomon, horticulteur à Ajaccio (Corse); J.-F. Salvatore, Ile Rousse (Corse), plantation d'arbres fruitiers; E.-A. Simon, jardinier-chef à l'Hôtel-Dieu à Paris; L. Teillard, horticulteur à Tain (Drôme); T. Tissier, horticulteur à Troyes (Aube); P. Tréville, jardinier-chef de l'hôpital des Enfants-Assistés à Bordeaux; A. D. Trimardeau, horticulteur au Kremlin-Bicêtre (Seine); L.-G. Vallée, horticulteur à Vendôme (L.-et-C.); M.-L. Vialatte, horticulteur à Pontoise (S.-et-O.); E.-B. Videau, jardinier-maraîcher à Bruges (Gironde), etc.

Les décret et arrêté du 10 janvier comprennent 11 Commandeurs, 84 Officiers, 838 Chevaliers.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Au milieu de plantes et de fleurs, dont Lellieux, qui a le secret de bien faire, avait coquettement orné la grande salle, la Société N. d'H. de France a procédé à la distribution des récompenses le 8 janvier.

Pourquoi cette date, se demandaient les sociétaires, alors que celle du 22 eût été bien préférable, car le 8 janvier les comités avaient à renommer leurs bureaux, le Conseil, toutes les Commissions; tout le monde a dû se presser! et comme aucun personnage officiel pourtant ne présidait cette séance, les lauréats auraient pu attendre quinze jours de plus!

Voici les noms des présidents, secrétaires et délégués au conseil des comités et sections.

Le comité de l'Art floral, qui s'organisait ce jour, a nommé : MM. G. Debrie, Sauvage, Abot.

Section des Roses : MM. M. de Vilmorin, Pierre Cochet, Rothberg.

Section des Chrysanthèmes : MM. E. Delavier, G. Clément, E. Delavier.

Comité des Industries : MM. Durand-Vaillant, G. Ozanne, Rigault père.

Comité scientifique : MM. le Dr Bornet, Hariot, le Dr Bornet.

Arboriculture fruitière : MM. L. Loiseau, G. Duval, Ausseur-Sertier.

Arboriculture d'ornement : MM. Lefebvre, Lasseaux, Berthier.

Floriculture : MM. G. Bellair, Welker fils, Poiret-Delan.

Culture potagère : MM. Niolet, Beudin, Hémar.

Orchidées : MM. O. Doin, L. Cappe, Galpin.

Art des jardins : MM. Quénat, Loiseau, E. Deny père.

Beaux-Arts : MM. Jeannin, Allouard, Cesbron.

Commission des expositions : MM. J. Vacherot, G. Ozanne, J. Dybowski.

La Commission de Rédaction a constitué, comme suit, son bureau en nommant, en remplacement MM. Ch. Joly décédé, M. Lucien Chauré, président ; vice-président M. Hébrard Laurent ; secrétaire, M. C. Marcel, secrétaire-adjoint, M. A. Maumené, et délégue au conseil, M. Lucien Chauré.

Expositions françaises pour 1903 : *Paris* : Concours général agricole, du 11 au 17 mars. Galerie des Machines.

Exposition horticole : Serres de la Ville, du 20 au 25 mai.

Les Bureaux des Sociétés horticoles françaises pour 1903 (1). *Société d'Horticulture d'Alger*, Président M. le Dr Trabut ; secrétaire général M. J. Porcher, trésorier M. G. Pellat.

Carnet mondain. — Le 22 janvier, au milieu d'une assistance nombreuse, a été célébré en l'église Saint-Paterne d'Orléans, le mariage de Mlle Germaine Guillot, la plus jeune des filles de l'important constructeur de serres et de chauffages d'Orléans, M. Guillot-Pelletier, depuis peu décédé.

Le marié était M. Paul Baranton, avocat à la Cour d'appel et conseiller municipal de Paris.

Le 29 janvier doit avoir lieu, à la Basilique Sainte-Clotilde à Paris, le mariage de Mlle Jeanne Lange, fille de l'horticulteur-fleuriste parisien très connu M. Lange, officier du Mérite agricole, avec M. Charles Savart, fils de l'horticulteur de Bagnolet.

LUCIEN CHAURÉ.

(1) Nous engageons les Secrétaires des Sociétés à nous adresser, le plus vite possible, le renouvellement de leurs bureaux.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

FEVRIER.

Toujours peu de travaux, en février, au

JARDIN D'AGRÉMENT.

Du reste, qui sait ce que ce mois nou réserve ?

Continuer l'entretien, laisser fleurir les Roses de Noël, les Violettes, les Pensées, les Giroflées, etc., auxquelles viendront s'adjoindre des Perce-neige, de jolies Hépatiques, des Saxifrages, des Pâquerettes, des Crocus, etc.

Terminer les derniers labours d'hiver. pour préparer les plantations.

Donner des engrais pour le départ de la végétation.

Achever la réfection des bordures en Thym, Buis, Petit Chêne, etc.

Créer et recharger les massifs de terre de bruyère, se pénétrer que ceux-ci doivent être bien drainés et que l'eau ne doit pas séjourner au fond, la terre de bruyère ne devra pas être émiettée, mais autant que possible étalée comme elle se trouve.

Quelques semis sous abri, mais cela n'avance guère, et demande plus de soins qu'on en retire de profit.

Les semis qu'on peut pratiquer, comme le Réséda Macbet, etc., se feront pour repiquer en pot pour la vente des marchés.

Continuer la plantation des arbustes d'ornement. Couvrir de paille ou de feuilles les pieds est une bonne mesure de précaution.

Nettoyer tous les arbustes des branches mortes.

Pour la taille de ceux-ci on observera bien les conditions de leur floraison et on ne taillera pas ceux dont la floraison a lieu au printemps ou au bout des tiges, il est trop tard.

JARDIN FRUITIER

Tailler, tailler ferme ! en commençant par les pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers... et finissant, du milieu à la fin du mois, par les Abricotiers et les Pêchers.

Nous ne dirons rien de la taille, nous avons traité longuement ce sujet à plusieurs reprises ; répétons seulement que la taille

est la base fondamentale de la belle et bonne récolte, et que, *ne sait pas tailler qui veut*, cette opération étant des plus importantes nous recommandons aux amateurs, qui ne la pratiquent pas eux-mêmes, de bien choisir leur tailleur, car tous les jardiniers se disent bons tailleurs et combien en est-il dans le nombre qui ne sont que des massacres ?

On taillera aussi les Groseilliers, les Framboisiers.

On achèvera l'élagage, le nettoyage des hautes tiges.

On commencera à placer des auvents et des abris sur les arbres en espalier, nous ne saurions trop recommander d'en établir le plus qu'on pourra, surtout des abris vitrés, ce genre a fait ses preuves et les résultats sont excellents,

Fin du mois, relever les Figuiers couchés et en planter de nouveaux.

Continuer la surveillance du fruitier, car, surtout cette année, les fruits deviennent rares.

On continue, si ce n'est fait en automne, la plantation des Fraisiers soit en *quatre-saisons* ou à gros fruit remontants ou non.

La plantation de février est assurément moins bonne que celle d'automne, mais elle peut encore donner de bons résultats si on a soin d'enlever les fleurs et les filets jusqu'en juin.

Rappelons que, pour une bonne fraiseraie on doit planter à nouveau tous les ans pour échelonner l'âge du plant et remplacer par du nouveau celui qu'on supprimera chaque année.

C'est le moment de préparer le forçage des Fraisiers en pot. Voici comment on peut le pratiquer :

« Au commencement de février, il faut faire des couches moitié fumier neuf et moitié feuilles ou vieux fumier qu'on aura conservé de la fin de l'été précédent, après avoir soin de bien brasser ces fumiers ensemble par deux ou trois fois avant de monter la couche. Ce travail fait, on procède au montage de la couche qui doit avoir 40 centimètres et être bien comprimée. Ensuite on place dessus les coffres et on la recouvre de 12 à 15 centimètres de vieilles terres ou de terreau bien consommé, on couvre ces coffres de châssis pendant quelques jours avant de placer les pots de fraisiers. Pour ce faire, on aura eu soin, le mois précédent, de placer les fraisiers sur une couche sourde pour les mettre en végétation.

Avant de les installer sur la couche, on aura soin de bien les nettoyer et de leur donner un petit binage sur les pots. On retire alors les châssis des coffres pour procéder à la mise en place des pots qui se fera par quatre rangs, à cinq par rang, ce qui donnera vingt pots par châssis. Ensuite, on replace les châssis en ayant la précaution de tenir en réserve du fumier neuf et des feuilles toujours bien mélangés ensemble et de faire les accots sans les marcher et aussi de bien les couvrir pendant les nuits en doublant la couverture si le froid l'exige. On remanie les accots quand on voit que la température de la couche diminue. On a soin quand les fraisiers sont en fleurs de leur laisser de l'air la nuit à la hauteur d'un centimètre et demi à deux au plus, tous les deux châssis, afin de favoriser la fécondation, chose capitale. Malgré cela, ne pas oublier de les couvrir la nuit et aussi de donner de l'air le jour quand le temps le permettra en l'augmentant progressivement selon la force des rayons solaires.

On peut également forcer dans ce mois des fraises *des Quatre-Saisons* si on a eu soin d'en rempoter dans le courant d'octobre et de les abriter des rigueurs du froid pendant l'hiver. Le travail est le même que pour les Fraises non remontantes, seulement avant de placer les Fraisiers sur la couche préparée, il faut bien les nettoyer et biner le dessus des pots. On aura soin de les tremper avant dans de l'eau nicotinée au douzième pour détruire les pucerons dont ils pourraient être couverts encore, on les met ensuite en place à la même distance que les autres, soit à raison de vingt pots par châssis. Si on possède une serre aux Ananas et si on peut y placer des tablettes pour recevoir des Fraisiers, aussitôt que les Fraises sont nouées, on peut les rentrer dans cette serre où

elles mûrissent promptement par 15 à 20 degrés de chaleur. Il faut avoir soin de les mouiller quand elles en auront besoin.

JARDIN POTAGER

Les travaux commencent, les couches ne devront pas chômer pour les semis.

Les radis, les salades, les choux-fleurs, les Cucurbitacées, les Solanées, les Carottes, les Pois, les Pommes de terre, etc., se succéderont, puis, sur la fin du mois, viendront les H. flageolets, etc.

On repiquera les semis du mois précédent Melons, Concombres, Aubergines, Tomates, etc.

On continue le forçage des Asperges et du Crambé.

Si le temps est propice, fin du mois, on pourra commencer, en pleine terre, le semis de quelques Carottes, Ognons, Céleris, Persil, Radis, Epinards, Cerfeuil, Chicorées, et même des Salsifis et Scorsonères pour récolter l'année suivante.

Planter Oignons, Ail, Echalotes.

Préparer le terrain pour planter les Asperges.

SERRES

ORANGERIE, CONSERVATOIRE

Continuer le bouturage des plantes de serre et empoter ou rempoter les boutures qui, ayant bien pris racine, se sont développées, les maintenir sur couche jusqu'à parfaite reprise puis on les passera à la serre tempérée.

Continuer les nettoyages, bassinages et aération.

Continuer le forçage des ognons à fleur et plantes diverses pour la floraison printanière, Rosiers, Lilas, Deutzias, Boules de neige, Spirées, Rhododendrons, Azalés, etc.

Nombre de plantes sont en fleurs, Cinéraires, Primevères, Cyclamens; les surveiller et ne pas les laisser envahir par les insectes.

On fait en serre chaude ou tempérée les semis de Palmiers, Cyclamens, Bromélias, Dracænas, etc.

On continue le bouturage des Chrysanthèmes pour la grande fleur.

TRAVAUX DIVERS

Réparer le matériel et entretenir l'outillage.

JEL CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

FLORIBONDITÉ EXTRAORDINAIRE. — En publiant, dans la dernière livraison du *Dictionnaire iconographique des Orchidées*, la chromolithographie du *Lælia juvenilis*, ce charmant hybride entre les *Lælia Perrini* et *L. pumila*, M. le professeur Cogniaux relate la succession des floraisons suivantes :

Les exemplaires de la variété *Fournieri*, obtenus à Marseille en fécondant le *L. Perrini* par le *L. pumila*, var. *præstans*, ont fleuri trois fois dans le courant de l'année 1902, la première fois en mars, la seconde en juillet, puis la troisième fois en novembre. C'est une remarquable particularité de cet hybride de *Lælia*, qui n'avait pas encore été observée et qu'il convient de signaler dans les annales horticoles.

DICTIONNAIRE ICONOGRAPHIQUE DES ORCHIDÉES. — La cinquantième livraison de cette intéressante publication renferme les chromolithographies des Orchidées suivantes : *Bulbophyllum Deari*; — *Cattleya Luddemanniana*, var. *Stanleyi*, un albinos et *C. flavescens*, curieux métis des *C. Trianæ* et *C. luteola*; le ravissant *Cirrhopetalum Mastersianum*; — *Cypripedium Syrinx*, un remarquable hybride : — *Dendrobium chrysotoxum*, var. *suavissimum*; les nouveaux métis des *Lælia autumno-cinnabarina* et *L. juvenilis*, var. *Fournieri*; le curieux *Maxillaria rufescens*, cultivé dans les collections sous le nom qualificatif de *M. vanillidora*; — *Odontoglossum crispum Leoniæ*, une jolie variété maculée; le mignon *Selenipedium Schlimi*; — *Stanhopea graveolens*, et le *Trigonidium Egertonianum*, une curiosité botanique.

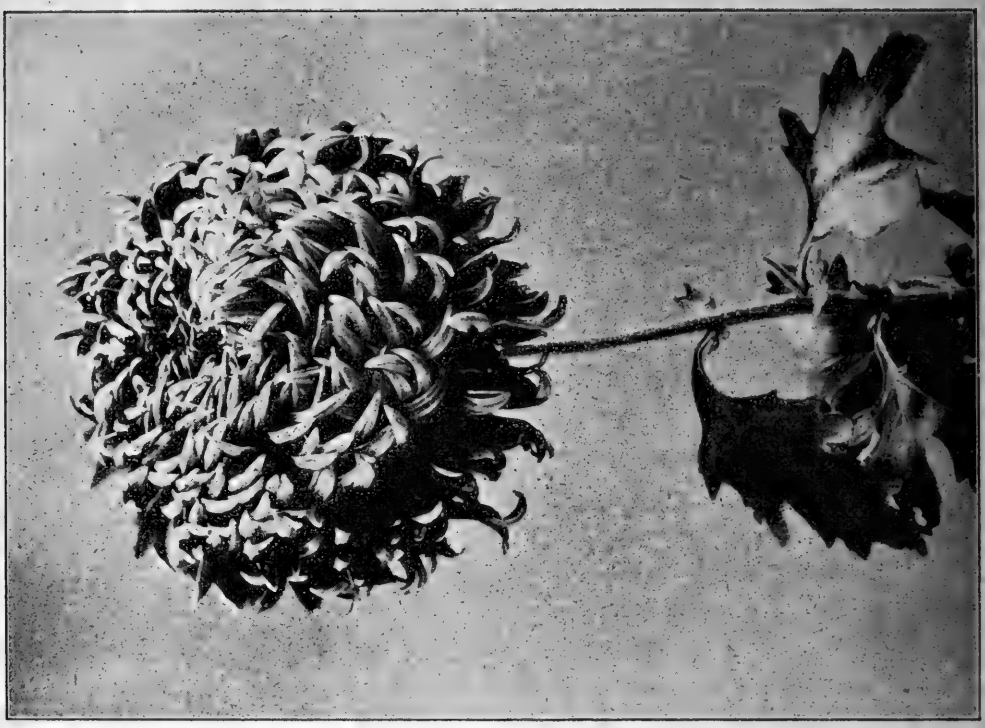
B. de CRISSIER.

CHOIX

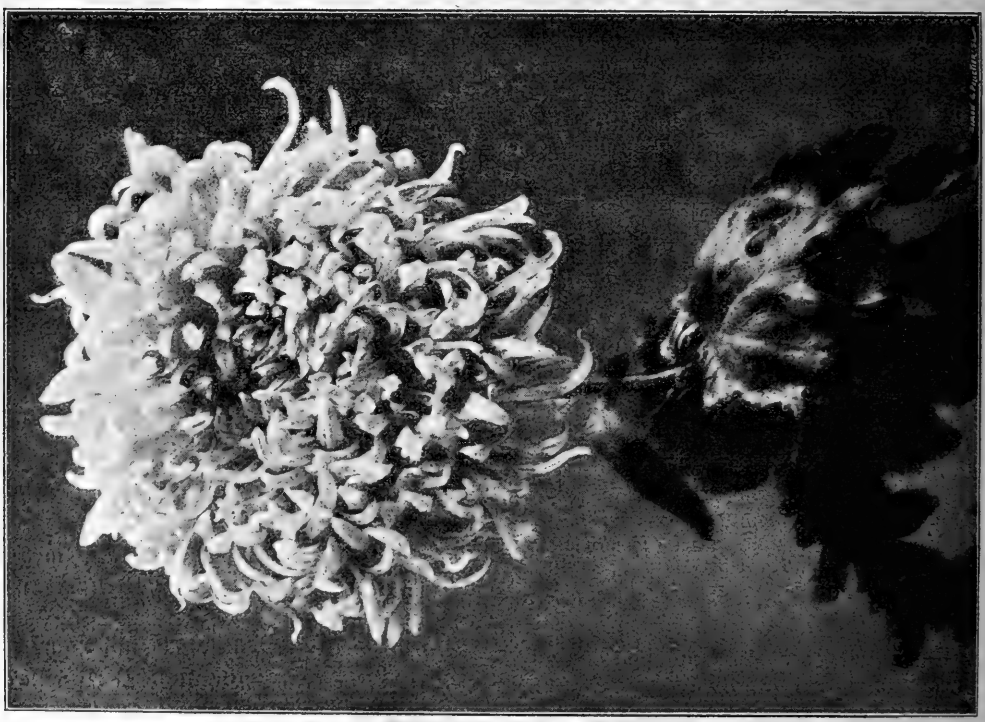
PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1903 (1).

Parmi les Chrysanthèmes nouveaux de M. E. Calvat, ayant obtenu des Certificats de mérite, signalons *Athalie*, blanc; *Tancrède Bastet*, jaune d'or, teinté rouge; *Mlle Alber-*

(1) Descriptions des obtenteurs.



CHRYSANTHÈME : JEAN CALVAT.



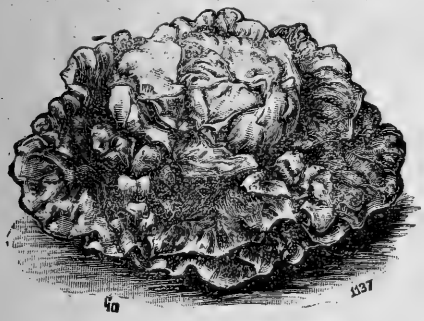
CHRYSANTHÈME : Mlle E. CHABANNE.

tine Bertrand, mauve lilacé; *Boccace*, jaune de chrome; *Etienne Bonnefond*, jaune d'or teinté rouge; *Jean Calvat*, rouge cramoisi teinté marron; *Amateur Charvet*, rouge cuivré, revers or; *Mlle E. Chabanne*, rose mauve nacré; *Mme G. Chifflot*, blanc crème centre verdâtre; *Chrysanthémiste Choulet*, jaune orange cuivré; *Souvenir de Mme Dor*, lilas, teinté violet, revers argentés, pointes or; *Lieutenant-colonel Ducroiset*, jaune de chrome; *M. S. Millet*, rouge teinté jaune et cramoisi. (*A suivre.*)

Les nouveautés en Légumes sont légion cette année, si nous explorons les potagers des maisons Vilmorin de Paris, Denaiffe de Carignan, Léonard Lille de Lyon, nous n'avons que l'embarras du choix.

LAITUE GÉANTE D'ÉTÉ

En salades : La *Laitue géante d'été* (Vilm.)



LAITUE POMMÉE ARLEQUIN

à pomme énorme, vert blanc teintée et tachetée rouge, de très grande production, la *L. Romaine grosse blanche du Chesnay* (V.) tardive et pour culture sous cloche.

La *Laitue pommée Arlequin* (Denaif.) lente à monter, très productive, et à feuilles panachées de brun foncé, brun clair et de vert. La *L. Romaine Express* (D.) compacte, naine, ne montant pas, et n'ayant pas besoin d'être liée.

Enfin la *Laitue brune à feuilles de chêne* (Lille)

LAITUE BRUNE A FEUILLES DE CHÊNE

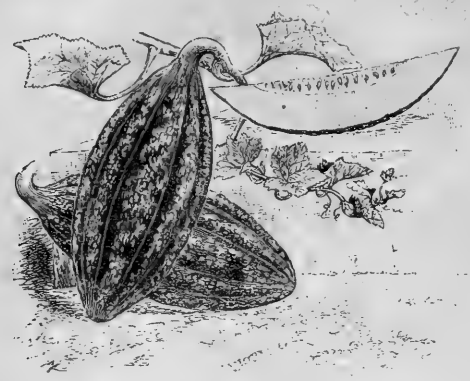
large, pleine, feuilles bizarrement découpées, coloris vert foncé lavé rouge brun.

En Melons : Le *M. Cantaloup Obus* (V.)

MELON CANTALOUP OBUS

dont le nom dit la forme, est à écorce fine,

vert foncé, chair rouge, épaisse, juteuse, sucrée, parfumée. De bonne production, de longue durée, il rivalise avec le *M. Cantaloup*



MELON KROUMIR

Kroumir (L.) qui a la même forme, la même chair, le même goût, tout enfin, sauf le nom!

Si nous passons aux Ognons, voici l'*O. très hâtif de Port Sainte-Marie* (V.), plat à

OIGNON HATIF DE PORT STE-MARIE

bulbes fermés, rosés, très précoce, bonne qualité, etc., etc. Ce doit être vrai puisqu'il est originaire de la Garonne!

(*A suivre.*)

HELCEY.

LES DAHLIAS

SOINS A LEUR DONNER EN PLEINE TERRE

La plantation des Dahlias se fait depuis le mois de mai jusqu'à fin juin, suivant que l'on désire avoir la floraison plus ou moins précoce.

Beaucoup de personnes croient que les gros tubercules donnent les plus belles fleurs et que les petits ne peuvent même pas faire une forte plante : c'est une erreur ; les tubercules ont l'avantage de pouvoir être expédiés avec moins de frais de transport, mais ils n'ont même pas l'avantage sur une bouture faite de février en avril. On dit : une bouture ne fera pas de tubercule pour l'année suivante ; s'il en était ainsi, il ne serait jamais possible d'avoir des tubercules que par division, procédé qui ne vaut absolument rien. Les personnes qui ne mettent pas leurs Dahlias en végétation avant de les planter, ont tout avantage à recevoir des boutures de l'année ou des tubercules en végétation.

Le Dahlia est moins gourmand que tout autre végétal ; il aime surtout une terre bien meuble, *travaillée* et légère.

Les plantes ne doivent pas être trop serrées : 80 centimètres de distance environ, à moins que l'on veuille couvrir un espace rapidement.

Dès que la plantation est faite, chaque plante doit avoir un tuteur pour la préserver des grands vents : ces tuteurs doivent être de force à supporter la plante jusqu'au commencement de la floraison, alors on les remplace par des plus forts qui supporteront les plantes jusqu'à la fin de l'année.

La plantation faite, il est nécessaire de couvrir le sol autour de la plante avec une légère couche de fumier pailleux pour préserver la terre de l'action directe du soleil et pour empêcher les arrosages de trop tasser la terre.

Lorsque les chaleurs deviennent fortes, le sol doit être entièrement recouvert ; mais, si la plantation est faite en juin, il n'est pas utile d'opérer en deux fois, on couvre le sol de suite pour maintenir la fraîcheur.

La première fleur, c'est-à-dire la fleur médiane, est généralement plus forte que les latérales ; pour qu'il n'y ait pas ou très peu de différence, il suffit de supprimer les deux boutons ou bourgeons les plus rapprochés du premier bouton. Cette opération doit être faite dès qu'on peut les atteindre ; je dis boutons ou bourgeons, parce que de chaque côté d'un bouton de l'extrémité

d'une tige, il y a toujours deux boutons ou deux bourgeons ne montrant pas encore de boutons, ou bien un bouton et un bourgeon.

Cette opération est indispensable au Dahlia Cactus dont les fleurs sont souvent un peu cachées dans le feuillage. Il arrive aussi que la plante devient très volumineuse par les ramifications ; dans ce cas on devra supprimer une partie de ces ramifications mais en conservant les plus grosses quelle que soit la hauteur de leur soudure à la plante ; de cette manière la floraison sera meilleure.

On procède ensuite sur les nouvelles ramifications comme sur la tige médiane. On aura par ces opérations, des plantes basses et une floraison aussi belle à la fin de l'année qu'au commencement, parce que les petites fleurs qui devaient venir de chaque côté de la fleur médiane d'une tige ayant été enlevées, toute la sève se porte à une seule fleur.

Tout en pratiquant ces diverses opérations, il ne faut pas négliger l'arrosage pendant les chaleurs, au moins deux fois par semaine, ce qui arrête aussi le développement très rapide de certains insectes tels que pucerons noirs et verts et surtout l'araignée rouge connue aussi sous le nom de *grise*. Pour combattre ce dernier insecte, le soufre est excellent, même quand la plante est envahie ; on arrive facilement à s'en débarrasser en ayant la précaution de faire pénétrer le soufre particulièrement au-dessous des feuilles, de bas en haut. Il est bon de soufrer préventivement. Pour les pucerons, c'est très facile de s'en débarrasser avec de la nicotine, *jus de tabac* des manufactures, à 6 degrés, 1/8 dans de l'eau, et proportionnellement selon le degré du jus.

ROZAIN-BOUCHARLAT.

A PROPOS DU BAS PRIX DES FRUITS EN 1902-03

Quelques bonnes espèces à cultiver

Partout, cette année, la vente des fruits a été difficile et peu rémunératrice, et cependant la récolte n'était pas d'une extrême abondance. Il en est presque toujours ainsi maintenant parce qu'en tous lieux on plante les mêmes variétés fertiles et vigoureuses de l'automne, les variétés *marchandes* des pépiniéristes.

Et quelles sont donc ces fameuses variétés « marchandes » ? Pour être impartial, il convient de déclarer que nombre d'entre elles sont excellentes, qu'elle n'ont qu'un défaut, mais défaut essentiel : celui de passer trop vite, de mûrir toutes à la fois en quelques jours.

Pour le pépiniériste elles ont l'avantage d'être vigoureuses, de faire du bois, d'offrir beaucoup de facilités à la formation, de devenir en peu de temps de forts et beaux sujets qui satisfont l'œil du client qui, souvent au moment de l'achat, n'en demande pas plus ; la désillusion ne vient que plus tard à la pleine fructification. Alors on s'aperçoit que la récolte doit être forcément vendue rapidement à n'importe quel prix ou sinon c'est une perte complète. On récrimine, on se plaint, on va jusqu'à dire qu'il est absurde de cultiver des arbres dans un but de profit, où encore on accuse le pépiniériste de n'avoir livré que des arbres donnant leurs fruits au seul moment de la grande abondance.

Messieurs les planteurs c'est votre faute et non la sienne : le pépiniériste est un commerçant qui cherche à produire et à vendre, et vous n'achetez que des sujets présentant de la force et de l'aspect, il ne cultive donc que les variétés qui réalisent cet idéal celles que, pour cette raison il appelle « marchandes ». Vous semblez ignorer qu'un bon nombre de variétés d'élite, plus hâtives où plus tardives, ont, du moins dans leur jeune âge, une végétation modérée, et que pour cause l'établissement de leur charpente demande un temps double, et vous refusez de payer au même prix ces arbres plus petits mais du même âge, et, pour ne pas travailler à perte le pépiniériste exclut ces variétés hors ligne de ses cultures, il ne peut donc le plus souvent vous les vendre.

Et cependant si, comprenant mieux votre intérêt vous admettiez avec discernement quelques-unes de ces bonnes variétés non « marchandes » oh ! alors quelle heureuse modification dans la production de votre verger car il est de toute évidence qu'une récolte

de plus longue durée c'est-à-dire commençant plus tôt pour finir plus tard pendant tout l'hiver quand les denrées fraîches deviennent rares, sera, en général, plus facilement vendue, et à un prix plus rémunérateur

En voulez-vous un exemple : aux halles de Bruxelles les meilleurs fruits de septembre et octobre donnaient, tous frais payés, 0, fr. 12 le kilog. à leur producteur, tandis qu'au moment extrême de la cueillette les fruits à maturité hivernale arrivaient à 0 fr.80 et 1 franc le kilog.

Nous pensons donc faire œuvre utile en recommandant à tous les cultivateurs de bien étudier leur choix avant la plantation d'un verger.

Signalons, en passant, quelques variétés particulièrement recommandables. La pomme *Rosa* ou *Court-pendu plat rouge*, devrait figurer en nombreux exemplaires. Cette belle et bonne pomme dure tout l'hiver, est toujours très recherchée, se vend facilement et à bon prix. Sa conservation est on ne peut plus facile. Cet arbre formant difficilement son tronc sera choisi greffé sur franc, en fente à haute tige pour être dirigé en plein vent. Ce pommier n'aime pas les terres trop fraîches ni les expositions ombragées, il croît au contraire vigoureusement et devient singulièrement fertile dans les sols sains et profonds en situation bien ensoleillée. Le pommier en général n'est pas difficile sur la qualité du terrain, cependant il refuse invariablement de croître dans les terres à sous-sol compact et imperméable.

Une autre excellente pomme à cultiver également en grand parce que sa vente est rémunératrice c'est la *Double belle-fleur*, ou *Double bon pommier*, ou *Belle-fleur Dachy*, Comme la précédente il est nécessaire de la greffer en fente à haute tige sur franc, cela pour les mêmes raisons.

Ajoutons qu'à l'inverse de l'autre elle se plaît assez dans les sols relativement frais et à l'ombre, quand cet ombre est projeté d'assez loin.

La poire *Casteline* peu connue, peu répandue, est un excellent fruit moyen que l'arbre produit facilement, souvent et avec abondance.

Variété de verger à cultiver en plein vent greffée en haute tige, en fente, sur franc, Maturité ; février-mars.

Il est un poirier antique : le *Bézy de Chaumontel* qui mérite la culture si on peut le planter dans un sol fertile, chaud et profond. Dans ces conditions il forme de très grands arbres qui deviennent centenaires ; et donnent presque chaque année une récolte abondante de grosses et bonnes poires fondantes ayant un goût *sui generis* bien agréable, dont la maturité dure presque trois mois, de décembre à février. Le sujet franc, greffé en fente à haute tige et la forme en plein vent sont indispensables à cette variété.

On ne peut épuiser un pareil sujet en un article, nous y reviendrons, aujourd'hui concluons par un conseil : on sait qu'on peut manger des poires et des pommes pendant près de neuf mois de l'année, mais que, pour cela, il faut posséder des variétés d'été, d'automne, d'hiver et de printemps, et alors, sans exclure les variétés « marchandes », on fera un choix judicieux des meilleures de toutes les saisons envisageant l'avenir bien plus que le présent.

Alphonse Dachy.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

EVONYMUS CARRIEREI.

L'*Evonymus Carrierei* est un des plus jolis arbustes qu'on puisse utiliser pour l'ornementation des rochers, des cascades ou de toutes les autres parties pittoresques d'un jardin. Il peut aussi être employé, soit à faire des bordures autour des grands massifs, soit à cacher des murs, comme le lierre ; mais, nous le répétons, sa véritable place nous paraît être pour garnir les rochers ou d'autres endroits pittoresques plus ou moins rocailleux.

Lorsque les plantes vieillissent, les nombreuses ramifications qui ont poussé sur les parties horizontales constituent des masses compactes qui, par la quantité considérable

de feuilles qu'elles portent, forment des sortes de fourrés de verdure d'un aspect très agréable.

Ce Fusain rampant est d'une rusticité extrême; quel que soit le froid, il n'en souffre pas, du moins dans nos régions tempérées. Sa multiplication se fait par boutures qui s'enracinent avec la plus grande facilité, et aussi par graines que la plante donne abondamment.

L'*Evonymus Carrierei* fut introduit et propagé jadis en France, par l'établissement horticole de MM. Baltet frères, pépiniéristes à Troyes (Aube).

OUDEIS.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite.*)

CONCLUSIONS

Nos conclusions seront la réponse à la quatrième question posée par nous au début de cette étude :

Les microbes et les cryptogames ne sont-ils pas les seuls coupables de la maturation avancée des poires et des pommes et des taches produites sur ces fruits?

Nous disons avec assurance : Oui !

Les preuves nombreuses que nous allons présenter convaincront, nous en sommes certain, les plus prévenus.

Mais, avant de passer à l'examen de ces preuves, qu'on nous permette une digression qui prouvera que les chimistes eux-mêmes croient aux ravages causés par les microbes sur les fruits conservés.

Un soir, je me trouvais avec quelques amis et nous lisions la *Revue encyclopédique*.

Mon attention fut attirée tout à coup par un article ainsi conçu :

CONSERVATION DES POIRES ET DES POMMES

« Faire dissoudre 50 grammes d'acide salicylique dans 1000 grammes d'alcool à 90°. « Tremper dans la liqueur des feuilles de « papier de soie. Envelopper chaque fruit « dans un morceau de papier et les ranger « côte à côte dans une caisse de bois. Dans « ces conditions, pommes et poires peuvent « s'expédier au loin et se conserver de « longs mois. »

Et comme je m'étonnais et demandais quelle influence l'acide salicylique et l'alcool pouvaient avoir sur la conservation des fruits, l'un de nous, professeur de chimie, s'écria :

« Parbleu c'est pour empêcher les microbes ! »

J'étais fixé une fois de plus ; mais ce qui nous a mené à accuser les germes microbiques et cryptogamiques d'être les seuls auteurs du mal, c'est que d'après les multiples observations que nous avons faites et les résultats cités plus haut, il résulte que les pommes et les poires placées dans n'importe quel genre de fruitier se conservent parfaitement *les premières années*.

C'est ce qui a causé tant de déceptions aux inventeurs de fruitiers et aux théoriciens qui ont traité cette intéressante question de la conservation des fruits.

Un an, deux ans même après la nouvelle installation ou l'application du nouveau procédé, les résultats étaient très satisfaisants.

Chacun des inventeurs était sûr de son procédé, même *après essai*, Or, au bout de quatre ou cinq ans, la méthode nouvelle, vantée partout, donnait d'aussi mauvais résultats que ses aînées.

Qui me contredira ?

J'ai promis de fournir des preuves expérimentales, et la première d'entre elles suffirait, seule, à faire admettre notre manière de voir.

Première preuve. — Il est certain qu'il existe dans le fruitier des microbes et des cryptogames, ennemis des fruits. Ceux-ci doivent avoir une grande analogie avec la *molle*, cette ennemie des champignonnières qui empêche l'*Agaricus domesticus* de végéter indéfiniment dans la même cave si on ne la combat pas.

Deuxième preuve. — Privés complètement d'air et de lumière, les fruits se conservent parfaitement ; nous l'avons vu avec les procédés en silo, les fruits étant placés dans un trou en forme de cave, changés de place tous les ans, etc., etc... ; aussi bien qu'au grand air, sous châssis, et dans un hangar bien aéré.

Pourquoi!

Parce qu'il n'y a pas de germes microbiques et cryptogamiques des années précédentes, ou, s'il en existe, c'est que le milieu n'est pas favorable à leur développement.

Troisième preuve. — La première fois que nous avons placé des fruits dans notre fruitier, certaines variétés de poires et les pommes de Calville et de Canada se conservèrent intactes jusqu'en mai. Depuis, la maturation s'est trouvée avancée et les taches se produisirent dans le courant de décembre et janvier.

(*A suivre.*) René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

CONSEILS

PRATIQUES SUR LE SULFATAGE DES PAILLASSONS, TUTEURS, ÉCHALAS, POUR EN AUGMENTER LA DURÉE.

Le sulfatage des paillassons et échalas, bien que pratiqué depuis longtemps par quelques horticulteurs et vignerons, n'est pas encore aussi répandu qu'il mérite de l'être, et pourtant la faible dépense qu'il nécessite pour procurer une économie considérable dans l'emploi de ces objets, aurait dû rendre cette pratique plus populaire : elle devrait être employée par tous les horticulteurs, jardiniers, vignerons et amateurs sans exception.

Voici ma manière d'opérer : Dans une fosse cimentée, contenant une dissolution de sulfate de cuivre à 4° du pèse-sels ordinaire, (soit cinq kilos de sulfate par hectolitre d'eau) je mets les paillassons et je les empêche de surnager au moyen d'un levier dont l'un des bouts s'engage dans un étrier fixé au bord de la fosse; après avoir mis quelques madriers en croix sur les paillassons, je fais une pesée sur l'autre extrémité du levier jusqu'à ce que les paillassons soient bien submergés, puis je fixe ce levier au moyen d'un poids, une grosse pierre par exemple, ou mieux, par une cordelette passant dans un anneau fixé au sol. Je laisse les paillassons pendant 6 à 8 heures dans le bain, — autrefois je les laissais 24 heures, mais j'ai reconnu que 6 heures c'était bien suffisant pour que la paille fut bien imprégnée sans risquer d'altérer les ficelles.

Après les avoir laissé égoutter un instant au-dessus de la fosse en les dressant sur une sorte de claie, je les mets de côté pour les laisser sécher à demi, ou plutôt jusqu'à ce qu'ils n'aient plus de liquide dans les interstices de la paille; alors je les plonge quelques secondes dans un tonneau ou dans un baquet *ad hoc* contenant un lait de chaux, et la préparation est terminée.

Pour cette préparation, les paillassons doivent être faits avec de la ficelle *non huilée*. Mais si on goudronne la ficelle avant la fabrication des paillassons, c'est encore bien préférable.

Voici un moyen bien simple de goudronner la ficelle : Après avoir, au préalable, fait tremper pendant une ou deux heures les pelottes de ficelles dans le bain de sulfate de cuivre plutôt faible que trop fort : 2 à 4°; puis laissé égoutter, les mettre pendant une minute à peu près dans un bain de chaux, ensuite les dévider pour les faire sécher, soit contre une haie, soit contre un bois, ou à défaut contre quelques échalas munis de pointes sur lesquelles chaque ficelle sera placée de manière à ce qu'elle ne puisse se tordre ni s'emmêler avec sa voisine. Lorsqu'elles seront sèches on égalisera bien la tension de chacune en les réunissant, puis on enroulera la poignée ainsi formée, autour d'une petite planchette échancrée aux deux bouts. Lorsque tout sera enroulé, on coupera les ficelles les plus longues au niveau de la plus courte et on fera un nœud provisoire pour éviter que les bouts s'entremêlent ensemble. Par cette précaution, le dédoublement, après goudronnage, pourra être opéré sans difficulté. On peut ainsi former une chaîne ayant de 4 à 10 ficelles et même plus.

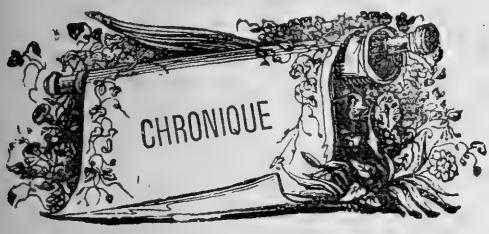
(*A suivre.*)

G.-D. Huet.

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons le décès, survenu le 22 janvier, de M. Alexandre Lange, fleuriste à Paris, à l'âge de 57 ans.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture : *Distinctions honorifiques* : Ont été nommés, dans l'ordre du Mérite agricole : *Officiers* : MM. Brémond (L.), horticulteur à Ollioules (Var); Moynet (L. R.), horticulteur à Paris. *Chevaliers* : MM. Chénier (H.), fleuriste à Paris; Deschamps (V. F.), jardinier maraîcher à Creteil (Seine); Dioley (A.), arboriculteur à Aillevillers (Hte-Saône); Dolat (J. B.) à Crocq (Creuse) (plantation d'arbres fruitiers); Dufresne (P. F. A.) fondateur de la S. d'H. de Neuilly-sur-Seine; Dumontier (E. J. B.), horticulteur à Nogent-sur-Marne; Fichot (J. L.), président de la S. d'H. de Neuilly-Plaisance; Focquereau-Lenfant, pépiniériste à Angers (Maine-et-Loire); Froment, jardinier à Saint-Germain-en-Laye (S.-et-O.); Gautier (J. H.), jardinier à Neuilly-sur-Seine; Goyet (Claude), jardinier chef à Versailles (S.-et-O); Guérin (C. L.), arboriculteur à Sannois (S.-et-O.); Latour (Alph.) à Périgueux, trésorier de la S. d'H. de la Dordogne; Musso (J. B.), horticulteur à Nice (Alp. Mar.); Soulard (F. M.) champignoniste au Petit-Ivry (Seine).

A la suite d'un remarquable rapport de M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture, paru à l'*Officiel* du 30 janvier, le Président de la République a signé un décret réorganisant le service de l'Hydraulique agricole, au ministère, service qui, comme on le sait, est passé sous la haute direction de M. L. Dabat.

Plantations économiques. — Nous recommandons à M. le Ministre de l'Agriculture le moyen suivant pour pousser à la plantation, en arbres fruitiers, des routes françaises :

Un de nos confrères annonce : que le Gouvernement de Yunnam, très pratique, désirant faire reboiser une partie de son territoire, a fait afficher, officiellement, que tout bon Chinois qui, de ses deniers personnels replanterait 10.000 arbres, serait décoré du « Bouton de cristal de Mandarin », ce qui en Chine, équivaut à nos Palmes académiques, car il faut dire que les Fils du Ciel, à la tête de la civilisation, n'ont pas encore le Mérite agricole; mais, patience ! notre civilisation, à nous, saura bien l'introduire un jour chez eux.

Inutile d'ajouter que le résultat a été merveilleux et qu'on plante, qu'on plante ! avec une ardeur sans pareille.

Qu'en dites-vous, Monsieur Mougeot ? Si vous promettiez la Croix du Mérite agricole à celui *ou celle* qui planterait *tant de mille* arbres fruitiers sur nos routes : Quel succès vous obtiendriez et comme nos routes seraient vite boisées et productives !

Je connais aussi plus d'un pépiniériste qui se frotterait les mains de joie, à ce coup de fortune.

Pas si bêtes que cela, tout de même les Chinois !

Les Présidents, Secrétaires généraux et Trésoriers des Associations horticoles françaises, pour 1903. — *Société d'H. de Clermont* (Oise) Président, M. Cuvinot sénateur; Secrétaire Général M. Paul Daix ; Trésorier M. Barbier.

Société d'H. de Pontoise (S-et-O.) P^t^, M. Gustave Rousselle; S^re^ G^l^, M. F. Goux ; T^r^, M. Greff.

Société d'H. de Montmorency (S-et-O.). P^t^, M. Gossart ; S^re^ G^l^, M. Giraut; T^r^, M. Coraux.

Société Régionale d'H. de Vincennes (Seine). P^t^, M. Hébrard Laurent ; S^re^ G^l^, M. J. Hatesse; T^r^, M. Gentilhomme.

Sté d'H. de Beauvais (Oise) ; P^t^, M. O. Raviart; S^re^ G^l^, M. Martel; T^r^, M. Masson.

Association horticole lyonnaise : P^t^, M. Fleury-Ravarin ; S^re^ G^l^, M. Viviand-Morel; T^r^, M. Joseph Perraud.

Les Droits de Douanes en Allemagne : A la suite du vote, par le Reischtag allemand, de droits sur l'entrée des plantes en Allemagne, la Chambre Syndicale des horticulteurs belges s'est émue et a tenu une importante réunion, à ce sujet, pour discuter des mesures à prendre pour parer à ce danger qui serait désastreux pour l'horticulture, si on songe qu'un wagon de 5.000 kilogs de plantes avec leur motte, estimé à 5000 fr. acquitterait 1250 fr. soit 25 0/0 de leur valeur ; un wagon de Lauriers d'Apollon, valant 4000 fr., payerait 937 fr. 50 de droits ; un wagon de plantes en pots, de valeur variable, acquitterait 1375 fr. de droits.

Qu'attendent donc les Associations horticoles françaises pour se remuer ?

L'Association des anciens élèves de l'école de Grignon ouvre une souscription pour élever un monument à la mémoire de trois de ses savants professeurs décédés en 1902, MM. Mussat, Dehérain et Sanson.

LUCIEN CHAURÉ.

Nécrologie. — Nous apprenons le décès, dans sa 80e année, de M. Hermann Wendland, directeur des anciens jardins royaux de Herrenhausen près Hanovre (Allemagne).

Herr Oberhofgaertner Wendland était un savant botaniste dont la renommée était universelle. Il s'est spécialement occupé de la majestueuse famille des Palmiers dont il a réuni, dans le célèbre *Palmarium* d'Herrenhausen la collection la plus belle et la plus complète, qui existe en Europe, de ces rois du règne végétal. Après avoir voyagé et exploré de 1849 à 1857 divers pays tropicaux pour étudier et rechercher sur place ses plantes de prédilection, il publia un important ouvrage scientifique sur les Palmiers. Il collabora ensuite avec Sir Joseph Hooker au *Genera Plantarum* pour la description de toutes les espèces et variétés de Palmiers connues jusqu'à cette époque, car il les possédait à fond, tant au point de vue botanique qu'à celui de leur culture. La Ville de Lyon eut jadis recours à son obligeance, lorsque, sous la direction de l'ingénieur Bonnet, elle fit établir ses magnifiques serres du Parc de la Tête d'Or, où on devait réunir une importante collection de palmiers.

M. Wendland était un homme très avenant et, sous une apparence modeste, il aimait faire part à tous les botanistes et jardiniers de ses recherches et de ses observations. Nous nous souviendrons toujours de son aimable accueil, lorsque nous eûmes l'occasion de faire sa connaissance et de l'empressement qu'il mit à nous faire visiter en détail l'importante collection de palmiers des jardins d'Herrenhausen, ainsi que toutes les richesses accumulées dans son musée et dans sa bibliothèque.

Nous avons publié dans le *M. d'H.* du 10 juillet 1885, une note détaillée sur ces magnifiques et vastes jardins d'Herrenhausen, l'ancienne propriété et résidence du malheureux roi de Hanovre, vaincu, destitué et exilé en 1866. Nos anciens abonnés qui désireraient de plus amples renseignements sur les riches collections de plantes cultivées dans ces serres monumentales les trouveront donc dans ce numéro.

Nous devons à H. Wendland la découverte et l'introduction, en Europe, des premières plantes d'*Anthurium Scherzerianum*, qu'il rapporta en 1862, d'un voyage d'exploration dans les Andes de Costa-Rica, puis plus récemment aussi de la charmante Violette du Congo ou *Saint Paulia ionantha*, deux espèces de plantes actuellement très populaires.

O. BALLIF.

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER (1)

. . . . . .

Depuis nombre d'années, l'agriculture a réalisé des bénéfices considérables grâce à l'emploi rationnel des engrais complémentaires : elle a supprimé la jachère, elle a rendu fertiles de vastes étendues de terres labourables jusqu'alors frappées d'une stérilité plus ou moins complète ; en un mot, elle est devenue maîtresse de ses assolements et peut produire à volonté les denrées agricoles dont la vente est la plus rémunératrice.

L'horticulture en général pourrait tirer, toutes proportions gardées, les mêmes bénéfices dans l'emploi de ces engrais et en particulier, la culture des rosiers.

Pourquoi donc ne les emploie-t-on pas?

La réponse à cette question se trouve dans la remarquable conférence sur « *Les engrais chimiques et leur emploi en horticulture* » que le savant président de la Société d'Horticulture de Melun et Fontainebleau M. le marquis de Paris a fait le 3 septembre 1899.

J'en extrais le passage suivant : « Pour « employer d'une façon utile et économique « les engrais, il faudrait aussi connaître la « composition des plantes afin de leur don- « ner en plus grande quantité le ou les « éléments qu'elles demandent. »

« Les analyses des plantes de l'agricul- « ture ont été faites, et on les trouve dans « les tables de Wolff, mais on n'a pas en- « core fait celles des plantes que nous cul- « tivons et on n'en connaît pas les exi- « gences ».

Voilà une des grandes causes qui à empêché la vulgarisation de l'emploi des engrais chimiques en horticulture en général et dans la culture des rosiers en particulier : c'est que nous ne connaissons pas les exigences de ces plantes en éléments nutritifs, mais espérons que les tables de l'horticulture de Wolff seront un jour publiées.

Un de nos jeunes agronomes, j'allais dire un de nos jeunes savants, M. Georges Truffaut, chimiste à Versailles, a fait des quantités d'analyses de plantes horticoles. Attendons-nous à le voir, un jour prochain, publier les résultats de ces remarquables travaux.

En attendant les horticulteurs, désireux de connaître la composition des plantes qu'ils cultivent, n'ont d'autre moyen que d'en faire faire, à leurs frais, l'analyse dans un laboratoire agricole.

Or le dosage des éléments constitutifs d'une plante nécessite des opérations longues et très difficultueuses, d'un prix de revient élevé, lorsqu'elles sont bien exécutées. Pour des raisons budgétaires, nombre de praticiens doivent donc se passer de cette précieuse source de renseignements.

C'est précisément pourquoi nous avons installé chez nous un petit laboratoire, des plus rudimentaire, sans doute, mais dans lequel nous pouvons exécuter, avec toute la précision désirable, les analyses les plus courantes des laboratoires agricoles, c'est-à-dire les dosages d'azote, d'acide phosphorique, de potasse et de chaux.

Nous avons exécuté, pour notre instruction personnelle, quelques analyses de plantes horticoles qui nous permettront de faire connaître les chiffres des dosages concernant les rosiers d'une façon générale et tout particulièrement ceux relatifs à la variété *Ulrich Brunner fils* la rose favorite pour la fleur.

Ces chiffres vont nous permettre d'établir une formule rationnelle d'engrais pour les rosiers cultivés surtout en vue de la fleur coupée.

En vous faisant connaître ces chiffres nous n'avons pas la prétention d'apporter la solution définitive d'un problème.

Le but de cette conférence est de dire : voici ce qui a été fait jusqu'à ce jour, voilà ce qu'il reste à faire :

PREMIÈRE PARTIE

DE LA NUTRITION DES VÉGÉTAUX

Lorsqu'un végétal se développe, croît, grandit, il augmente forcément de volume et de poids.

(1) Extrait d'une conférence faite le 14 septembre 1902, à l'Hôtel de Ville de Brie-Comte-Robert, par M. Cochet-Cochet rosiériste émérite à Coubert (S.-et-M.). Reproduction interdite à l'étranger.

Or ce végétal peut transformer la matière mais il ne peut pas la créer.

Il faut donc qu'il puise, dans les milieux ambiants, les matériaux spéciaux aux moyen desquels il constituera successivement ses divers organes.

Quels sont donc ces matériaux?

D'où les tire-t-il?

La *Chimie* et la *Physiologie* nous permettent de répondre d'une façon *précise* à ces deux questions.

La chimie nous apprend qu'il existe de toute éternité, dans la nature, environ 70 *corps simples* qui ne peuvent être ni créés ni détruits mais qui peuvent s'associer et se dissocier, sous certaines influences, et dans de multiples proportions pour former ainsi toutes les combinaisons organiques et inorganiques que nous observons dans la nature tout entière,

Ces *corps simples* sont généralement nommés ÉLÉMENTS parce que jusqu'à ce jour ils n'ont pu encore être décomposés.

Parmi ces 70 corps simples 16 seulement font partie de la composition des végétaux. Deux même ne se rencontrent pas toujours dans les tissus des plantes ce sont : le *Fluor* et l'*Aluminium*.

Les 14 autres se retrouvent *toujours* dans *des proportions variables dans tous les végétaux*, ce sont :

L'AZOTE, l'*Hydrogène*, l'*Oxygène*, le *Carbonne*, *le* PHOSPHORE, le CALCIUM, le *Magnésium*, le *Potassium*, le *Soufre*, le *Chlore*, le *Silicium*, le *Fer*, le *Manganèse* et le *Sodium*,

Il ne faut pas croire que ces divers éléments se trouvent, dans les végétaux à l'état de simples mélanges. Ils n'y existent au contraire que dans des combinaisons les plus complexes, presque tous se combinent à l'*oxygène* pour former des *acides*, des *bases*, puis des *sels* sur la formation et la composition desquels notre cadre, forcément restreint, ne nous permet pas de nous étendre.

De ces multiples transformations naissent la *cellulose*, le *ligneux*, les *fécules* les *alcaloïdes* les *parfums* etc., dont l'ensemble constitue le végétal lui-même.

En contact seulement avec le sol et l'atmosphère, c'est dans ces deux milieux exclusivement qu'un rosier par exemple peut tirer les divers éléments qui le constituent.

Les éléments fournis aux végétaux par l'atmosphère ne présentent pas d'intérêt pour nous, *au point de vue engrais*, l'air en étant suffisamment pourvu pour que nous n'ayons pas à nous occuper d'en fournir artificiellement aux plantes que nous cultivons :

(*A suivre.*)

COCHET-COCHET,
rosiériste à Coubert.

LES HYBRIDES DU GENRE SOBRALIA

Le succès toujours croissant des hybridations a complètement transformé, de nos jours, plusieurs genres d'Orchidées, si bien que les nombreux métis qui sont issus de ces divers croisements surpassent, dans certains cas, le nombre des espèces types que l'on cultivait autrefois dans nos collections.

Il y a cependant quelques genres d'Orchidées qui semblent rester réfractaires aux fécondations artificielles ou du moins à la complète réussite de l'élevage de leurs semis, puis les rares métis qui en sont ssus, sont restés confinés jusqu'à présent dans quelques collections privilégiées. Au nombre de ces Orchidées nous pouvons mentionner le majestueux genre des *Sobralia*, dont on ne connait jusqu'à présent que les trois hybrides artificiels suivants, et dont un de ces remarquables métis que nous avons fait peindre dans la célèbre collection de M. Fournier, à la Cavalière Saint-Barnabé, près Marseille, est fidèlement représenté par notre chromolithographie.

1° SOBRALIA AMESIANA, un hybride issu du *S. xantholeuca* et du *S. Wilsoniana*, qui développe des fleurs de grandeur moyenne, d'un rose lilas pâle et dont le labelle rose foncé est légèrement teinté de brun.

2° Sobralia Dellense, un curieux métis obtenu en fécondant le *S. leucoxantha* par le *S. Lowi*. Ses fleurs sont de grandeur moyenne; leurs sépales sont blancs, tandis que les pétales présentent une teinte rose lilacé sur un fond blanc. Le labelle crispé, d'un rose violacé est teinté de jaune plus ou moins foncé, surtout au fond de la gorge.

3° Sobralia Veitchi, un superbe hybride issu d'une belle variété de *S. macrantha* et du *S. xantholeuca*. Ce métis, représenté par notre chromolithographie, développe de nombreuses et grandes fleurs d'un rose lilacé, lavé de blanc, qui ont un magnifique labelle frangé, bordé et teinté de pourpre avec une belle gorge jaune orangé.

Il est assez curieux de constater que le produit du *S. macrantha*, une espèce aux belles fleurs rose violacé et du *S. xantholeuca*, une autre espèce à grandes fleur jaunes, ait donné naissance à un métis dont les fleurs sont rose lilacé sur fond blanc.

Mentionnons aussi au nombre des métis, le rare *Sobralia Wiyaniæ*, de l'Amérique centrale, qu'on suppose être un hybride naturel entre le *S. xantholeuca* et une espèce qui n'a pas encore pu être déterminée. Les divisions de ses fleurs sont jaune pâle teintées rose.

Les *Sobralia* sont en général des Orchidées qui prospèrent très bien dans une serre tempérée ordinaire. D'une nature vigoureuse, ainsi que d'une culture facile, ils fleurissent à profusion dans nos serres et, si on reproche à leurs brillantes fleurs d'être un peu éphémères, elles rachètent amplement ce défaut par une floraison prolongée. Ne développant que de fortes racines charnues et traçantes, il est préférable de cultiver les touffes de *Sobralia* dans de grosses terrines ou des bacs peu profonds, remplis d'un compost nutritif, formé de terre de bruyère fibreuse ou de polypode, de terreau de feuilles peu décomposées, mélangé d'une faible proportion de terre franche (*loam* des Anglais ou terre de gazon), de gros sable ainsi que de sphagnum haché, le tout reposant sur un bon drainage.

Pendant leur période de végétation et lorsque la température de la serre le permet, de légers bassinages appliqués sur leur feuillage, facilitent aussi considérablement le développement de leurs tiges et de leurs boutons. Leurs fleurs s'épanouissent pendant une grande partie de l'été, elles sont remarquables et très décoratives, celles de plusieurs espèces présentent une certaine analogie avec celles des *Cattleya* du groupe des *Labiatæ*.

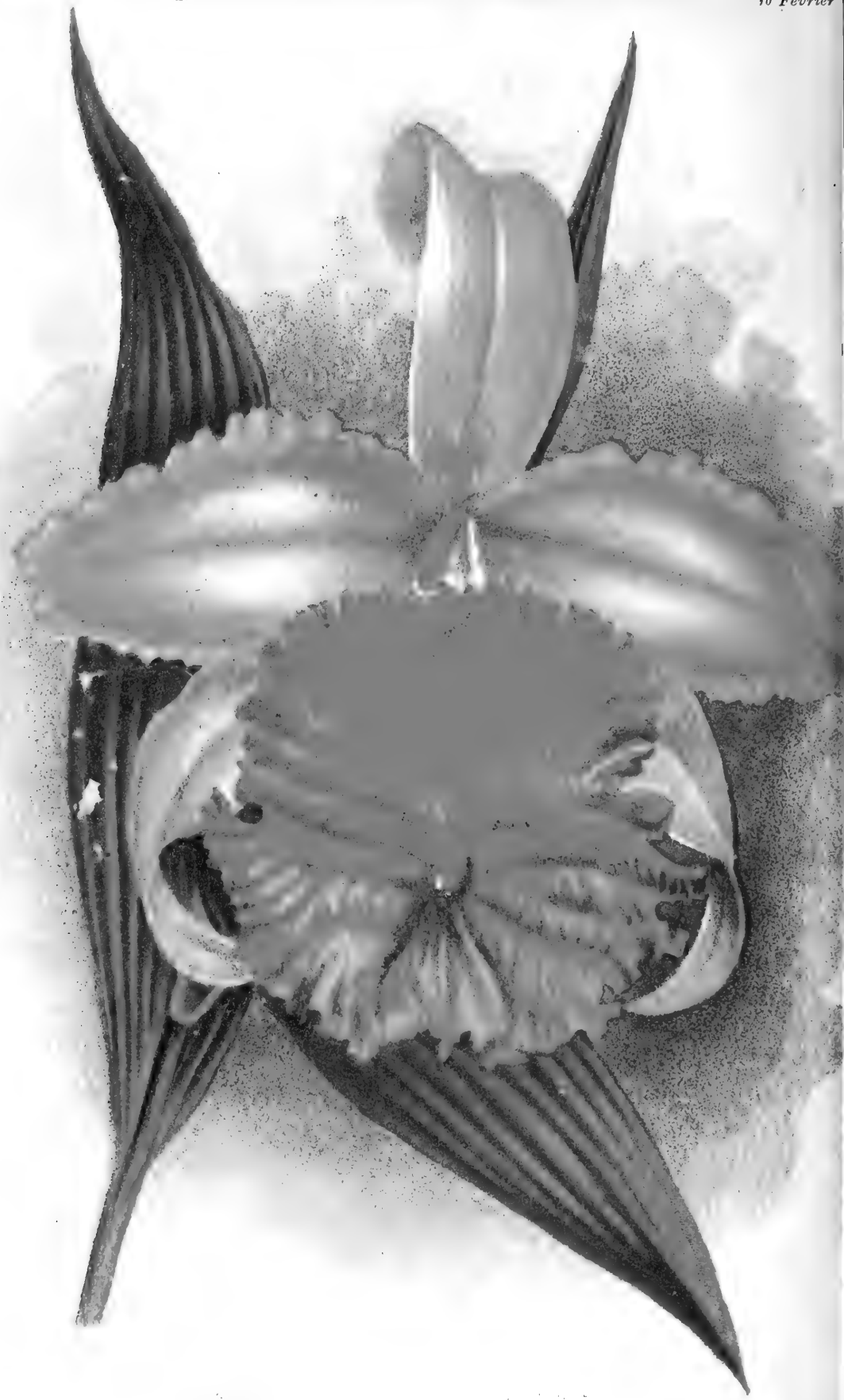
On connaît actuellement une vingtaine d'espèces de *Sobralia* qui sont répandues dans les contrées les plus diverses des deux Continents américains. Parmi les espèces les plus florifères et les plus remarquables qui sont également faciles à se procurer, nous pouvons recommander particulièrement les diverses variétés du *S. macrantha*, aux superbes fleurs rose violacé, le *S. xantholeuca*, aux grandes fleurs jaune soufre et le *S. leucoxantha* aux fleurs blanches et jaunes.

Quant aux autres espèces, telles que les *Sobralia Brandtiæ*; *S. Cattleya*; *S. decora*; *S. fragrans*; *S. Holfordi*; *S. Imperatrix*; *S. Lowi*, récente nouveauté dont nous avons publié la chromo dans le *Moniteur d'Horticulture* du 10 août 1899; *S. Lindeni*; *S. Lucasiana*; *S. rosea*; *S. Sanderæ*; *S. Sanderiana*; *S. sessilis*; *S. virginalis* et *S. Wilsoniana*, elles sont encore assez rares, peu répandues dans nos collections, du moins dans celles du Continent, et souvent difficiles à se procurer. En outre, quelques uns de ces derniers *Sobralia*, demandent une culture spéciale, si on veut les faire fleurir régulièrement et à profusion dans nos serres ou jardins d'hiver, car certaines espèces développent des tiges qui atteignent parfois deux à trois mètres de hauteur et même davantage.

Otto Ballif.

LES NOUVEAUTÉS ANGLAISES

Parmi les nouveautés en graines annoncées et offertes pour la première fois par la maison Veitch, de Londres, nous remarquons principalement celles du *Corydalis thalictrifolia* et du *Coleus thyrsoïdeus*.



Le Corydalis thalictrifolia est une nouvelle espèce vivace qui a été introduite récemment de la Chine par cet établissement.

Elle ressemble assez au *Corydalis lutea* (1), qui est indigène dans l'Europe centrale; mais elle est beaucoup plus vigoureuse, plus florifère que cette dernière espèce, et développe des fleurs d'un jaune plus vif.

Plutôt que de tuteurer les potées, on l'utilisera spécialement pour en faire de jolies plantes de suspension en laissant retomber ses tiges.

Le Coleus thyrsoideus (*Baker*) est une remarquable introduction du plateau de Nyika dans la province de Mozambique, (Est africain).

Cette superbe nouveauté rappelle, par son port les autres espèces de Coleus sous-ligneux, avec son joli feuillage échancré, vert clair, duquel s'élancent gracieusement, en décembre et janvier, de grands et admirables thyrses formés d'une multitude de fleurs *bleu ciel* bien franc. Sa multiplication se fait facilement par graines, ainsi que par boutures. On le livre l'été à la pleine terre en plein soleil ; de fréquents pincements sont nécessaires pour le faire ramifier, puis on le rempote à l'automne pour le placer dans une serre tempérée, où se développent en hiver ses charmantes fleurs bleues.

Nous en publirons, du reste, une chromolithographie dans un des prochains numéros du *Moniteur d'Horticulture*.

Oudeis.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1903 (2).

(*Suite.*)

Le *Piment petit carré doux extra hâtif* (Lille), a l'avantage, étant très précoce, de pouvoir mûrir sous certains climats, ses fruits, nombreux, sur une plante haute de 30 centimètres, du vert passent au rouge foncé et sont mangeables crus, et mieux encore confits au vinaigre.

(1) Voir *M. d'H.*, 1902, f° 131.
(2) Descriptions des obtenteurs.

Notons encore un *Piment cerise jaune d'or*, (Vilm.) différant du *P. cerise rouge*, par la couleur, bonne variété comestible et de plus ornementale.

La *Tomate Kaléidoscope* (Lil.) est curieuse par son coloris qui passe du vert au blanc, au jaune pour finir par le rouge foncé !

Mais n'en existe-t-il pas une pareille sous le nom de *T. multicolore?* Si cela n'avantage pas les qualités, alors préférons-lui la *T. rouge*

TOMATE ROUGE MARAÎCHÈRE

maraîchère (Den.) de l'Ohio qui est donnée comme les possédant toutes !

Pour les personnes qui aiment le Melon d'eau, la *Pastèque très hâtive de Rodosto* (Vilm.) peut les satisfaire; 15 à 18 cent. de diamètre, écorce vert olive, chair épaisse, rouge, fondante, sucrée, mûrissant en août, sur couche, sous le climat de Paris.

PASTÈQUE TRÈS HATIVE DE RODOSTO

Le *Potiron Nicaise* (Vil). rouge comme le bien connu *Potiron d'Etampes*, en possédant toutes les qualités, mais moins gros et plus

productif, chair plus pleine, arrivera à supplanter celui-ci sur les marchés quand on en aura bien apprécié les mérites et... nous

POTIRON NICAISE

terminons notre excursion au potager, par un petit *Radis à forcer demi-long, écarlate, à bout blanc* (Vil.) de très bonne qualité, à feuillage tendre, court et poussant très vite.

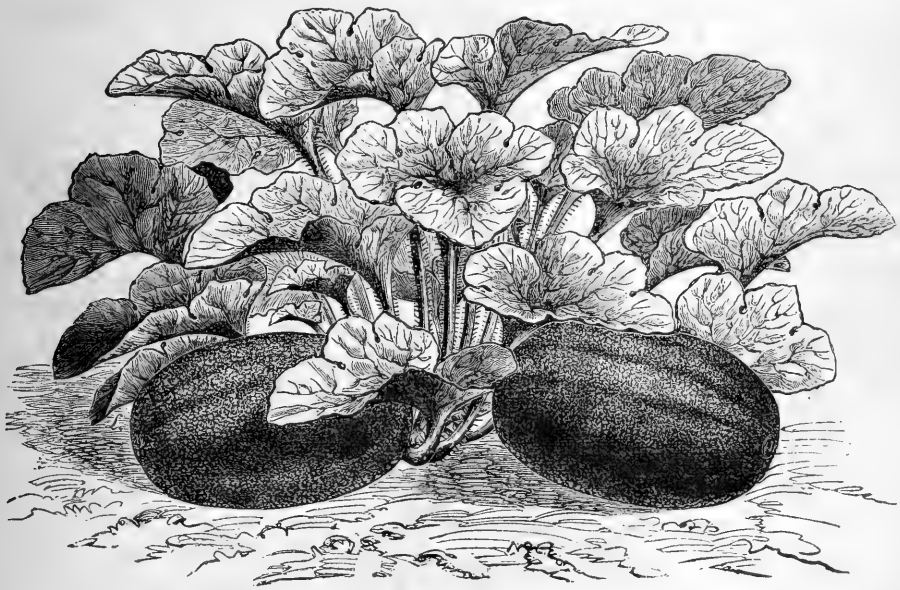
La *Courge non coureuse du Dauphiné* (Lil.), est à tiges courtes, les fruits sont jumeaux et atteignent jusqu'à 6 kilogrammes chacun, lorsque sa chair est jeune, elle est blanche,

RADIS A FORCER DEMI-LONG A BOUT BLANC

ferme, et peut être sautée au beurre; lorsqu'elle a vieilli, elle est jaune, ridée et bonne pour être mise au potage.

(*A suivre.*)

HELCEY.

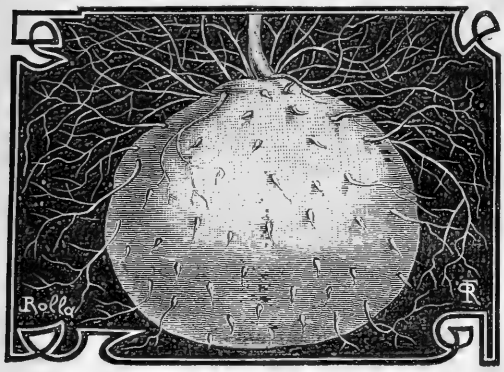


COURGE NON COUREUSE DU DAUPHINÉ

CULTURE POTAGÈRE

L'Igname de Farges
(*Dioscorea Fargesi*).

Nous avons publié, dans le *M. d'H.* du 10 juillet 1902, un article détaillé sur l'Igname de Farges et nous avons fait ressortir le grand avantage que cette nouvelle espèce de patate présentait, en développant des tubercules globuleux, croissant à une



IGNAME DE FARGES

faible profondeur dans le sol, au lieu de présenter l'inconvénient de ceux de l'Igname de Chine ordinaire (*Dioscorea batatas*) qui plongent à près d'un mètre en terre, ce qui en rend l'arrachage presque impraticable.

La maison Rivoire, de Lyon, a introduit, pour la propager, en France, tout un stock de bulbilles et de tubercules de cette excellente nouveauté, dont nous publions dans le *M. d'H.* de ce jour, une gravure représentant la forme des tubercules de première année de ce *Dioscorea Fargesi*.

B. de Crissier.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite.*)

Quatrième preuve. — Les poires et les pommes placées dans certains fruitiers nouvellement construits, mais ne remplissant pas les conditions d'aérage nécessaires, se conservent assez bien pendant les premières années; mais, au bout de quatre ou cinq ans, les pommes à maturité tardive commencent à se couvrir de petites taches brunâtres dues incontestablement à un cryptogame.

Ces taches, qui commencent à se manifester, vers la cinquième année, dès le mois de janvier, atteindront les mêmes variétés de fruits en décembre, six ou sept ans après la première occupation du même endroit, puis finalement, les pommes et les poires ne seront plus vendables un mois après leur rentrée dans le fruitier.

Ces données ne sont pas, bien entendu, rigoureusement exactes, quant à la durée d'immunité. L'époque pourra être avancée ou retardée, suivant le mode de construction du fruitier.

Cinquième preuve. — Les années humides et douces, les fruits se conservent mal, tandis qu'avec un hiver sec et froid, les résultats sont toujours plus satisfaisants; or chacun sait que l'humidité chaude est un milieu favorable au développement des microbes et des cryptogames.

Sixième preuve. — Nous connaissons un marchand de fruits qui, lorsqu'il s'est établi, conservait dans une grange, jusqu'en mai, une grande quantité de poires et de pommes.

Depuis quelques années, il lui était impossible de prolonger la durée de ses fruits plus loin que le 1er janvier.

Nous lui avons conseillé de faire pratiquer une porte à l'extrémité de la grange où il renfermait ses fruits, de façon à pouvoir renouveler l'air *avant* et *pendant* l'occupation de la grange, le résultat fut concluant : ses poires et ses pommes se conservèrent jusqu'en mars et avril.

Septième preuve. — En 1898, année peu favorable à la conservation des fruits, des poires de *Curé* et d'autres variétés tardives furent placées dans le grenier d'un bâtiment neuf sur des rayons et sur les planches.

Au 20 décembre, il était difficile de trouver mûres quelques poires de *Curé*.

Les fortes gelées étant survenues, ces poires furent descendues dans un sous-sol où d'habitude ces fruits passaient l'hiver;

huit jours après leur descente, la maturation s'était accrue dans des proportions alarmantes, et finalement, au 10 janvier, tous les fruits étaient complètement mûrs.

Chez un autre propriétaire, les mêmes variétés de poires, notamment celles de *Curé*, cueillies avec plus de précautions que celles dont il vient d'être parlé, placées dans un endroit qui les recevait depuis plusieurs années, étaient complètement jaunes et couvertes de taches jaunâtres au 15 novembre.

Huitième preuve. — Les Américains, gens très pratiques, conservent les poires, les pommes et le raisin dans du coton. Les résultats obtenus sont très satisfaisants. Ce procédé de conservation leur permet d'expédier leurs fruits à de très grandes distances.

D'après les expériences faites, on a reconnu que le coton (1) agit, dans cette circonstance, en arrêtant au passage les germes ou œufs *d'infusoires flottant dans l'air* que l'on peut regarder comme *la cause provocatrice de la décomposition des matières animales ou végétales.*

Neuvième preuve. — M. P. Hariot, dans une chronique horticole, dit au sujet de la conservation des pommes :

« On prend des pommes parfaitement « saines et on les place dans une chambre, « sur des claies d'osier, en ayant soin « qu'elles ne se touchent pas. On ferme les « portes et les fenêtres et on allume un feu « de sarments, qu'on entretient pendant « quatre ou cinq jours, de façon à donner « beaucoup de fumée. Au bout de ce temps, « on retire les fruits un à un et on les met « dans une caisse avec des menues-pailles ; « sur une première couche, on en dispose « d'autres successivement pour remplir la « caisse et on ferme hermétiquement. Ce « procédé permet de conserver les pommes « pendant l'hiver et une grande partie de « l'été. »

L'auteur de l'article recommande d'isoler les pommes, c'est sûrement pour qu'il ne reste aucune partie du fruit qui ne soit garantie par la fumée ; c'est-à-dire que la peau soit débarrassée de tous les germes microbiques et cryptogamiques qui peuvent s'y trouver, et que ceux qui tenteraient de s'y rattacher ne trouvent pas un milieu favorable à leur développement.

(*A suivre.*) René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

(1) Le coton a la propriété de retarder la putréfaction des matières organiques.

LA CHENILLE DU CHOU

Il est dit que les cultures françaises n'échapperont pas à tous les genres de fléaux qui peuvent l'atteindre.

Après les gelées, les grêles et les inondations, qui sont venues les frapper successivement dans ses principaux produits, voici que, l'an dernier, la Chenille du chou est apparue par myriades sur les plantations de choux verts de la Champagne, et menacé de les détruire entièrement.

Or, ces plantations, qui se font ordinairement comme seconde culture, après une récolte de seigle coupé vert, sont une des plus précieuses ressources fourragères pour les vaches et les lapins, car elles donnent des récoltes successives de feuilles avant l'hiver et le reste de leur tige, lorsqu'elle commence à monter en fleur, au mois d'avril, lorsque les autres fourrages nouveaux font encore défaut. Sans compter que le chou vert est délicieux l'hiver par la gelée, et au printemps, lorsqu'il ne fait que com-

CHENILLE DU CHOU

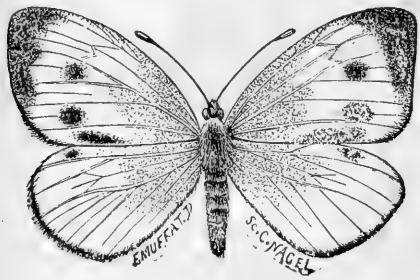
mencer à monter, pour faire nos fameuses soupes au jambon, dites soupes aux choux.

Mais revenons à notre chenille et ne la mettons pas dans la soupe. Cette chenille du chou provient du joli papillon blanc aux

ailes mouchetées de noir, qui vient par bandes plus ou moins nombreuses déposer ses œufs en petits groupes sur le revers des feuilles, dans le courant du mois d'août.

Ces œufs ne tardent pas à éclore et à donner naissance à une petite chenille d'aspect noirâtre, d'un à deux centimètres de longueur, qui reste quelques jours sur la feuille. Mais, bientôt, elle quitte sa première enveloppe, qui reste sur place, et en prend une autre qui apparaît ponctuée de deux lignes de points noirs symétriques, de chaque côté du dos. Ces points, au nombre de douze pour chaque ligne, correspondent exactement, deux par deux, à chacune des articulations de la chenille, dont le fond de la couleur est d'un jaune orangé tirant sur le vert. Elle est couverte d'un poil velouté clair et court.

Aussitôt détachée de son enveloppe, vers le 15 août, cette chenille commence sa migration, c'est-à-dire ses ravages sur les choux, qu'elle attaque par l'extrémité des feuilles dont elle dévore le limbe, en ne



PAPILLON DU CHOU

laissant que les plus grosses nervures, qui ressemblent alors à de la guipure. Aussi, dit-on, que les choux ainsi déchiquetés et découpés, sont mis en dentelle.

Il est à remarquer que la chenille du chou ne prend pas naissance sur le chou-rave; mais lorsqu'une plantation de ces derniers se trouve en contact avec une chouyère contaminée, les chenilles n'hésitent pas à l'envahir aussi, et à s'en repaître, bien qu'avec moins de voracité que pour les premiers. Il en est à peu près de même à l'égard du navet et d'autres crucifères.

En un mot, la chenille du chou se conduit exactement envers le chou-rave, comme le bombyx du pin le faisait à l'égard du pin noir d'Autriche, qu'il n'attaquait que comme un pis-aller, à défaut de pin sylvestre.

Parfois ces chenilles sont au repos, et se ressemblent par groupes plus ou moins étendus, rangées les unes à côté des autres, sous les feuilles. Mais, le plus souvent, elles sont en mouvement, en pâture, et on en trouve disséminées un peu partout.

Comme elles sont très voraces et très nombreuses, leurs ravages sont rapides, et leur croissance en rapport avec leurs ravages; de sorte que, dans l'espace d'un mois à peine, elles ont anéanti une plantation et atteint leur développement normal de 5 à 6 centimètres de longueur, après deux ou trois mues successives.

Alors elles émigrent de tous côtés, les plus jeunes cherchent d'autres choux à dévorer, les adultes traversent les rues, grimpent après les bâtiments et s'introduisent jusque dans les maisons, pour trouver un endroit propice afin d'y attacher leur cocon et d'opérer en paix leur chrysalidation et leur métamorphose. Mais, comme la ponte ne se fait pas à jour fixe et partout en même temps, il en résulte naturellement qu'il existe des chenilles de toutes les tailles qui continuent les ravages jusqu'aux premières gelées d'octobre.

Quant aux remèdes à opposer à ce fléau, qui reparaît à peu-près périodiquement, mais en sévissant avec des intensités bien différentes, nous n'en connaissons qu'un vraiment efficace et pratique; c'est la surveillance attentive des chouyères, dès le mois d'août et la destruction immédiate des œufs, des larves ou des chenilles, au fur et à mesure qu'on les découvre.

Pour cette opération, nous recommandons l'emploi de deux petites planchettes de bois d'environ 2 centimètres carrés de surface, munies chacune d'une bride ou d'une poignée pour les tenir à la main, et entre lesquelles on écrase facilement et rapidement toutes les chenilles d'une feuille d'un seul coup en pressant cette feuille entre les deux planchettes. Ce procédé est aussi simple qu'expéditif.

ARSÈNE THÉVENOT.

CONSEILS

PRATIQUES SUR LE SULFATAGE DES PAILLASSONS, TUTEURS, ÉCHALAS, POUR EN AUGMENTER LA DURÉE.

(*Suite.*)

Maintenant pour le goudronnage, on se procurera une planche de 0 m. 80 environ de longueur à laquelle on percera un trou, au milieu, qui soit assez grand pour que la chaîne de ficelles puisse y passer bien à l'aise. Près de ce trou, et perpendiculairement à la planche, on clouera une petite planchette de 20 à 40 centimètres de longueur, laquelle sera échancrée à son extrémité libre ; cette échancrure devra être bien polie, de même que le trou de la planche. Cette planche ainsi disposée, sera la bague à goudronner. On la placera de champ dans l'embrasure d'une porte quelconque, à une hauteur convenable pour que la planchette échancrée puisse aller jusqu'au fond du vase contenant le goudron. Ce dernier étant bien chaud, presque bouillant, on passera l'extrémité de la chaîne de ficelles dans le trou de la planche après l'avoir fait passer sous l'échancrure de la planchette perpendiculaire, puis au moyen de quelques bandelettes de chiffons, ou d'une poignée d'étouppe qu'on fera passer sur la ficelle, par le trou de la planche, et qu'on relèvera pour les lier par-dessus la planche, on aura ainsi une presse qui fera retomber dans le vase l'excès de goudron.

Si après avoir tiré un peu la chaîne de ficelles, on voit qu'il y reste encore trop de goudron, on remettra un peu de chiffon, ou mieux, une petite cheville cônique en bois tendre qu'on fera entrer dans les chiffons ; avec cette cheville, il deviendra plus facile de régler à volonté la compression, c'est-à-dire qu'on pourra resserrer, au besoin, les ficelles si les chiffons viennent à s'user avant la fin de l'opération ; de même si une ficelle venait à faire boucle, parce qu'elle serait moins tendue que les autres (c'est surtout pour éviter ces boucles que les ficelles doivent avoir été préalablement mouillées et mises en étendage, puis séchées et égalisées avant le goudronnage) ou si pour les mettre toutes à la même longueur on avait été obligé d'en raccorder par nœud. Ces nœuds ou boucles ne passeraient pas facilement dans le trou de la bague si ce trou n'était réglé qu'avec des chiffons seuls ; tandis qu'avec une cheville, il suffit de la desserrer pour laisser passer l'obstacle et la resserrer aussitôt. Pour éviter les éclaboussures de goudron, et pour que celui-ci retombe bien dans le vase, on mettra en avant du trou, une petite feuille de zinc, ou de fer blanc formant paravent pour recevoir les éclaboussures qui se forment par le passage de la ficelle. Ce paravent sera posé en glissière sur la planche au moyen de 2 petites lames, de zinc également fixées verticalement sur la planche de chaque côté du trou et formant contre-glissière.

Tout cet appareil, quoique la description en soit longue, est d'une extrême simplicité et peut être fait en un instant. Il peut servir indéfiniment. Si le trou était fait pour passer 10 ficelles à la fois par exemple, on pourrait également en faire passer moins, même une seule, en mettant plus de chiffons, ou une cheville plus grosse.

Je reviens au goudronnage : la chaîne de ficelles étant réglée comme il est dit plus haut, l'opérateur la tirera à lui d'une manière continue en changeant de main sans arrêter pendant qu'un aide déroulera la chaîne en avant du vase au fur et à mesure. Si on possédait un dévidoir, l'opérateur pourrait se passer d'aide. Si la chaîne avait par exemple, une centaine de mètres de longueur, et que l'opérateur ait bien pris ses mesures, il pourrait la faire passer sans être obligé de réchauffer le goudron et cela en moins de 5 minutes. Si le goudron se refroidissait trop vite, on le ferait réchauffer. Lorsqu'il est presque bouillant, on fera passer vivement, pour ralentir un peu au fur et à mesure de son refroidissement, et cela pour donner le temps à la ficelle de bien s'imprégner. Si on devait commander la ficelle dont on a besoin, directement à un cordier, on lui recommandera de ne pas la lisser ; cela permettra d'avoir une petite réduction de prix. Il conviendra de prendre celle qui doit servir de chaîne aux paillassons, un peu plus forte

que celle qui doit servir pour faire la maille. Après goudronnage, on remettra la chaîne en étendage et on la dédoublera. Il ne faut pas en goudronner plus qu'on ne peut employer dans le cours d'un hiver, surtout pour celle devant servir à faire la maille, parce qu'alors elle deviendrait trop raide. Il ne faut se servir que de *goudron de bois*, dit *goudron de Norvège*. Pour se laver les mains imprégnées de goudron, on les frottera avec de l'huile ou de la graisse ou du pétrole, et ensuite au savon noir. Il en sera de même pour les taches de goudron sur les vêtements. Par ce moyen le goudron disparaît complètement.

G.-D. Huet.

(*A suivre.*)

CONNAISSANCES UTILES

Fabrication de vin mousseux. — Pour rendre mousseux du vin blanc, il faut y ajouter du sucre candi (25 grammes par litre) et un levain en fermentation ou 1 kilog. par hectolitre d'une bonne levure de vin.

Le sucre étant fondu et la levure ajoutée au vin, on met celui-ci en bouteilles (bouteilles à Champagne), qu'on bouche avec de très bons bouchons et on ficelle solidement.

Les bouteilles sont alors déposées, pendant deux semaines, dans un cellier ou toute autre pièce, à la température de 15 à 20°, puis descendues à la cave. Au bout de 3 mois, lorsque le vin a perdu tout goût sucré, on met les bouteilles le bouchon en bas et on les remue légèrement pour faire tomber le dépôt sur le bouchon ; quelques semaines après, lorsque tout ce dépôt est tombé, déboucher les bouteilles en les relevant pour expulser le dépôt, ajouter ensuite dans chacune une dose de vin sucré à votre goût et boucher solidement, puis ficeler.

Lorsqu'il s'agit de faire des vins mousseux bon marché, cette méthode n'est plus applicable. On fait usage d'acide carbonique liquide qu'on dissout sous pression dans le vin, préalablement filtré et sucré. La dépense n'est que de quelques centimes par bouteille.

Omnis.

BIBLIOGRAPHIE

Almanach illustré de la Basse-Cour productive et de la Chasse pour 1903 (1) par Louis Bréchemin, O. ✿, Secrétaire de la Société nationale d'aviculture.

L'aviculture est proche parente de l'horticulture, peu de jardins sans basse-cour !

Aussi croyons-nous utile de signaler, à nos lecteurs, l'apparition, un peu tardive il est vrai, d'un nouvel Almanach de la Basse-Cour, rédigé par un maître dans l'art de l'élevage M. L. Bréchemin.

Pour 75 centimes, si peu amateur qu'on soit de Poules, Canards, Pigeons, Oies, etc., on trouvera dans cet ouvrage les principales notions d'élevage, les soins à donner aux volailles, le choix des races à élever, etc.

La deuxième partie est consacrée à divers renseignements sur la Chasse, et la troisième à la comptabilité avicole, car, comme le dit l'auteur : « Sans ordre, sans méthode, il n'est pas d'élevage possible. »

Disons que cet Almanach ne fait double emploi avec aucune autre publication du même genre. Donc tout acquéreur n'aura pas à regretter son achat.

L. C.

PETITE POSTE

N° 1118 Mme E. D. — Votre idée serait bonne, si elle était pratiquable, de ne parler des nouveautés que lorsqu'elles auraient fait leurs preuves ; mais comment ?

Les expérimenter ? Cela demanderait des cultures spéciales et un temps assez long, un an ou deux... et... puis ?

Nous sommes donc obligés, pour satisfaire à l'actualité, de les annoncer telles que nous les décrivent les obtenteurs, du reste vous pourrez remarquer, que nous n'annonçons que des nouveautés mises au commerce par des maisons dont l'honorabilité est une garantie. Il peut s'en trouver, qui ne répondent pas entièrement à toutes les qualités qu'on reconnaît toujours à ses enfants, mais en général elles ont toutes certains mérites.

(1) 1 vol. 160 p. orné de gravures, franco 0 fr.75 chez l'auteur, 34, boulevard de la Pie, à Saint-Maur (Seine).

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Distinctions honorifiques : *Au Ministère de l'Agriculture.* Ont été nommés : Officiers du Mérite agricole, MM. Louis Trabut, président de S. d'H. d'Alger; Henry Pamart, inspecteur du service de la Topographie en Algérie.

Chevaliers : MM. Astier (P.P.) pépiniériste à Sebdou (Oran); Aubertin (Léon), instituteur à Thiersville (Oran), création d'un jardin d'expériences; Bussy (Ch.) capitaine d'infanterie à El-Oued (Constantine), plantation d'arbres fruitiers ; Jully (Adrien), jardinier chef à Bingerville (Côte d'Ivoire), installation de jardins et plantations ; Kittler (Auguste), maraîcher à Bugeaud (Constantine); Marotteau (H.-J.), directeur du jardin d'essais à Sor (Sénégal); Payart (R.), à Cavailly (Côte d'Ivoire), plantation de Caféiers, Caoutchouquiers, Cacaoyers ; de Thézillat (C.-E.-R.), capitaine de cavalerie à Alger, création de jardins potagers ; Vidot (M.-J.), à Saint-André (Réunion), plantations de vanilles et de cannes à sucre ; Vilatte (E.-C.), à Sebdou (Oran), plantation d'arbres fruitiers.

Au Ministère de l'Instruction publique : Ont été nommés Officiers de l'Instruction publique : MM. Leroy (P.-R.) sous-chef du cabinet du ministre de l'Agriculture; Salés (Gaston), membre du Conseil d'Administration de la Société de Topographie de France, Dariac (A.-S.), bibliothécaire au Ministère de l'Agriculture.

Officiers d'Académie : MM. Roger (Philippe), sous-chef de bureau au Ministère de l'agriculture; Sauvanaud (Paul) artiste photographe du *Moniteur d'Horticulture* à Paris; Troude (J.-A.), sécrétaire général de l'*Association du Mérite agricole* à Paris. D. Filleaud, membre du Conseil d'administration de la Société de Topographie de France; Gravier, (A.-A.), pépiniériste à Vitry-sur-Seine; Guillard (G.-A.) président de la S. d'H. d'Étampes; Michaut (G.-P.-C.), piqueur à la direction des plantations et promenades de la Ville de Paris, surveillant des travaux des expositions de la S. N. d'H. de France.

École d'Horticulture des Pupilles de la Seine à Villepreux. Le mardi 3 février, ont eu lieu les examens de sortie des élèves de l'École d'horticulture Le Nôtre à Villepreux (Seine-et-Oise), devant un jury composé de :

MM. Chevallier, secrétaire général de la S. d'H., de S.-et-O., *président;* Vacherot, vice-président de la S. N. d'H. de France, *secrétaire rapporteur*; D. Vitry, arboriculteur à Montreuil sous-Bois : Gatellier, directeur du fleuriste de la Ville de Paris; Gravereau, horticulteur à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

Etaient absents : MM. Patenne et Lévêque, conseillers généraux de la Seine, et Oudot de Marly-le-Roi, ce dernier retenu par la maladie.

L'examen a eu lieu en présence de M. Mesureur, directeur général de l'Assistance publique, accompagné de son chef de cabinet, de M. Thiloy, secrétaire général, et de M. Rousseau, chef de la division des enfants assistés.

Les élèves présentés par le directeur, M. Pottier, ont été reconnus aptes à recevoir le Certificat de l'Enseignement professionnel ; ils ont été classés dans l'ordre suivant :

1 Claudel ; 2 Calando ; 3 Dauteville ; 4 Morice ; 5 Nolot. *Ex æquo* : 6 Espargilières ; Aucher. *Ex æquo* : 8 Ranson ; Blanc ; 10 Bize ; 11 Miton. *Ex æquo* : 12 Millet ; Werriers ; 14 Lecable ; 15 Chaumont ; 16 Guittard. *Ex æquo* : 17 Jacob ; Debricon.

Avec plaisir, la commission a constaté la bonne tenue de l'établissement, les améliorations apportées, et a été unanime à reconnaître les véritables progrès accomplis au point de vue de l'enseignement théorique et pratique. Aussi, a-t-elle adressé ses vives félicitatons au Directeur et au personnel enseignant.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Le programme de l'exposition, qui doit se tenir à Paris, du 20 au 25 mai, est publié et à la disposition des intéressés.

Ajoutons que le Conseil de la Société, désireux de favoriser les exposants, a décidé que, pour cette année, si toutes les médailles obtenues ne pouvaient encore être remises aux lauréats, ceux-ci toucheraient la plus forte de toutes celles qu'ils auraient obtenues et que le diplôme porterait la nomenclature de toutes les récompenses accordées.

Disons aussi qu'il sera créé des modules plus petits de médailles, ce qui permettra au Jury de se montrer généreux et à la Société de réaliser des économies.

Comme d'habitude et, pour permettre aux sociétaires de se rendre à Paris à 50 % de réduction, il se tiendra un Congrès horticole, au siège de la Société, le 22 mai 1903, à 14 heures.

Pour les conditions de ce Congrès, se reporter au programme qui sera envoyé sur demande.

Les questions à traiter sont :

1° Etude des divers procédés de culture et de taille du pêcher en vue du forçage ;

2° Du rôle des appareils frigorifiques dans la conservation des fruits ; installation pratique et résultats économiques ;

3° Action des engrais sur la maturité et la conservation des fruits ;

4° Monographie horticole d'un seul genre de plantes (à l'exception de ceux qui ont déjà été publiés) ;

5° Du principe de la sélection des graines appliqué à la production et à la fixation de variétés nouvelles ;

6° Quels sont les moyens à employer pour assurer la continuité d'une même culture dans un même sol ;

7° Quels sont les meilleurs insecticides et anticryptogamiques employés en horticulture (les auteurs devront donner la composition des produits recommandés) ;

8° Comment arrivera-t-on à remplacer le fumier actuellement employé en culture maraîchère ;

9° Quelles sont les conditions dans lesquelles on peut, à l'aide du frigorifique, modifier les époques du forçage des plantes en avançant leur aoûtement ou en retardant leur mise en végétation.

10° De l'utilité de la création d'un musée horticole et des moyens pratiques de l'organiser ;

11° Quels sont les procédés les plus pratiques et les plus : efficacse pour semer, faire germer et pousser les graines d'Orchidées ;

12° De l'application rationnelle de la culture dans le terreau de feuilles pour tous les genres d'Orchidées ;

13° De la protection de la propriété des nouveautés horticoles pour une durée déterminée ;

14° Y a-t-il avantage à semer les graines l'année de leur récolte ou après plusieurs années de conservation ? Préciser les avantages et les inconvénients selon les différentes espèces.

Expositions horticoles françaises pour 1903. *Nogent-sur-Marne* (Seine) du 5 au 13 septembre. — Exposition des produits de l'horticulture française et des colonies organisée, au Jardin colonial de Nogent-sur-Marne, de concert entre les Sociétes

horticoles de Nogent-sur-Marne, Le Perreux, et Vitry-sur-Seine.

Demander le programme au Président de la Commission d'organisation au Jardin colonial, à Nogent-sur-Marne.

Dieppe (Seine-Inférieure), 14 et 15 novembre. — Exposition de Chrysanthèmes et produits de la saison organisée par la S. d'H. de Dieppe.

Valognes (Manche) du 16 au 19 mai.

Les Droits de Douanes en Allemagne. — Dans notre dernier numéro nous avons poussé le cri d'alarme au sujet de la discussion par le Reichtag allemand, des droits de douanes à appliquer sur les produits de l'horticulture.

Voici l'énumération des tarifs qui ont été votés :

TARIF GÉNÉRAL

Raisins frais, 20 marks par 100 kil.

Fruits frais : pommes, poires et coings *non emballés*, du 25 sept. au 25 nov., exempts ;

— Du 26 nov. au 24 sept , 2 m. 50 les 100 kil.

— *emballés* ; toute l'année, 10 marks.

Abricots, pêches, 10 marks.

Prunes, cerises, griottes, nèfles, 6 marks.

Poires et prunes sauvages, pommes d'églantiers, prunelles, fruits d'autres arbres à noyau non dénommés, exempts.

Fraises, 20 marks.

Framboises, groseilles, mûres, airelles, baies de sureaux et baies comestibles, 5 marks.

Fruits du midi : bananes fraiches et sèches ; oranges, citrons, cédrats, oranges amères, grenades, dattes, figues, amandes, pistaches et autres fruits non dénommés ailleurs, 12 marks ;

Ananas frais et conservés sans sucre, caroubes, châtaignes comestibles, 4 marks.

PLANTES VIVANTES

Arbres, arbrisseaux, arbustes, boutures et autres plantes vivantes, avec ou sans motte de terre, en pots, 30 marks ;

— Sans motte de terre, 20 marks.

Rosiers, 40 marks.

Pieds de Cycas, sans racines et sans feuillage, 0 mark ;

Autres, 15 marks.

Bulbes d'Orchidées sans racines, 0 mark.

Ognons et bulbes de fleurs à l'exception de ceux dénommés ci-dessus, 0 mark.

Fleurs, boutons, pétales pour bouquets et ornementation, exempts.

Feuilles, herbes, gazons, branches, même avec fruits, pour bouquets avec fruits, exempts.

Touffes de Cycas, fraîches ou sèches, 250 marks.

Fleurs, feuilles, palmes, mêmes feuilles de palmiers découpés en éventail, séchés ou teints, stérilisés, exempts.

LÉGUMES FRAIS

Choux rouges, blancs ou frisés, 2 marks 50.

Artichauts, melons, rhubarbe, champignons, asperges, tomates, 20 marks.

Autres légumes frais, 4 marks.

Feuilles et herbes séchées pour l'alimentation, Maté, feuilles de laurier, sauge, etc., 4 marks.

Champignons préparés en saumure ou conservés d'une manière simple, 50 marks.

Artichauts, melons, champignons, rhubarbe, asperges, tomates, coupés, pelés, pressés, séchés torréfiés ou préparés d'une façon simple, 40 marks.

Comme on peut s'en rendre compte, ces tarifs sont très élevés ; mais il convient de faire observer qu'ils doivent servir de base à des négociations pour le renouvellement des traités de Commerce entre l'Allemagne et les pays d'Europe : l'Italie, l'Autriche, la Russie, la Belgique et la Hollande, et il est à présumer que de très larges concessions seront faites sur ces tarifs en échange d'autres avantages que l'Allemagne demandera afin de faciliter l'exportation de ses produits industriels.

La France n'a pas de traité de commerce avec l'Allemagne ; par le traité de Francfort (1), en échange de son tarif minimum, elle *doit* bénéficier des avantages qui seront accordés à certaines des nations citées plus haut.

Notre gouvernement n'a donc pas à intervenir quant à présent, et il ne peut le faire en raison de la nature de notre traité de Francfort.

En tout cas, il convient de ne pas trop s'émouvoir et d'attendre la conclusion des traités de commerce avec les autres pays pour savoir ce qui restera de ces tarifs, lesquels seront sans doute considérablement réduits.

Expositions étrangères pour 1903. — *Lausanne* (Suisse), du 17 au 22 septem-

(1) Comme beaucoup de nos lecteurs ignorent le texte exact du traité de Francfort, qui régit les relations commerciales entre l'Allemagne et la France, nous en donnons ci-dessous le texte exact

« *Traité de paix de Francfort*, 10 *mai* 1871. — « Article VI. — Les traités de commerce avec les différents États de l'Allemagne ayant été annulés « par la guerre, le gouvernement français et le « gouvernement allemand prendront pour base de « leurs relations commerciales le régime de la nation la plus favorisée. »

Comme on peut le voir, il n'y a pas de date d'expiration ainsi que beaucoup de personnes le pensent, il ne pourra être modifié que par l'accord simultané des deux Gouvernements... ou par le canon !

bre, Exposition internationale d'horticulture organisée par la S. d'H. du Canton de Vaud. Les sociétaires auront à payer un droit d'inscription de 2 francs par concours, les non-sociétaires un droit de 10 francs.

Frauenfeld (Suisse) du 18 au 27 septembre. Exposition d'agriculture *avec section d'horticulture*, pour laquelle il est prévu 5.000 fr. de prix.

Le Jardin colonial de Nogent-sur-Marne, vient de publier la liste des plantes que ce Jardin d'Essai a cultivées et qu'il met en ditribution en les envoyant aux autres Jardins des Colonies françaises.

Nous remarquons, sur cette liste, 29 variétés de Bananiers de Java, du Brésil, de la Réunion, des Canaries, des Orangers du Brésil et d'Australie, des Cannes à sucre ; des Palaquium, plantes à gutta percha, des Ipéca, Jaborandi, Mâté, etc., soit environ 165 espèces de plantes disponibles.

NOUVELLES DIVERSES

Sous le nom de *Société d'Horticulture de l'arrondissement de Brest*, il vient de se fonder, à Brest, une Société d'Horticulture. Siège, 13, rue Duguay-Trouin.

La *culture fruitière* de la vallée de la Seine, surtout dans l'Eure, tend à prendre un grand développement, le poids des fruits expédiés en Angleterre et en Russie a été, en 1902, de 1.476 tonnes, par la gare de Gaillon et de 1.170 par celle de Vernon sans compter les autres moyens de transport.

Les arrivages en Angleterre, à Londres surtout, des fleurs conpées provenant du midi de la France prennent de plus en plus d'extension.

Par les courriers rapides, elles arrivent à la gare de Charing Cross, venant de Folkestone, à 4 h. 1/2 du matin ; elles sont transportées par voitures rapides au marché de Covent Garden aménagé pour cela, bien que la salle de vente soit souterraine, mais elle est éclairée électriquement et bien aérée.

On a compté certains samedis jusqu'à 10.000 paniers, qui arrivaient après 48 heures de voyage, recélant des fleurs qui, trempées dans l'eau, retrouvaient quelques heures après leur fraîcheur primitive.

LUCIEN CHAURÉ.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

L'HORTICULTURE EN AMÉRIQUE. — La place de jardinier-chef du Parc de Fairmount à Philadelphie (États-Unis), mise récemment au concours avec les appointements annuels de 2.000 dollars soit un peu plus de 10.000 francs ! a été attribuée à M. O. Paul, un architecte paysagiste, originaire de l'Angleterre.

Les situations de jardinier avec de pareils appointements sont encore inconnues dans les administrations des Villes de notre vieille Europe.

Que doivent en penser les chefs de culture de notre Jardin des plantes de Paris?

LES FRUITS DES ANTIPODES. — Nous apprenons par le *Gardeners' Chronicle* de Londres que la récolte des pommes a été cette année si abondante en Tasmanie, qu'on est en train d'affréter les six grands paquebots de la compagnie péninsulaire et orientale : *India*, *Oceana*, *Australia*, *Victoria*, *China* et *Himalaya*, pour le transport de ces fruits qui arriveront à destination de Londres et de Liverpool pendant les mois d'avril et de mai.

Les fruits frais du Cap de Bonne-Espérance affluent aussi depuis quelques jours sur le marché de *Covent Garden* à Londres. Les steamers de la compagnie de l'*Union Castle*, ont déjà transporté et débarqué, en parfait état, 32 boîtes d'abricots, 38 boîtes de pêches et 1.328 boîtes d'excellentes et grosses prunes de table.

O. B.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

MARS

Mars ! c'est le réveil de la nature et, par suite, le commencement du travail pour le jardinier.

AU JARDIN D'AGRÉMENT

Tous les labours, nettoyages, dressage de massifs et de plates-bandes doivent être achevés ; les fumiers et engrais enfouis.

La floraison printanière s'augmente de plus en plus.

Aux fleurs de février viennent s'ajouter les Anémones éclatantes, les Arabettes, les Fritillaires (Couronne impériale), Cynoglosses, Iris de Perse, Muscaris, Narcisses, Scilles, Triteleia; etc.

Le temps n'est pas encore favorable pour tenter les semis au plein air, sauf pour ceux des Pivoines; mais, par contre, ils sont nombreux sur couche et sous chassis. (Se reporter, pour la nomenclature, à la liste très complète que nous avons publiée dans le M. d'H. du 25 février 1902).

On divisera les plantes vivaces de pleine terre et, fin du mois, on commencera à mettre en végétation sous chassis et sur couche ou en serre, les rhizomes, tubercules de Dalhias, Caladium esculentum, Cannas, Bégonias, etc. (Rappelons que ces derniers peuventêtre coupés en deux ou trois).

Courant du mois, on mettra aussi en végétation les vieux pieds de plantes dont on doit faire des boutures : Fuchsias, Verveines, Géraniums, Anthémis.

On continue la plantation des arbustes d'ornement à feuilles caduques en ayant soin de pailler le pied; on terminera la taille, le nettoyage du bois mort de ceux qui doivent fleurir en été et automne.

Les giboulées et les gelées étant à craindre, on s'assurera d'abris légers pour couvrir les plantes délicates dont les premiers rayons du soleil auront activé la végétation.

On taillera, si le temps est bon et après les hâles de mars passés, les Rosiers délicats, Noisettes, Thés, Bengales; tous ceux buttés auront dû être découverts fin février.

On fera, en plein air, les semis de graines de Rosiers qui auront été mises en stratification; on les abritera les nuits où on craindrait le froid.

JARDIN POTAGER

Tous les légumes rustiques pourront être semés en ce mois : Carottes, Radis, Oignons, Poireaux, Asperges (pour plant).

On repique les plants de Choux, Salades, à exposition chaude.

On plante les asperges, (griffes de deux ans de préférence), l'Igname de Farges; les plantes à bordures ; Thym, Civette, Oseille, Sauge; etc., les Topinambours, les Pommes de terre hâtives (marjolin).

On prépare ses couches pour repiquer les Melons, Concombes, Tomates, Aubergines, et autres légumes semés en février.

On fait nombre de semis sur couche : Chicorées, Scaroles, Choux-fleurs, Céleris-Raves et C. plein blanc, Potirons, Courges, Choux de Milan, Alkékenge, Artichauts, etc.

Debutter les artichauts, les nettoyer et leur donner un bon labour et du fumier.

JARDIN FRUITIER

Continuer la taille des arbres fruitiers; celle des fruits à pépins doit être terminée ainsi que celle de la vigne.

On commencera l'attachage des arbres palissés, en ligaturant avec soin et en évitant, pour ceux appuyés sur des treillages, de laisser passer les branches par-dessous.

Pratiquer le greffage des arbres fruitiers en commençant par la greffe en fente, pour continuer par celle en couronne, et choisir pour la vigne le moment du départ de la sève.

Surveiller les auvents, et préparer des toiles, paillassons, ou autres abris pour préserver les arbres des gelées printanières.

Terminer les dernières plantations en ayant bien soin de praliner les racines et de couvrir le pied après la plantation.

Ne pas planter les arbres fruitiers à l'ombre, même les variétés hâtives qui n'ont pas besoin du plein soleil pour mûrir leurs fruits.

Étant plantés à l'abri de constructions de grands arbres, les fruitiers poussent mal, deviennent rabougris, rachitiques, les insectes, la chlorose et les mousses les attaquent, les fruits sont malformés et ne mûrissent pas.

Aussitôt les fortes gelées passées, on relève les Figuiers couchés, on en marcotte et on taille ceux de deuxième année ; on pratique le pincement, qui consiste, pour faire nouer les fruits, à couper bien nettement le bouton terminal de chacun des rameaux, en évitant de toucher à la figue qui se trouve à côté.

Sulfater la vigne, surtout lorsqu'elle a déjà été atteinte par le mildew ; ne pas oublier que les traitements préventifs sont les meilleurs.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Sous l'action du soleil, les serres et orangeries s'échauffent et la végétation se met en mouvement.

On devra donc soigner les bassinages et les arrosages; aérer autant que faire se pourra; faire la chasse aux insectes; ombrer les serres sitôt que le soleil dardera ses rayons, soit avec des claies, des toiles ou du blanc de Meudon délayé dans de l'eau; ralentir le chauffage; mouiller les allées des serres.

On bouturera, sous cloche, les plantes de serre.

Nombre de plantes sont en fleurs, Cinéraires, Cyclamens, Camellias, Ericas, Jacinthes, Tulipes, etc., ce qui fait des serres un lieu de délices.

JEL. CHAURÉ.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE 1903 (1)

Aux Chrysanthèmes nouveaux de M. E. Calvat, ajoutons : *Souvenir de Calvat père*, Jap. fl. énorme blanc rosé teinté jaune et rose; *Phèdre*, jaune crême; *M. Paul Labbé*; amarante carminé revers mauve; *Mme Henri Douillet*, Jap, rose revers pâles *Mme Paul Sahut*, blanc rosé teinté mauve; *Mlle Marthe Morel*, Jap. blanc carné teinté mauve, *Henri Second*, vieux rouge revers pâles; *Mlle Marie Vuillermet*, blanc pur centre verdâtre, etc.

Dans le fleuriste des maisons Vilmorin, de Paris! Denaiffe, de Carignan; Rivoire père et fils, de Lyon et L. Lille, de Lyon nous cueillerons les fleurs suivantes:

Aux *Dalhias à collerette*, dont nous avons les premiers annoncés l'obtention et publié la chromo (2), viennent s'ajouter deux variétés nouvelles: *Etendard de Lyon* (Riv.) fleur rouge écarlate vif, collerette jaune à la base, blanche aux pointes, plante vigoureuse; *Gallia* (Riv.) rose vif strié écarlate et jaune soufre, collerette blanc crème, type nouveau.

DALHIA A COLLERETTE : GALLIA

Le *Dalhia rampant*; *Roi des Bordures*, est aussi un nouveau genre; les fleurs petites, simples, nombreuses, sont rouge

DALHIA RAMPANT : ROI DES BORDURES

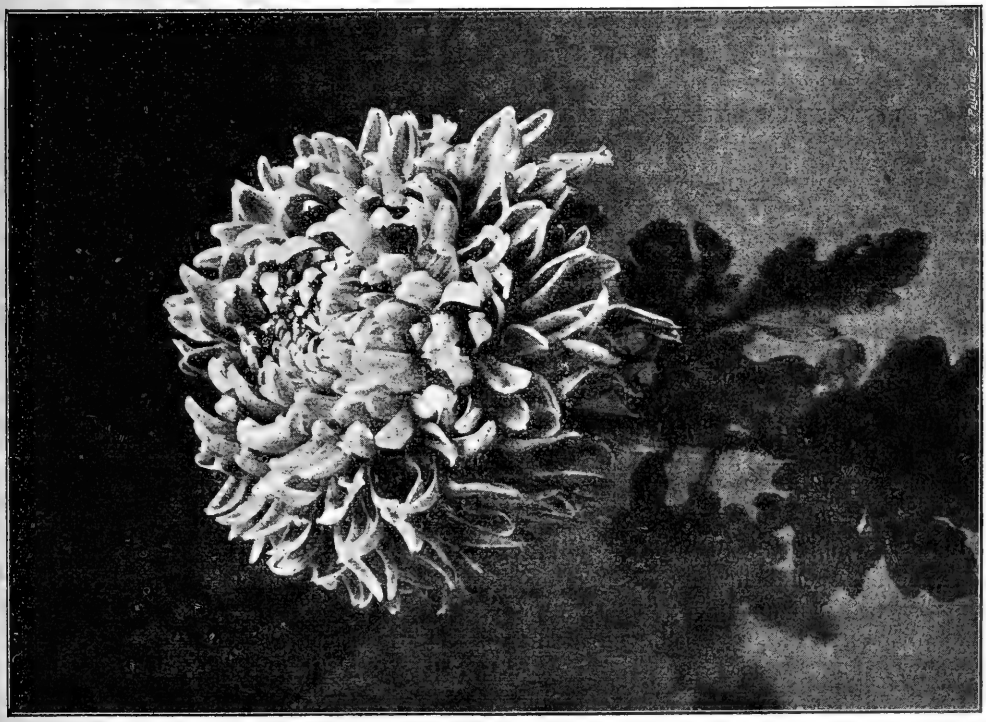
violacé strié de rouge grenat, la plante est rampante, et peut être employée en massifs ou en bordures.

HELCEY

(*A suivre.*)

(1) Descriptions des obtenteurs.
(2) 10 octobre 1901.

CHRYSANTHÈME : MADEMOISELLE MARTHE MOREL



CHRYSANTHÈME : MADAME HENRI DOUILLET

LES ORCHIDÉES

Vanilla Giulianetti. M. F. Bailey a décrit, dans le journal horticole de Queensland (Australie) cette nouvelle espèce de vanille découverte récemment dans la Nouvelle-Guinée. Ce qui est remarquable dans cette espèce, ce serait la dimension de ses gousses qui atteignent généralement vingt centimètres de longueur sur sept à huit millimètres de diamètre.

Cette nouveauté, que le Gouvernement anglais va faire multiplier et propager dans diverses Colonies de l'empire britannique, nous semble avoir beaucoup d'analogie avec le Vanillier de Java, *Vanilla albida*, décrit déjà par le botaniste Blume.

Cymbidium Ballianum, *hybr. nat.* Ce nouveau *Cymbidium*, qui a fait son apparition parmi des importations de *C. eburneum* est un hybride naturel entre cette dernière espèce et le *C. Mastersi*. Il a été signalé simultanément dans la collection d'un Orchidophile des environs de Manchester, Shorland Ball, Esq., ainsi que dans l'établissement de MM. Sander et fils à Saint-Albans (Angleterre).

Le *Cymbidium Ballianum* est un ravissant métis, bien caractérisé et intermédiaire entre ces deux espèces comme grandeur de fleurs, qui sont d'un blanc d'ivoire légèrement bordées de rose; le labelle est également teinté de pourpre à sa base.

Il est vraiment curieux de constater que ce métis n'ait pas encore été obtenu artificiellement dans nos cultures, car les *Cymbidium* sont au nombre des Orchidées les plus facilement hybridées, et aussi rapidement élevées de semis.

Cymbidium Mantini, *hybr.* Un journal horticole de l'Angleterre vient de figurer ce métis sous le nouveau nom de *Cymbidium Holmesi*, et cela d'après un exemplaire obtenu récemment chez un Orchidophile des environs de Manchester. Voilà, à notre connaissance la troisième dédicace qu'on donne à cet hybride, issu des *C. Mastersi* et *C. giganteum*.

Le premier métis entre ces deux espèces fut exposé en 1898, à Paris, à la S. N. d'H. de France, sous le nom de *Cymbidium Mantini*. L'année suivante, nous le retrouvons présenté à l'exposition internationale d'horticulture de Saint Pétersbourg (Russie) sous le nom de *Cymbidium Cæsaris Nicolai II* et maintenant les Orchidophiles anglais lui donnent encore une nouvelle dédicace!! Pour peu que cela continue, la confusion deviendra toujours plus grande avec le nombre fabuleux des hybrides qu'on obtient actuellement dans les divers pays où on cultive les orchidées. Il deviendra par la suite très difficile, pour ne pas dire impossible, même aux spécialistes, de s'y reconnaître au milieu de toute cette synonymie.

Le *Cymbidium Mantini* ou *Holmesi* est un hybride qui a conservé le port du *C. Mastersi*, avec lequel il a encore beaucoup de ressemblance. Les seuls caractères distinctifs sont ses fleurs blanc d'ivoire qui sont plus ouvertes, avec leur labelle plus développé et marginé de brun pourpré à son extrémité.

B. de Crissier.

NOUVELLE MALADIE BACTÉRIENNE
DE LA POMME DE TERRE

L'an dernier on nous a signalé une maladie de la Pomme de terre qui sévit en France, en de nombreux endroits, surtout en Seine-et-Oise, Oise, Loiret, Yonne, Nièvre, Meurthe-et-Moselle, Haute-Saône, Aube, Saône-et-Loire, Ain, Aveyron, Dordogne, Vienne, Deux-Sèvres, Charente, Charente-Inférieure, Vendée, Loire-Inférieure, Finistère, Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, où elle semble répandue à l'heure actuelle et menacer gravement les récoltes.

Cette nouvelle maladie est due à une bactérie, le *Bacillus solanincola*; elle apparaît généralement vers la fin d'août ou le courant de septembre. On peut l'observer dès la fin de juillet sur les espèces hâtives.

La cause du mal est le parasitisme d'une bactérie. Dans la période de la maladie, on voit les feuilles jaunir, se dessécher, en même temps que les tiges s'amincissent progressivement et meurent à partir de la

base. La maladie procède de bas en haut, débutant à la base de la tige et dans sa portion souterraine. Les parties souterraines des tiges atteintes montrent généralement des plaies d'insectes, cicatrisées ou non, qui semblent être la porte d'entrée de la bactérie.

La lésion caractéristique s'observe nettement à la coupe de la tige et dans des portions de celle-ci encore vivantes. On voit des taches diffuses d'un brun jaunâtre, et il est facile de se rendre compte qu'elles occupent surtout la région des vaisseaux.

L'analyse montre qu'il s'agit d'une formation de gomme jaunâtre et en même temps de thylles dans les vaisseaux, et que toutes deux se produisent aux dépens des cellules du parenchyme ligneux avoisinant les vaisseaux. La membrane des thylles et de même la gomme font hernie dans le vaisseau, en forçant la résistance des ponctuations aréolées. C'est donc par le même processus que la gomme de blessure, ou la gommose de la vigne, qui n'en est qu'une forme, que ces productions prennent naissance.

Les bactéries se retrouvent très haut dans la tige et dans les parties semblant encore bien vivantes. Elles sont surtout nombreuses et abondantes dans les vaisseaux. Cette bactérie ne me paraît pas différente du *Bacillus Solanacearum* d'Erwin-F.-Smith. Elle en possède les caractères de culture; les symptômes du mal observé aux États-Unis sur des pommes de terre, tomates, aubergines, sont exactement ceux que j'ai vus moi-même. La nature de la bactérie, le résultat des infections que j'ai tentées, feront d'ailleurs l'objet d'une autre communication.

Cette maladie de la pomme de terre est différente de celle qui a été décrite par M. Prillieux et moi-même, sous le nom de *gangrène de la tige de la pomme de terre*. Son évolution est plus lente et la maladie se montre plus tardivement que cette gangrène, que nous avons attribué au parasitisme du *Bacillus caulivorus*, dont les caractères sont tout autres que ceux de la bactérie actuelle. Le *B. caulivorus* Prillieux et Delacroix (*fluorescens liquefaciens* Flugge?) se reconnaît facilement à la coloration vert urane intense qu'elle donne au bouillon de veau.

Peut-être la maladie actuelle de la pomme de terre n'est-elle pas différente de la *brunissure* de Debray et Roze, où j'ai trouvé des bactéries, et que ces auteurs ont attribuée au parasitisme d'un Myxomycète fort hypothétique (*Pseudocommis vitis* Debray), dont la constatation est due à une erreur d'interprétation.

Lorsque la maladie actuelle de la pomme de terre est assez avancée, que la base de la tige est déjà morte, on trouve dans 50 0/0 des cas environ, des mycéliums divers qui concourent à la destruction définitive de la tige, mais qui ne sont que des saprophytes. car on rencontre les bactéries *toujours* plus haut dans la tige. Parmi ces champignons, j'ai pu caractériser : 1° *Rhyzoctonia Solani* Kühn (non *R. violacea* sur pomme de terre), petit sclérote d'un brun très foncé, assez commun sur tubercules, mais que je trouve aussi sur les bases des tiges. Il est considéré par Roze comme un parasite, qui peut permettre l'introduction de diverses bactéries, mais le fait exige une confirmation; 2° des conceptables très petits munis à la surface de poils noirs rigides, rarement fructifiés et à structure pseudo-parenchymateuse et noirs à l'intérieur, ils doivent être rattachés à un *vermicularia*.

Quant au traitement, les seules indications qu'on puisse donner jusqu'ici, c'est l'emploi d'un assolement au moins triennal dans la culture de la pomme de terre, afin de purger le sol, qui paraît être le véhicule de la maladie, des germes pathogènes qu'il renferme, on veillera aussi à ne pas sélectionner les tubercules de semence et à n'employer que ceux provenant des régions indemnes.

Quelques soins sont à conseiller au moment de l'arrachage pour éviter, autant que possible, la contamination du sol.

Un grand nombre de cultivateurs, voyant les dégâts considérables causés à leurs récoltes, ont laissé sur pied des champs entiers de pommes de terre, sans procéder à l'arrachage. Il est même à conseiller de récolter au mieux possible les organes verts

desséchés qui se trouvent dans les champs infestés de maladie, de les brûler sur place en même temps que les tubercules en voie de décomposition. C'est une grande mauvaise pratique d'abandonner sur le champ les tubercules malades, il faut les réunir et les brûler ou les enfouir profondément. Nous y reviendrons en temps utile, au moment de la plantation prochaine.

Ce qui serait très intéressant pour, les viticulteurs, de faire et de propager, c'est le traitement préventif des tiges et des feuilles avant l'apparition de la maladie, c'est-à-dire vers le 10 ou le 15 juillet. En opérant plus tôt, le traitement ne servirait à rien, car la température de l'air n'est pas assez élevée pour assurer la germination des spores. On renouvelle l'opération 2 ou 3 fois en quinze jours d'intervalle. La dépense ne dépasse pas 30 à 35 francs l'hectare, elle est faible, si on la compare à la plus-value de rendement qu'elle détermine.

Plusieurs cultivateurs m'ont fait connaître qu'ils exposaient à l'air, sur des claies en osiers, avant leur plantation, les tubercules pour les faire verdir. Ces tubercules sont plus résistants à la maladie. De plus, le verdissement est favorable à la production et aux rendements. Il y aurait lieu d'en faire une expérience.

G. Delacroix,
Directeur du Laboratoire
de pathologie végétale de Paris.

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(*Suite.*)

1° **Le Carbone** lequel est fourni en totalité aux végétaux par l'*acide carbonique* (formé de *carbone* et d'*oxygène*) dont l'atmosphère contient toujours des traces.

Sous l'influence de la lumière solaire, il se produit dans les cellules vertes des feuilles contenant de la *chlorophylle* une dissociation des éléments constitutifs de l'acide carbonique: l'*oxygène* est rejeté dans l'atmosphère à l'état de liberté par les *stomates* et le carbone, devenu libre aussi, se fixe dans le végétal sur les éléments de l'eau pour former des *hydrates de carbone* dont un des plus importants est, sans conteste, la cellulose qui, signifiée dans la plupart des cas, ou minéralisée dans certaines plantes (graminées) donne au bois la dureté, la rigidité, qui en sont les principales caractéristiques.

2° **L'oxygène**. Cet élément est absorbé par les feuilles, *dans l'obscurité*.

Privées de lumière, les organes foliacés absorbent en effet l'oxygène de l'air, et rejettent le carbone. Toutefois, la plus grande partie de l'oxygène absorbé par les plantes leur est fournie par l'eau du sol puisée par les racines.

3° **L'azote**? Notre opinion personnelle est que la propriété que possèdent les *légumineuses* de fixer dans leurs tissus, l'azote élémentaire de l'air est partagée — à des degrés très variables sans doute — mais enfin est partagée par *tous les végétaux*.

Jusqu'à ce que des expériences décisives nous aient fixés à cet égard, nous devons considérer comme pratiquement négligeable la quantité d'azote puisé très probablement par les Rosiers dans l'atmosphère.

Les éléments fournis aux végétaux par le sol ont pour nous, au point de vue très spécial auquel nous nous plaçons, une importance capitale parce que, s'il en est comme l'*hydrogène*, l'*oxygène*, le *soufre*, le *chlore*, le *silicium*, le *fer*, le *manganèse*, le *magnésium* et le *sodium*, qui ne jouent qu'un rôle secondaire dans l'alimentation des végétaux, ou dont le sol contient des réserves *généralement* suffisantes pour que nous considérions ces éléments comme pratiquement négligeables, il en est d'autres l'azote, le phosphore, le potassium et même le calcium qui peuvent manquer au sol ou tout au moins ne s'y trouver que dans des combinaisons non assimilables et que, par suite, il nous faudra mettre par des apports d'engrais, à la disposition des plantes pour les alimenter.

C'est donc uniquement de la restitution au sol du *phosphore*, du *potassium*, de l'*azote* et du *calcium* dont nous allons nous occuper ici puisque *pratiquement* ce sont les seuls éléments qui peuvent nous intéresser.

Ce n'est pas, bien entendu à l'état de pureté que ces éléments existent dans les sols mais bien à l'état de combinaisons que nous allons sommairement étudier parce que nous devons savoir sous quelles formes ils sont ou ne sont pas assimilables.

(*A suivre.*)

COCHET-COCHET,
Rosiériste à Coubert.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite.*)

Dixième preuve. — Cette dernière sera la confirmation péremptoire de tout ce que nous venons d'énoncer.

En 1901, des pluies persistantes étant survenues quelques jours avant la cueillette des poires de *Louise-Bonne*, c'est-à-dire vers le 10 septembre, tous les fruits qui n'étaient pas exposés aux rayons du soleil se couvrirent de petites taches noirâtres (tavelure) qui n'étaient que superficielles. Ces taches ayant été depuis longtemps reconnues par nous comme une des causes de non-conservation des poires et des pommes, et contagieuses pour celles qui étaient indemnes, nous avons cru devoir continuer nos expériences de conservation.

Quatre parts égales de poires de *Louise-Bonne*, choisies parmi les plus tavelées, ayant été faites, les fruits de deux de ces parts furent trempés dans la bouillie bordelaise; les deux autres parts laissées telles quelles.

Deux parts furent mises dans le fruitier, une sulfatée et une qui ne l'était pas; les deux autres parts restèrent dehors à l'abri du soleil et de la pluie.

Au 15 octobre, les poires *non soumises au traitement antiseptique, laissées dehors*, étaient couvertes de larges taches qui commençaient à attaquer l'intérieur du fruit; les mêmes *placées au fruitier* étaient couvertes de filaments cryptogamiques de 3 millimètres de longueur.

Quant à celles qui avaient été *sulfatées*, voici ce qu'elles présentaient. Les taches de celles mises au fruitier ne s'étaient pas étendues, mais l'intérieur du fruit commençait à pourrir. Au contraire, celles laissées au dehors, à l'abri de la pluie, étaient restées dans l'état où elles se trouvaient au moment de la cueillette.

Pour que notre expérience fût plus complète, nous avions mis des poires saines parmi les contaminées non sulfatées. Les résultats répondirent à notre attente : toutes celles-là furent atteintes par les cryptogames.

Par contre, les résultats furent tout autres avec des *Louise-Bonne* saines, non sulfatées, placées au milieu d'autres soumises au traitement antiseptique : pas une tache n'était apparue au 20 octobre.

L'expérience faite également sur des pommes Court-Pendu, Canada, Calville, etc., donna des résultats identiques.

Tous les fruits à pépins sont susceptibles d'être atteints par les cryptogames, mais à un degré différent. Ceux sur lesquels on les remarque le plus souvent sont : la poire de Curé, la Louise-Bonne, la Passe-Colmar, le Doyenné d'Hiver, la VanM ons, la Balosse, etc..., les pommes de Calville blanc, Calville Saint-Sauveur, Grand Alexandre, Court-Pendu, Canada, etc.

Les cryptogames des pommes et des poires, comme tous les champignons d'ailleurs, se propagent très rapidement surtout dans un fruitier fermé. Ils s'attachent aux murs et aux boiseries. Après cela, quoi d'étonnant qu'au bout de quatre ou cinq ans d'occupation du même endroit des fruits sains soient contaminés.

Nous croyons avoir suffisamment démontré avec cette dernière preuve que le fruitier idéal serait celui où l'on parviendrait à faire le vide complet avant d'y déposer les fruits, et où ceux-ci seraient ensuite placés après avoir été débarrassés des divers germes microbiques et cryptogamiques qui se trouvent sur leur surface.

En résumé, il faut :

Beaucoup d'air au fruitier; mais pas de courant d'air, surtout en février et mars.

De la lumière, mais pas de soleil.

En outre, les précautions à prendre avant la rentrée des fruits sont de deux sortes :

1° Purifier l'air du fruitier, d'abord au moyen de courants d'air établis intelligemment, puis ensuite en brûlant du soufre, les issues complètement fermées.

2° Enduire avec de la bouillie bordelaise les rayons qui doivent recevoir les fruits, en ayant soin que tous les bois en soient bien imprégnés. Le sol, pavé, doit être lavé à grande eau très souvent et tenu dans un état constant de propreté.

3° Ne jamais rentrer au fruitier de pommes ni de poires atteintes par les cryptogames cités dans notre dixième preuve.

(*A suivre.*) René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

Prunus Laurocerasus

Une revue horticole de la Hongrie a publié récemment une note intéressante que nous traduisons, sur la rusticité de certaines variétés du Laurier-Cerise, qui seraient utilisées avec succès pour l'ornementation des parcs et jardins de ce pays, où les hivers sont ordinairement longs et rigoureux, puis avec de fréquents abaissements de température très prononcés.

On plantait beaucoup autrefois, en Bohême ainsi qu'en Hongrie, comme arbuste d'ornement, le *Prunus Laurocerasus*, var. *Serbica*; mais cette variété ne pouvait pas supporter sans être souvent endommagée par les gelées, certains hivers rigoureux de ces pays,

Ce Laurier-cerise gelait fréquemment jusqu'à sa base; il n'était cependant pas perdu pour cela, car cette variété *Serbica* est d'une nature si vigoureuse, qu'il repoussait au pied de beaux scions qui reconstituaient rapidement un arbuste touffu.

Depuis quelques années, on aurait obtenu et répandu dans ces pays les variétés suivantes du *Prunus Laurocerasus*, désignées sous les noms de *schipkaënsis*, — *Mischeana* et *Zabeliana*, qui, tout en étant très ornementales, seraient d'une rusticité qui leur permettrait de résister à des hivers très rigoureux, sans que leur feuillage persistant soit endommagé ou que leurs pousses soient détériorées. C'est du moins ce qu'affirme, dans le journal horticole en question, M. J. Misak, jardinier chef du baron Istvan Ambrozy, à Bars Taszar (Hongrie), qui s'est basé sur des expériences et des observations qu'il a faites à ce sujet depuis plusieurs années.

Les pépiniéristes devraient donc s'occuper de chercher à introduire dans certaines régions de nos pays tempérés, ces nouvelles variétés rustiques de Laurier-cerise, puis de les multiplier et les utiliser pour leurs plantations dans les parcs et jardins des contrées froides et élevées, où les variétés ordinaires de cet arbuste à feuilles persistantes sont fréquemment endommagées par la rigueur de certains de nos hivers.

Oudeis.

BIBLIOGRAPHIE

Le tome I du remarquable *Rapport général administratif et technique sur l'Exposition universelle de* 1900, par M. Alfred Picard, vient de paraître. C'est une publication de luxe et du plus grand intérêt pour tous ceux qui de près ou de loin ont touché à cette grande manifestation nationale.

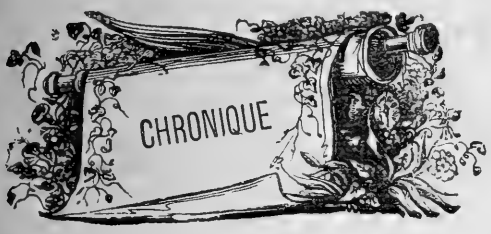
Rapport sur l'ensemble des Concours et Récompenses de l'horticulture et de l'arboriculture à l'Exposition internationale de Lille en 1902, par L. Saint-Léger, secrétaire rapporteur du jury.

PETITE POSTE

N° 8512, M. V. de D. à G. — Vous trouverez dans le *M. d'H.* du 10 mai 1902, page 104, une illustration des tubercules de l'Igname ordinaire (*Dioscorea batatas*). Vous pourrez faire la comparaison avec celle des tubercules de l'Igname de Farges (*Dioscorea Fargesi*) que nous avons publiée dans le *M. d'H.* du 10 février dernier f° 34.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques* : L'*Officiel* du 22 février publie les noms des diverses personnes auxquelles le Mérite agricole a été accordé à l'occasion de certaines solennités, partant du 9 novembre inclus le 30 janvier.

Une simple réflexion qui vient à l'idée de tout le monde ! Pourquoi cette publication n'a-t-elle pas lieu avant le grand mouvement semestriel, comme le fait le Ministère de l'Instruction publique, pour les Palmes académiques ?

Notons, maintenant, bien que ce ne soit plus d'actualité, comme *Commandeur*, M. le Général Percin, chef de Cabinet du Ministre de la Guerre ; *Officiers* : MM. Carle (Laurent), dianthiculteur à Lyon ; Guillon (Laurent), horticulteur à Feilhens (Ain) ; *Chevaliers* : MM. Bellanger (C.-G.), horticulteur à Esternay (Marne) ; Bonnet (J.), horticulteur à Macon (S.-et-L.) ; Bord (E.), jardinier au Plessis-Picquet (Seine) ; Dannery (A.-M.), horticulteur à Suresnes (Seine) ; Drevet (Claude), constructeur d'appareils de chauffage à Lyon ; Lamain (Joseph), jardinier aux cultures de la Ville de Lyon ; Laurent (A.-D.), pépiniériste à Rosières aux Salines (M.-et-M.) ; Muller (C. W.), horticulteur à Alfortville (Seine) ; Paillard (A.), jardinier à Lunéville, (M.-et-M.).

Au Concours agricole. Rappelons que le Concours agricole, qui se tiendra à la Galerie des Machines, au Champ de Mars a, pour commissaire général M. Fœx, inspecteur général de l'agriculture, et pour commissaire, M. Magnien, inspecteur de l'agriculture.

Programme. — A partir du lundi, 9 mars, réception des produits horticoles.

Mercredi, 11, de 10 h. à 17 h. Exposition du matériel horticole, entrée 0 fr. 50.

Nomination du juré par les exposants.

Jeudi, 12, à 9 h., opérations du Jury des produits de l'horticulture.

Exposition du matériel, 0, 50.

Vendredi, 13, de 10 h. à 17 h. Exposition de tout le concours. Entrée : 5 francs.

Du samedi 14, au mardi 17 inclus, de 9 h. à 17 h. Exposition. Entrée : 1 franc.

Mardi, 17, à partir de 13 h., vente des produits exposés.

A l'occasion du Concours agricole. — Du 9 au 17, réunion annuelle, rue d'Athènes, de la Société des Agriculteurs de France.

Du 9 au 15, réunion annuelle à l'hôtel Continental, de la Société des Viticulteurs de France.

Mardi, 10, à 10 h. 1/2, rue de Lille 41, réunion du Comité directeur de l'*Association de la Presse agricole*.

Dimanche, 15, à 9 h. 1/2, rue de Lille, 41, assemblée générale de *l'Association de la Presse agricole*

Vendredi 13, à 20 h. 1/2, à la Société centrale d'Aquiculture et de pêche, 41, rue de Lille, Conférence par M. Charles Deloncle, inspecteur général de l'enseignement de la pisciculture, sur : « L'Écrevisse et son élevage », sous la présidence de M. le Ministre de l'Agriculture.

Mercredi 11, à 8 h. 1/2, restaurant Marguery, assemblée générale *de l'Association du Mérite agricole*, avec banquet. Renouvellement du Comité directeur, Création d'une caisse de secours et d'un service de contentieux et de renseignements.

Congrès d'agriculture à Rome. — Le 7e Congrès international d'Agriculture se tiendra à Rome, du 19 au 23 avril. La commission d'organisation est présidée par M. Raffaelo Cappelli, président de la Société des Agriculteurs italiens.

La 6e Section comprendra : Les Cultures spéciales et industries qui s'y rattachent : Fruits, Fleurs, Légumes, Essences, Sucres, Huiles, Fécules, etc.

La 7e Section : La lutte contre les parasites et animaux des cultures et protection aux oiseaux utiles.

La 10e Section, Viticulture,

Ajoutons qu'à cette occasion il est organisé, dans toute l'Italie, une excursion classique et agricole à prix réduit.

S'adresser, pour le Congrès, viâ Poli, 53, à Rome ; et, pour l'excursion, à M. Sagnier, 106, rue de Rennes, à Paris.

Le VIIe Congrès de la S. française des Rosiéristes se tiendra à Angers, première quinzaine de juin prochain, sous les auspices de la *S. d'H. d'Angers* qui organisera une grande exposition à cette occasion.

Voici les questions qui seront soumises à la discussion.

1° De la Classification.

2° De la Synonymie.

3° De l'hybridité.

4° Les meilleures variétés de Roses à cultiver dans l'Ouest de la France.

5° De la culture des Rosiers à tige et des meilleurs sujets pour cette culture.

6° Recherches des moyens pratiques pouvant assurer aux obtenteurs de nouveautés la propriété exclusive de leurs gains pour une durée déterminée.

7° Discussion sur les variétés de Rosiers Bengale maintenues à l'étude.

8° Discussion sur les variétés de Rosiers Ile-Bourbon maintenues à l'étude.

9° Le Rosier Hermosa doit-il être classé dans les Bengale ou dans les Ile-Bourbon ?

10° Etude des meilleures variétés de Rosiers Polyantha.

11° Les meilleures variétés des nouveautés des années 1898 et 1899.

S'adresser pour renseignements à M. O. Meyran, secrétaire général, 59, Grande rue de la Croix-Rousse, à Lyon, avant le 31 mai.

Les Présidents, Secrétaires généraux et Trésoriers des Associations horticoles françaises pour 1903. — *Syndicat des horticulteurs de la région Lyonnaise.* Président, M. Claude Jacquier ; secrétaire général, M. Anthelme Combet ; trésorier, M. J. C. Griffon.

Association Haut Marnaise d'horticulture, à Langres, Président, M. Léon Mougeot ; vice-présidents : MM. Jeanninel, Th. Viard, Declerc ; secrétaire général, M. Alphonse Viard ; trésorier, M. T. Logerot.

S. d'H. de la Côte-d'Or : président, M. E. Piot ; secrétaire général, M. Leconte ; trésorier, M. Morizot.

Le Trempage des haricots devant le Conseil d'Etat. Qui ne connaît l'opération qui se pratique en grand, aux halles de Paris, le trempage des Haricots flageolets vert Chevrier, opération qui consiste à faire baigner les haricots secs dans de l'eau afin de leur restituer l'humidité dont ils ont été privés par la dessiccation, et à empêcher, par un tour de main spécial, ces légumes de se rider et de se faner.

Il y a là deux points, hygiène publique : ces haricots, au bout de quelques jours, devenant dangereux pour la santé par suite du développement de cryptogames vénéneux ; tromperie sur la qualité de la mar-

chandise vendue, puisque ce légume est vendu comme frais alors qu'il est sec.

Le comité consultatif d'hygiène publique de France s'est inquiété de cette pratique, et le préfet de police, par un arrêté de janvier 1901 (1), a interdit la vente des haricots trempés, qui doivent être considérés comme altérés dans leur substance.

Les sieurs Pedron et Chatouillat, qui s'intitulent « *trempeurs de haricots* », se sont pourvus devant le Conseil d'Etat « pour excès de pouvoir » contre cette décision. Ils ont allégué qu'ils n'emploient dans leurs manipulations aucune substance chimique ni colorante, et que les légumes qu'ils mettent ainsi en vente ne peuvent être considérés comme avariés.

Que vaut, au point de vue d'une alimentation hygiénique, un haricot trempé ? Les haricots consommés immédiatement après le trempage sont-ils inoffensifs ? En tous cas, le sont-ils encore quelques jours après l'opération ? Le Conseil d'Etat a dû résoudre cette question si grave d'après les avis des corps compétents.

Il s'en est référé à l'avis du Comité d'hygiène de France, aux termes duquel le trempage peut présenter des inconvénients pour la santé publique.

En conséquence, comme il appartient au préfet de police d'interdire la mise en vente des comestibles dont il peut ordonner la saisie et la destruction, le Conseil d'Etat a rejeté le pourvoi des sieurs Pedron et Chatouillat, et la vente des haricots trempés reste interdite.

Avis aux *trompeurs* de Haricots !

Expositions étrangères pour 1903. — *Gand* (Belgique) du 16 au 28 avril, se tiendra la XXe exposition quinquennale d'horticulture qui passe à juste titre pour un des principaux événements horticoles.

Cette exposition sert de rendez-vous à toutes les hautes personnalités horticoles du monde entier.

Florence, mai. Exposition nationale et internationale organisée par la *S. R. d'H. de Toscane*, à l'occasion de son centenaire.

(1) Voir M. d'H. du 10 février 1901.

Les Ouvriers d'art et le Service militaire. — On sait quels sont tous les trucs que cherchent à employer aujourd'hui, pour éviter de satisfaire au service militaire, certains jeunes gens dont la fibre patriotique est sensiblement atrophiée ; on sait aussi qu'un concours est ouvert pour les *ouvriers d'art* qui bénéficient des dispositions prévues par l'article 23 de la loi du 15 juillet 1889.

Depuis quelques années, quelques *fricoteurs*, comme on dit au régiment, grâce à la fâcheuse complaisance de certains jurys d'examen, avaient réussi sous différents titres, sauf celui d'ouvriers d'art, à passer à travers les mailles du filet.

Le ministre de la guerre, en présence de justes réclamations, vient, à l'occasion des concours qui doivent se passer en avril, d'adresser aux préfets des instructions très sévères de façon à éliminer les jeunes gens, qui ne sont pas réellement *ouvriers d'art* : tels, certains *dessinateurs, paysagistes, architectes, employés techniques des Ponts et chaussées, etc.*

C'est une mesure sage, qu'on ne peut qu'approuver.

NOUVELLES DIVERSES

Les Sociétés agricoles et horticoles, discutent la question d'organisation des *Chambres consultatives d'agriculture.*

M. M. de Vilmorin signale un arbuste originaire de l'Afrique occidentale, le *Kinquelibah*, dont les feuilles prises en infusion auraient la propriété de guérir la fièvre bilieuse hématurique. Des expériences tentées au Soudan ont donné les meilleurs résultats.

On annonce l'apparition d'une nouvelle variété de Mandarine, *La Clémentine*, obtenue, par le frère Clément, du croisement du Bigaradier (*Citrus bigaradia*) et du Bigaradier (*Citrus deliciosa*) qui a été trouvée supérieure à toutes les autres variétés de mandarines ; la chair est fine, sa saveur délicieuse, et sa forme est aussi différente.

Un groupe d'agriculteurs de la Réole (Gironde a adressé, aux ministères des finances et de l'agriculture, une pétition demandant la réduction du prix des jus de tabac délivrés par les manufactures de l'État.

Nécrologie. — Nous apprenons, avec regret, le décès d'un savant autant qu'homme charmant, M. *Lechartier*, professeur à la Faculté de Rennes, et Président de l'Association française de pomologie, qui s'est occupé spécialement de la question des fruits à cidre.

LUCIEN CHAURÉ.

COLEUS THYRSOIDEUS

(*Baker.*)

Notre chromolithographie représente la belle et remarquable nouveauté de *Coleus thyrsoïdeus* introduite récemment, en Europe, du vaste plateau de Nyika, province de Mozambique (Est africain).

Les divers *Coleus* que nous cultivions jusqu'à présent dans nos serres, ainsi que dans nos jardins, sont, en général, des plantes remarquables par leur beau et riche feuillage coloré, mais dont les fleurs sont plus ou moins insignifiantes; le *Coleus thyrsoïdeus*, au contraire, possède un joli feuillage échancré, vert clair, du milieu duquel s'élance gracieusement, dès décembre à février, de grands et admirables thyrses formés d'une quantité de fleurs *bleu de ciel* bien franc.

La multiplication de cette nouveauté se fait facilement de graines semées sur couche chaude en février-mars ou, mieux encore, par boutures faites de bonne heure, au printemps. Si on veut obtenir de beaux exemplaires de ce *Coleus*, il faut avoir soin de livrer les jeunes plantes, en été, à la pleine terre et en *plein soleil*. De fréquents pincements sont nécessaires pour les faire ramifier, puis on les rempote vers l'automne pour les placer en serre tempérée, où se développent alors en hiver avec profusion de charmantes inflorescences formées d'une multitude de fleurons bleu ciel foncé, qui se succèdent pendant plusieurs semaines consécutives.

La culture de ce nouveau *Coleus* n'offre donc aucune difficulté et récompense largement par son abondante et riche floraison hivernale, des petits soins qu'on a dû lui prodiguer pendant l'été.

L'exemplaire qui a servi de modèle à notre dessinateur provenait d'une petite bouture que nous avions reçue au mois de mai dernier. Elle a été cultivée d'après les indications énumérées ci-dessus, puis elle a admirablement fleuri une bonne partie de l'hiver dans le jardin d'hiver (serre tempérée) de M. le Dr Mercanton, à Lausanne (Suisse) où nous avons fait peindre notre aquarelle, en janvier dernier.

Relatons encore, pour terminer nos renseignements, que plusieurs de nos confrères ont publié des histoires abracadabrantes sur l'origine de cette superbe nouveauté. L'un d'entre eux l'a présentée à ses lecteurs comme étant issue d'une hybridation entre une Sauge à fleurs bleues et un Coleus!! Un autre prétendait que c'était un *sport* ou accident fixé du *Coleus Blumei* de Java à feuillage panaché, etc., etc.

La découverte et la première introduction en Angleterre du *Coleus thyrsoïdeus* est due à M. Alexandre Whyte, un naturaliste qui explorait en 1897 le centre de l'Afrique britannique, et qui trouva cette Labiée à fleurs bleues, croissant à une altitude de 6.000 pieds anglais, dans des endroits marécageux du Plateau de Nyika, à l'Est du lac Nyassa. Il récolta des graines qu'il fit parvenir aux Jardins botaniques royaux de Kew, à Londres. A peu près à la même époque, M. Mahon, un botaniste de Zomba, dans l'Afrique centrale, envoyait au même établissement des graines de ce nouveau Coleus, en le recommandant tout particulièrement comme une espèce hors ligne, encore inconnue en Europe.

Ce furent donc seulement les semis obtenus de ces deux envois de graines, qui donnèrent naissance en 1898 aux premières plantes qui furent élevées et cultivées dans les serres de Kew, et qui furent reconnus par la suite comme étant des espèces identiques.

La direction des Jardins botaniques royaux de Kew, a mis plusieurs exemplaires de ces *Coleus thyrsoïdeus* à la disposition de quelques grands horticulteurs qui l'ont propagé dès lors et mis simultanément au commerce.

Avis à nos confrères de la Presse horticole qui ont été si mal renseignés sur l'origine et la provenance de cette nouvelle introduction!!

OTTO BALLIF.

Le Cours public d'Entomologie horticole, professé au Luxembourg (Paris), par M. A. Clément, à l'Orangerie, est ouvert; il a lieu les mardis, jeudis et samedis à 9 heures du matin.

COLEUS THYRSOIDEUS (BAKER.)

(PROVINCE DE MOZAMBIQUE)

LES DATURAS

Les Daturas sont des plantes que la mode a délaissées, comme bien d'autres, et qui pourtant peuvent contribuer à rehausser l'ornementation de nos jardins pendant la belle saison, tant par leur port, que par leurs belles, grandes et nombreuses fleurs.

Ces fleurs, très longues, curieuses de forme, ont été surnommées *Trompettes du jugement dernier*.

Tout le monde connaît la pomme épi-

DATURA STRAMONIUM

neuse, le *Datura stramonium* qui nous fait apprécier, sans soins, sa belle et luxuriante floraison. Il se multiplie si facilement de ses graines qu'on est obligé de détruire la plante comme mauvaise herbe. C'est par contre une plante vénéneuse, dangereuse, qui peut occasionner des accidents.

Les Daturas, dont le nom est d'origine arabe, peuvent se ranger en deux catégories : les uns de pleine terre, et les autres, de serre, nous allons passer successivement en revue les meilleurs.

Espèces de plein air. — *Datura fastuosa*, *D. d'Égypte*, à tiges blanchâtres, charnues et rameuses, avec feuilles glabres, ovales, lancéolées-aigües. Ses fleurs sont très grandes, dressées en entonnoir, d'un blanc pur à l'intérieur. Il en est de simples et de doubles comme aussi à fleurs violettes simples ou doubles. Il y a une variété à tiges pourpres.

On doit semer en mars-avril sur couche et les repiquer en pots que l'on enfonce sur couche, afin que les racines soient munies d'un bon chevelu pour les mettre plus tard en pleine terre. On les laissera dans cet état

DATURA FASTUOSA

jusqu'à la mise en place fin mai. Ils montrent leurs belles fleurs d'août en octobre.

Datura humilis ou *D. flora* (jaune pâle), également à fleurs dressées, doubles. Cette variété est très avare de ses fleurs sous les climats tempérés et convient au Midi.

Même culture que le précédent.

Datura Metel (Indes orientales). Annuel ou vivace en serre, souche épaisse, pubescent.

DATURA MÉTEL

Cette variété peut atteindre 1 m. 20 et même au delà. Les feuilles sont ovales, aiguës, les fleurs, qui se montrent de juillet en octobre, sont très odorantes, pubescentes en dehors et blanches en dedans. Il lui faut une terre légère et une exposition chaude. Il est préférable de le semer en place en mars-avril.

Datura meteloïdes (Mexique.) Comme le *D. Metel*, il est annuel et vivace en serre. Cette variété est à peu près la même que la précédente, avec cette différence qu'elle est moins pubescente et que les feuilles sont ovales-oblongues et la fleur blanc lilacé. Floraison d'août jusqu'aux gelées. La culture est aussi la même. Ses grosses souches peuvent être rentrées en serre et conservées à la manière des Dahlias. Pendant le courant

DATURA METELOÏDES

d'avril, il faut planter ses souches sur couche pour les remettre en végétation et ensuite en pleine terre vers la fin de mai, sans toutefois les laisser trop grandir avant leur mise en place.

Datura cornuta ou *D. ceratocaula* (Mexique). Annuel. Tige glauque moins haute. Les

DATURA CERATOCAULA

feuilles sont ovales-lancéolées. De juillet en octobre, fleurs odorantes très grandes, d'un blanc pur à l'intérieur, lilas au dehors fleurissant du soir au lendemain matin.

Cette variété se reproduit d'elle-même car ses fruits s'ouvrent à leur maturité pour laisser tomber leur graine qui germe au printemps.

Toutes ces espèces peuvent contribuer à la formation des massifs de grandes plantes ornementales entourées d'autres plantes plus petites formant bordures.

Espèces de serre. — *Datura arborea* (Brugmansia.) Cette espèce peut atteindre 2 à 3 m. de hauteur en pleine terre et porter une quantité de grandes fleurs blanches très longues et très évasées. On en compte jusqu'à 80 fleurs sur la même plante. On ne se lasse pas de les admirer. C'est l'espèce qui produit les plus grandes fleurs du genre, elle est de pleine terre en été et exige la serre tempérée en hiver, elle est originaire du Pérou.

Datura cornigera (Amérique australe.) Cette plante peut atteindre des dimensions au moins égales, sinon supérieures à la précédente. Fleurs pendantes comme sa congénère ci-dessus. Cette variété est légèrement pubescente, tandis que le *D. arborea* est glabre dans toutes ses parties : toutes deux sont très odorantes, surtout le soir; la fleur de celle-ci est blanc crème.

Datura suaveolens (Mexique). Feuilles glabres. En automne et en hiver fleurs pendantes, branches à corolles plissées. Serre tempérée, l'hiver. Il y a une variété à fleurs doubles, mais moins florifère. C'est au résumé une des variétés à cultiver.

D. sanguinea (Brugmansia) (Pérou). Feuilles

DATURA BRUGMANSIA A FLEURS ROUGES

oblongues, pubescentes. Fleurs jaunâtres pour devenir rouge foncé à la gorge. Serre

tempérée l'hiver. Hauteur 1 m. 50 à 2 mètres.

Ces quatre variétés sont les plus aptes à composer de petits groupes d'un effet charmant, et sous-plantées de petites plantes qui seront étouffées au fur et à mesure que les Daturas grandiront. On rehaussera encore l'effet en mettant autour, des plantes à fleurs et à feuillage tranchants.

Ces plantes doivent être espacées au moins de 80 centimètres à 1 mètre. On doit les bouturer sur couche chaude, au printemps et tout l'été avec facilité; avoir soin de ne point couper de boutures trop jeunes ou trop aqueuses, parce qu'elles fondraient, elles doivent avoir environ 15 centimètres.

Tous les Daturas se plaisent dans une terre riche en humus et s'accommodent très bien des arrosements répétés assez souvent pendant le cours de la végétation, surtout en y ajoutant un peu de purin. C'est le moyen d'obtenir des plantes monstrueuses.

Ils aiment une atmosphère chaude pendant la végétation, et en hiver on les mettra au repos, au sec et à mi-froid.

On peut aussi les tailler et leur donner les formes qu'on désire aussitôt la floraison.

L. Aurech.

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(*Suite.*)

AZOTE

L'azote se trouve surtout dans les terres, combiné à l'humus, matière carbonée ayant son origine dans les déchets organiques végétaux et animaux que renferment le sol. La multiplicité des combinaisons azotées est grande, et non moins grands sont leurs degrés d'assimilabilité.

Ce n'est toutefois que sous ses formes nitriques — et peut-être ammoniacales — que l'azote est utilisable par les végétaux.

C'est au moment de la destruction complète de l'humus que l'azote passe de l'état organique, sous sa forme ammoniacale en se combinant avec une partie de l'hydrogène des matières organiques, combinaison dont nous trouvons les proportions dans la formule même de l'ammoniaque, $Az. H^3$.

L'azote ammoniacal revêt la forme nitrique sous l'influence de microbes spéciaux, (les bactéries de la nitrification) qui *oxydent* l'ammoniaque, s'emparent de son hydrogène pour former de l'eau et mettent ainsi l'azote en liberté.

L'oxydation se continuant, cet azote se combine avec des quantités d'oxygène de plus en plus considérables dont les proportions nous sont données par les formules $Az\,O$ — $Az\,O^2$ — $Az\,O^3$ — $Az\,O^4$, pour arriver enfin à la formule $Az\,O^5$ qui est précisément celle de l'acide nitrique. Cet acide se combine avec les bases fixes du sol pour former des nitrates qui sont la forme de l'azote la plus assimilable — peut-être même la seule assimilable — par les végétaux.

L'azote active beaucoup la végétation, développe les parties vertes. Lorsque cet élément est en excès comparativement à l'acide phosphorique et à la potasse, le bois se lignifie mal. On dit communément que « ça pousse en herbe ».

Les Rosiers à l'état vert renferment environ 0,756 0/0 de leur poids d'azote.

POTASSIUM

Le *potassium* combiné à l'oxygène forme la *potasse*. Les réserves de potasse sont dans le sol généralement considérables; malheureusement la potasse, combinée à la silice, se présente souvent sous forme de débris rocheux où elle reste absolument inerte.

Dans les *silicates d'alumine hydratés* formant l'argile, elle devient le plus souvent utilisable à assez brève échéance, surtout si la composition physique du sol ou l'apport artificiel de chaux, permettent la formation du silicate de chaux avec mise en liberté de la potasse qui se combine alors avec l'acide carbonique du sol pour former du carbonate et du *bicarbonate de potasse*, ce dernier très assimilable.

La potasse, en combinaison avec la matière brune des terres et la silice hydratée, doit être considérée comme la plus assimilable.

La potasse contribue largement à une parfaite lignification des végétaux. Les cendres des Rosiers en contiennent de 6 à 14 %.

PHOSPHORE

Par sa combinaison avec l'oxygène, le phosphore donne l'*acide phosphorique*.

Comme la potasse, l'acide phosphorique se présente dans les sols sous diverses combinaisons possédant des degrés très variables d'assimilabilité, celui qui entre dans la composition des éléments rocheux peut être considéré comme inerte.

Dans ses combinaisons avec l'alumine, les matières organiques, l'*oxyde de fer*, la chaux et la magnésie, il devient plus assimilable à des degrés différents. Nous devons avouer que la chimie est, à l'heure actuelle, encore impuissante à nous faire connaître ses degrés exacts d'assimilabilité.

Obligé par suite de doser en bloc l'acide phosphorique total, on admet généralement, comme suffisamment riches, les terres qui en contiennent plus de un gramme par kilogramme de terre fine, séchée à l'air (1).

En ce qui concerne la culture des Rosiers, je dois dire toutefois que ces plantes se sont très souvent montrées sensibles à l'apport d'engrais phosphatés, dans des sols contenant 1 gr. 5 au kilogramme d'acide phosphorique total.

L'acide phosphorique est un correctif de l'azote dont il est le *complément indispensable*.

Joint à l'azote, il modère la végétation, *c'est un puissant agent de lignification de floraison et de fructification*.

Les cendres des Rosiers en renferment environ 10 % de leur poids. Les Rosiers à l'état vert, 0,135 %.

CALCIUM

La chaux ou oxyde de calcium, se trouve dans le sol principalement, sous forme de *carbonate de chaux* (calcaire).

Associé à l'acide sulfurique, elle forme le sulfate de chaux ou plâtre.

Combinée à la matière organique, elle se présente sous forme d'*humate de chaux*. On trouve encore dans le sol du *bicarbonate* et du *nitrate de chaux*.

C'est surtout dans ces deux dernières combinaisons qu'elle s'assimile le mieux, et que les végétaux s'en emparent.

Sous forme de *calcaire*, elle joue un rôle extrêmement important en neutralisant l'acidité des terres, en hâtant la décomposition des matières organiques et la nitrification des substances azotées du sol.

Par l'apport de calcaire ou de chaux, il devient possible d'utiliser les réserves d'azote inerte parfois considérables qui se rencontrent souvent dans les terrains acides, forcément pauvres en chaux et chargés d'humus.

Nos anciens ne disaient-ils pas : « La chaux enrichit le père, mais ruine le fils », constatant ainsi l'effet sans en connaître les causes.

La teneur en calcaire des sols est extrêmement variable et nos environs immédiats nous offrent de beaux exemples de cette variabilité.

C'est ainsi que nos terres à vignes de la vallée de l'Yères m'ont fourni des échantillons dosant jusqu'à 40 % de calcaire, ce qui représente au kilogramme de terre sèche 224 grammes de chaux, alors que nos terres de grande culture m'ont permis de faire des dosages dans lesquels je n'ai trouvé que 0 gr. 8 de chaux sous forme de carbonate. La faible teneur en chaux de ces dernières terres justifie l'ancienne et excellente habitude de les *marner* au moyen de *marnes calcaires*.

(*A suivre.*)

COCHET-COCHET,
Rosiériste à Coubert.

(1) L'attaque plus ou moins prolongée d'une terre par des acides plus ou moins concentrés donnant comme teneur en acide phosphorique et en potasse des résultats très variables, on est convenu de traiter les terres à analyser au bain de sable pendant 5 heures, par de l'acide azotique à 36 degrés, Beaumé. Ce sont les résultats obtenus par ce procédé qui sont généralement portées sur les bulletins d'analyses.

Contre les mousses. — Un de nos confrères, belge, recommande pour la destruction des mousses le mélange de la chaux et du sulfate de fer.

Nous lui ferons remarquer qu'il est absolument reconnu que le mélange de ces deux corps donne un produit négatif.

N. D. L. R.

L'ASPERGE EN SOL HUMIDE

SA CULTURE

L'Asperge, en tant que légume printanier, étant connue de tout le monde, il est inutile d'en ébaucher une description quelconque qui n'ajouterait rien à ses mérites universellement connus. Nous nous contenterons donc d'indiquer sommairement les quelques soins nécessaires à la réussite de sa culture en sol humide.

Il est avéré que l'asperge préfère, à tous autres, les sols sablonneux, légers et fertiles ou rendus tels par des amendements suffisants et d'abondantes fumures. De plus, ce sol, lorsqu'il est affecté à la création d'une aspergerie destinée à la spéculation, doit se trouver abrité des vents froids et pouvoir s'échauffer le plus rapidement possible au printemps. L'orientation joue ici un grand rôle parce que, pour tirer de cette culture tout le profit qu'elle peut en donner, il faut arriver les premiers pour profiter de la bonne tenue des prix de vente.

Dans les jardins particuliers, trop souvent le sol destiné aux aspergeries diffère de celui que nous indiquions précédemment, et, malgré cela, il faut leur faire produire, dans des circonstances défavorables, de belles et bonnes asperges, quelquefois dans des sols froids, humides, compacts, tout-à-fait opposés à ceux qu'elles préfèrent.

Dans de semblables circonstances, on combat, le peu de facilité d'échauffement du sol en recherchant pour l'établissement de la plantation, la meilleure situation possible, et l'humidité du sol par un ensemble de drains dont les lignes seront suffisamment rapprochées pour assainir la couche arable sur une épaisseur de 35 à 40 centimètres.

Sa ténacité sera corrigée par l'apport de matières divisantes telles que : sable, cendres de bois et de tourbe, gadoues d'hiver, etc. La fertilité sera soutenue par des fumures superficielles ayant pour but de retenir les racines à la surface, où elles restent volontiers lorsqu'elles y rencontrent une dose suffisante d'engrais actifs tels que : fumier de cheval très consommé, gadoues d'été et d'automne bien faites, c'est-à-dire réduites en véritable terreau, auquel on peut ajouter, si le sol n'en est déjà abondamment pourvu, quelques amendements calcaires : plâtre et plâtras pulvérisés, marne, etc.

Lorsque le terrain a été assaini, défoncé, fumé et ameubli à la surface, on procède fin mars, ou premiers jours d'avril à leur mise en place.

Lorsqu'on doit avoir à lutter contre l'humidité, on plante à plat, quelquefois même en élévation, à 1 mètre sur la ligne et chacune d'elle distante de sa voisine de 1 m. 20.

Grâce à cet espacement, qui pourrait paraître exagéré, on trouvera facilement, entre les touffes, la terre nécessaire à leur buttage. Lors de leur mise en place, chaque griffe sera posée à plat sur un petit monticule d'environ 0 m. 05, les racines régulièrement étalées en tout sens, puis immédiatement recouverte d'environ 0 m. 08 d'un compost formé par moitié de terre douce de jardin et moitié de terreau très consommé.

Dans ces sols s'échauffant avec peine, il est nécessaire, dès que commence le jaunissement des tiges, de déchausser chaque griffe de façon que, n'étant plus que fort peu couverte, elles se trouvent impressionnée par les premiers rayons solaires, déjà suffisants pour solliciter de bonne heure leur végétation les prédisposant à se développer rapidement dès les premières belles journées du printemps.

Dès que les turions commencent à se mettre en mouvement, on recharge chaque touffe, isolément, mais pas avec la terre qui a été relevée l'automne précédent et qui au contact des gelées et des neiges, s'est refroidie pendant le cours de l'hiver, mais bien au moyen de terreau qu'on dépose sur chaque griffe, en formant un petit monticule en forme de cône.

Ce sol factice présente entr'autres avantages celui-ci, c'est qu'en rechaussant les turions ils peuvent venir plus longs et être plus tendres ; il nourrit les touffes et les réchauffe grâce à sa porosité et la facilité avec laquelle il absorbe la chaleur solaire.

Ce ne sera que plus tard, lorsque la végétation sera bien lancée, que l'on ramè-

nera pour renforcer les monticules, tout ou partie de la terre relevée l'automne précédent.

Tient-on à une plus grande hâtiveté, il suffira de recouvrir une partie de la plantation d'une certaine épaisseur de fumier presque neuf, encore en fermentation, lequel pourra être lui-même garanti, le cas échéant, du froid extérieur par une chemise de grande litière qu'on écarte à la main au-dessus de chaque touffe au moment de la récolte.

V. Enfer.

CONSEILS

PRATIQUES SUR LE SULFATAGE DES PAILLASSONS, TUTEURS, ÉCHALAS, POUR EN AUGMENTER LA DURÉE.

(*Suite.*)

J'ai indiqué plus haut comment les paillassons devaient être mis dans la fosse à sulfater. Mais tout le monde n'a pas de fosse, et pour des petits particuliers qui ne voudraient pas en faire les frais, ils peuvent se contenter de deux ou trois tonneaux défoncés par un bout. Dans les deux premiers, qui seront presque pleins d'eau, on y mettra du sulfate de cuivre à raison de 50 grammes par litre d'eau (soit *cinq kilos par hectolitre*) ce qui donnera une densité de 4° au pèse-sels, force bien sufisante pour des paillassons. Le sulfate de cuivre ne doit pas être versé tout à même dans l'eau, il faut le mettre dans un linge et suspendre le paquet à fleur d'eau, puis le laisser tranquille sans remuer l'eau. Si on laissait les cristaux tomber au fond, ils ne se dissoudraient pas.

L'un des tonneaux servira à y tremper un rouleau de paillasson : mais, comme ce rouleau ne saurait tenir tout entier dans le tonneau, on le retournera six heures après pour faire tremper l'autre bout encore 6 heures. Pour empêcher le paillasson de remonter, on mettra par-dessus une traverse en bois dont les deux bouts seront reliés par une ficelle au tonneau et, à cet effet, on aura posé deux clous ou deux crochets. Le bain du deuxième tonneau servira pour remplir le premier chaque fois qu'on remettra un paillasson. Le rouleau étant entièrement sulfaté, en le retirant, on posera une planchette sur le tonneau et on y placera le paillasson pour qu'en s'égouttant, le liquide retombe dans le récipient. Si on possède un troisième tonneau on y mettra un petit seau de chaux préalablement réduite en pâte pour former un lait dans lequel on plongera le paillasson pendant quelques secondes en retournant le bout du rouleau si le paillasson est plus haut que le tonneau. A défaut d'un tonneau pour chauler, on se contentera d'étendre les paillassons sur le sol et on les arrosera avec le lait de chaux qu'on peut préparer sur-le-champ en mettant une poignée de pâte dans un arrosoir. Pour que l'arrosoir arrose en nappe, on mettra une petite languette au goulot, ce qui vaudra mieux qu'une pomme à trous qui s'obstruerait trop facilement.

On conçoit que, par l'emploi du tonneau pour sulfater, la main-d'œuvre est bien plus considérable que par l'emploi de fosse : dans un tonneau on ne peut mettre qu'un rouleau ayant de 1 à 3 paillassons suivant sa longueur, et il faut le tenir deux fois pour le retourner. Cependant les amateurs et les petits jardiniers auront quand même avantage à employer ce procédé qui leur procurera une bonne économie par la durée beaucoup plus longue des objets qu'ils peuvent ainsi sulfater : paillassons, pieux, tuteurs et tous autres petits objets, même des planches de coffre à deux châssis en les retournant lorsque le premier bout a été trempé. Les rames à haricots, les perches quelconques venant d'être coupées peuvent aussi être sulfatées dans un tonneau ; il suffit que le pied baigne dans le liquide pour que celui-ci monte par endosmose jusqu'au sommet de la perche. Toutefois cela peut demander 15 jours à 1 mois et même plus. Mais, si ces bois étaient coupés au moment où la sève est pour se mettre en mouvement et qu'on mette de suite le pied dans le bain quelques jours suffiraient pour qu'ils soient injectés. Si même on coupe des rames et perches alors qu'elles sont feuillées et en pleine sève et qu'on plonge la base

dans le bain avant que les feuilles soient fanées, l'injection se fera en moins de deux ou trois jonrs.

(*A suivre.*) G.-D. HUET.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE 1903 (1)

Dans la série des *Chrysanthemum coronarium nains*, les fleurs jaunes sont rares, et le jaune crème, qui n'existait pas, a fait son apparition sous le nom de *Chrysanthème des jardins double nain jaune crème* (Vilm).

La plante, qui varie entre 30 et 40 centimètres, est très vigoureuse, très florifère et convient pour tous les terrains et toutes les expositions ; plante de massif ou de corbeille. Semer en mars sous chassis, ou avril-mai, en pépinière ; repiquer le plant en pot ou sur place avec une motte.

Les Godetias sont trop connus pour rappeler leurs mérites, surtout comme plantes en pot pour les marchés comme aussi pour massifs.

Les belles variétés ont beau être nombreuses, on ne se lassera jamais d'en voir ap-

GODETIA WHITNEYI TRÈS NAIN

paraître de nouvelles, telles le *G. Whitneyi nain rose brillant* qui ne dépasse pas 30 centimètres de hauteur et dont on peut tirer parti pour bordures, massifs ou même en pot. Les fleurs sont rose très clair et très vif,

Puis une variété très naine du *G. W. Duc de Fife* très répandu, dont le coloris est rouge violacé, maculé rouge avec une partie blanche à la base des pétales ; et, enfin, le *G. W. très nain, rouge sang*, le plus nain des Godetias, atteignant à peu près 20 centimètres ; le coloris est rouge sang, maculé violet à la base des pétales.

Outre les semis d'automne, on sème au printemps en place ou en pépinière et on repique en place en mai. Si la plante est appréciée par les amateurs, elle est très goûtée par les Altises qui en sont friandes.

Aux *Viscaria* vient s'ajouter le *V. elegans picta versicolor* (Vilm) rouge sur fond blanc carmin ou carminé, très bizare de panachure, plante basse, compacte, 30 à 40 centimètres de hauteur ; semer au printemps.

Puisque nous sommes aux plantes basses, signalons un nouvel *Helianthus cucumerifolius nain compact* ne dépassant pas 30 à 50 centimètres.

La mode étant, depuis quelque temps, aux

SOLEIL NAIN TRÈS COMPACT

petits Soleils, les amateurs de plantes basses pourront satisfaire leur goût ; la fleur, simple, est jaune avec disque brun.

Les Soleils sont de la culture la plus facile ; on sème comme on veut ! où on veut ! et presque quand on veut ! Terre légère, arrosages copieux, et on récolte en abondance des fleurs qui forment de beaux bouquets et dont, depuis quelques années, il se fait un commerce énorme ; le vent souffle aux fleurs jaunes !

(*A suivre.*) HELCEY.

(1) Descriptions des obtenteurs.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite.*)

1° *Faut-il de la lumière, et, s'il en faut, quel est son rôle?*

D'après ce que nous avons démontré ci-dessus, une trop grande lumière est certainement nuisible. En effet, la lumière sous l'influence de laquelle se forme l'acide carbonique ne peut que contribuer à augmenter la production de ce gaz et, de ce fait, augmenter la maturation des fruits.

Comme règle, nous dirons que, où il y a de l'air, la lumière diffuse n'est pas nuisible à la conservation des fruits ; mais que, où il n'y a pas d'air, il ne faut pas de lumière.

2° *Faut-il de l'air, n'en faut-il pas?*

Quant à l'air nous avons suffisamment défini son rôle pour que nous n'ayons pas à nous étendre davantage sur son utilité.

Nous avons démontré que l'air aussi pur que possible est indispensable et que partout où l'air est vicié, les fruits ne se conservent pas.

Les fruits sortis d'un endroit aéré sont d'ailleurs d'une vente plus facile que ceux provenant d'un local fermé.

3° *L'humidité est-elle nécessaire ?*

L'humidité n'a aucune influence sur la conservation des fruits à la condition toutefois que l'endroit où *on les place soit complètement privé d'air* ou *qu'au contraire l'air y soit renouvelé régulièrement.*

Dans un endroit humide où l'air n'est renouvelé qu'accidentellement, les pommes et les poires mûrissent très vite, et, au moment où se produit la fermentation en fécule, les pommes éclatent, le nouveau produit, en se dilatant, faisant fendre la peau.

Pas de lumière; de l'humidité et de l'air donné irrégulièrement : voilà les plus mauvaises conditions pour la conservation des fruits.

Pour corroborer nos idées et appuyer la pratique sur la théorie, il ne nous reste plus qu'à nous adresser à cette science nouvelle appelée : Microbiologie.

Lorsque les bactériologues nous auront donné, après expériences faites (1), la composition de l'air au point de vue du genre de microbes et de moisissure qui nous occupe, ainsi que les règles d'emploi des sels minéraux ou autres substances pour les détruire, le véritable moyen de conservation des fruits sera trouvé.

En attendant, il serait toujours prudent de seringuer les fruits au sulfate de fer au moment de leur développement.

(*A suivre.*) René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

PETITE POSTE

N° 7223. — *Mme M. de M. à Lausanne.* Les déchets de fibres de noix de coco sont connus en horticulture sous le nom de *coir*. Cette substance, provenant du défibrage des noix de coco, se présente sous l'aspect de la tannée, dont elle a la couleur.

Encore trop peu connue sur le continent, elle est très recherchée en Angleterre où elle est presque exclusivement employée pour la garniture des bâches, des serres à multiplication, y faisant abandonner l'emploi de la tannée et de la sciure de bois.

Le coir présente, en effet, sur ces deux produits les avantages suivants :

1° Il est imprutrescible et peut servir pendant plusieurs années sans avoir besoin d'être renouvelé ;

2° Pas de fermentation, ni d'échauffement, même étant très tassé et fortement mouillé! On y peut donc sans crainte repiquer directement les jeunes boutures ou bien aussi semer en plein ;

3° Il ne développe pas de champignons ou de moisissures, ni à la surface, ni à l'intérieur de la couche ;

4° Le *coir*, étant très léger, se laisse facilement traverser par la chaleur de fond et les racines des semis ou boutures y pénètrent beaucoup mieux que dans la sciure ou même la tannée. En outre, l'humidité s'y trouve très également répartie et s'y conserve longtemps.

(1) Il serait indispensable que l'expérience fût faite à trois époques différentes :

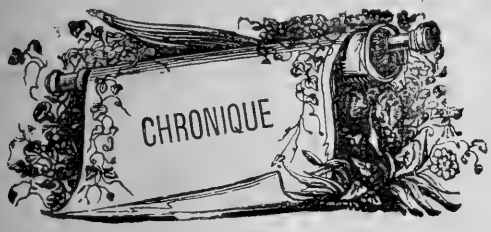
La première dans l'air d'un fruitier nouvellement construit.

La deuxième, trois mois après son occupation.

Enfin, la troisième, avec de l'air pris au 1er janvier, dans un fruitier construit depuis plusieurs années.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques* : Ont été nommés : Officier du Mérite agricole, M. Cassez (E. A.), professeur d'agriculture de la Haute-Marne à Chaumont ; au grade de Chevalier : MM. Delesalle (Louis) horticulteur à Fâches Thumesnil (Nord) ; Le Moinier (R.) horticulteur à Saint-Maurice Lille (Nord) ; Rougeot (A. E.), fleuriste à Paris.

Expositions françaises pour 1903.

Paris. Exposition de printemps, du 20 inclus au 25 mai.

Dieppe (Seine-Inférieure), les 14 et 15 novembre. Exposition de Chrysanthèmes et fleurs de saison, fruits, etc., organisée par la *S. d'H. de l'arrondissement de Dieppe.*

Orléans, du 6 au 11 mai, dix-huitième exposition de tous les produits se rattachant à l'horticulture, organisée, dans la Salle des Fêtes, par la *Société horticole du Loiret*, à l'occasion des fêtes de Jeanne d'Arc, ouverte à tous les horticulteurs, amateurs ou industriels.

S'adresser, avant le 1er mai, à M. A. Barbier, président de la Société, route d'Olivet, à Orléans.

Montmorency (Seine-et-Oise), du 19 août au 2 septembre, quatorzième exposition générale, internationale, de tous les produits de l'horticulture, organisée par la *Société d'horticulture, d'agriculture et de botanique du Canton de Montmorency.*

S'adresser, avant le 15 août, à M. le Secrétaire général de la Société à Montmorency.

Verdun (Meuse), du 12 au 14 septembre, exposition générale et internationale de tous les produits de l'horticulture, organisée par la *Société d'horticulture de la Meuse.*

Angers, du 11 au 14 juin.

Lille (Nord), du 6 au 8 novembre, exposition de Chrysanthèmes, au Palais Rameau, organisée, à l'occasion du Congrès de la *Société française des Chrysanthémistes*, par les Sociétés horticoles lilloises.

S'adresser à M. Jules Nisse, secrétaire de la Commission d'organisation, à Lezennes-lez-Lille.

Rappelons que l'exposition de Chrysanthèmes de la *Société nationale d'horticulture de France* se tiendra à Paris, du 4 au 11 novembre.

Au Congrès de la Société des Chrysanthémistes français, qui se tiendra à Lille, le 6 novembre, les questions suivantes seront discutées :

1° Des insectes nuisibles au Chrysanthème et des moyens de les combattre ;

2° De l'influence des excès d'engrais liquides sur la culture du Chrysanthème ;

3° Des accidents ou sports. — Leurs caractères, les moyens de les reproduire et de les fixer ;

4° Revision du régime floral. Création, s'il y a lieu, d'une cote de nouveauté et d'originalité ;

5° Différents forçages du Chrysanthème.

Pour féconder les plantes. — On sait qu'en frottant de la cire à cacheter sur de la laine, celle-ci s'aimante et attire à elle de menus objets.

Or, partant de ce principe, un jardinier anglais, M. Davidson, a communiqué à la *S. R. d'H. de Londres*, le procédé qu'il employait pour féconder artificiellement les fleurs. Au lieu d'un pinceau, il frottait un bâton de cire à cacheter, quand il était électrisé, il l'approchait des anthères de la fleur, les grains de pollen attirés venaient s'attacher au bâton et il en déposait ensuite la quantité qu'il voulait sur chaque fleur à féconder.

Faut-il détruire les Corbeaux ? — Telle est la question qui se discute, depuis de longues années, sans être, comme celle du Moineau, résolue d'une manière définitive.

Les sociétés d'agriculture demandent à ce que le corbeau soit placé parmi les animaux nuisibles à l'agriculture, et détruit par tous les moyens possibles, notamment par mesure administrative.

Le corbeau a cependant des défenseurs ; il est incontestable, disent ceux-ci, que les couples isolés ou les petites familles qui séjournent toute l'année dans nos bois, vivant presque exclusivement d'insectes, de mulots et de chenilles, rendent ainsi de grands services à l'agriculteur en l'aidant à se débarrasser d'ennemis ; chacun de nous le considère comme un auxiliaire.

Mais, répondent les adversaires, là ne se borne pas l'existence du corbeau. Dans certaines régions, des milliers de couples de ces oiseaux se sont établis pour y pondre dans des bois où ils trouvent asile et protection. Cette protection a pour but le plaisir de la chasse, dont nous sommes loin de médire, du reste. La concentration d'un nombre incalculable de ces animaux sur certains points a pour premier effet de causer d'énormes dégâts dans le voisinage de leurs repaires d'été. En effet, les insectes et autres animaux nuisibles, se trouvant insuffisants pour alimenter une population vorace, celle-ci profite de la complaisance de son estomac pour engloutir peu à peu tout ce qui peut lui tomber sous le bec, depuis les oisillons jusqu'aux céréales.

Ce n'est pas tout, car, aux approches des premiers froids, toutes ces bandes faméliques quittent les quartiers d'été dévastés, pour s'abattre sur nos plaines, où leurs déprédations ne sont compensés par aucun service, puisqu'à l'époque de leur arrivée tous les insectes sont ou transformés, ou à l'abri.

Et c'est pour ces raisons que la majorité se prononce pour que le corbeau soit considéré comme animal nuisible partout où il se réunit en grand nombre pour y faire des couvées, et détruit administrativement.

Concours pour la rédaction d'un Livre d'or de l'Horticulture lyonnaise. — L'*Association horticole lyonnaise* vient de créer un concours pour la rédaction d'un *Livre d'or* de l'horticulture lyonnaise.

Trois prix, le premier de la valeur de 700 francs, le deuxième de celle de 400 francs et le troisième de 250 francs, seront décernés aux lauréats du concours.

Le programme et le règlement de ce concours seront adressés, gratuitement, aux personnes qui en feront la demande au Secrétaire général de l'Association, Cours Lafayette prolongé, 53, à Villeurbanne (Rhône).

Voyageons en Amérique ! — Pour qui connaît la touchante sollicitude des Compagnies de chemin de fer pour leur bon public payant, en cherchant toujours à améliorer leur bien-être, et en leur donnant tout le luxe et le confortable désirables, voici une nouvelle qui n'étonnera personne ?

Une Compagnie... Devine, si tu peux !... est en train de faire construire des serres monumentales qui vont couvrir une superficie de 8 hectares et coûteront environ deux millions de francs.

Ces serres sont destinées à produire, à profusion, des plantes et des fleurs, de façon à pouvoir orner les

gares, les salles d'attente, les jardinets ainsi que les wagons-salons des trains de son réseau, et de les pourvoir, outre les plantes vertes, de fleurs fraîches toutes les semaines.

De plus, par une galante attention, certains jours de la semaine on offrira, dans les principales gares, à tour de rôle, un gracieux bouquet aux femmes ou jeunes filles qui voyageront sur cette ligne, et, comme si ce n'était pas assez,..., on entreprend la plantation, sur la ligne, de différentes essences d'arbres résistant le mieux et les plus propres à procurer de l'ombrage et de la fraîcheur, sur la voie, pour abriter les voyageurs contre les ardeurs du soleil.

Le dôme de cette serre doit s'élever à 45 mètres de hauteur, et elle sera chauffée et éclairée à l'électricité.

Voici, certes, une Compagnie, qui mérite un Conseil judiciaire !

Mais que nos lecteurs, actionnaires des Compagnies françaises, se rassurent et ne prennent point crainte d'un tel gaspillage, cette Compagnie est américaine ! c'est *La Pensylvania Railroad...*, et cette serre monstre est en construction à South Elisabeth (New Jersey).

Nécrologie : M. Ponscarme, graveur au Ministère de l'Agriculture, auteur de l'avant-dernière médaille agricole, est décédé à Malakoff près Paris, à 70 ans.

Nous apprenons avec le plus profond regret le décès, à La Fauconie, à l'âge de 70 ans, de *M. Alexandre de Bosredon*, ancien conseiller général, député et sénateur de la Dordogne.

Depuis la chute de l'Empire M. A. de Bosredon, fidèle à ses convictions impérialistes et religieuses, s'était détaché de la vie publique et se livrait à l'agriculture et surtout à la culture truffière.

Il a écrit plusieurs ouvrages sur la culture artificielle de la truffe, et a fait paraître l'*Almanach du trufficulteur*.

A plusieurs reprises nous avons publié de ses *bons* articles, sur ce sujet, qui étaient touchés de main de maître et de praticien.

Nous adressons à sa famille et surtout à son frère, M. Philippe de Bosredon, qui a occupé avec le plus grand éclat les fonctions de Secrétaire général au Ministère de l'intérieur et de Conseiller d'Etat et, envers qui nous avons contracté une grande dette de reconnaissance, l'expression de nos plus sincères sentiments de condoléances pour la perte qu'ils viennent de faire dans la personne de cet homme de bien, modeste, d'une honnêteté scrupuleuse, et qui sera sincèrement regretté de tous ceux qui l'ont connu.

LUCIEN CHAURÉ.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

AVRIL

Avril est un mois où on doit travailler ferme au JARDIN D'AGRÉMENT, tout doit être terminé pour le nettoyage des massifs qui doivent être prêts à recevoir les plantes d'été ; les allées renouvelées de leur sable ou mignonnette ; les pelouses refaites ou rechargées de terreau ; les bordures et les haies tondues ; tous les travaux généraux enfin, de propreté et de bon entretien qui doivent permettre à l'amateur de faire dignement les honneurs de son jardin à *Pâques fleuries*, suivant un vieux dicton !

La floraison augmente dans de larges proportions ; aux fleurs du mois dernier viennent s'ajouter : les jolies Corbeilles d'or, diverses Anémones, les Cynoglosses, les ravissants Diélytra, appelés à tort Diclytra, aux grappes de jolies fleurs de différents roses ; on nous en a même signalé, l'an dernier, la floraison d'un blanc ? nombre de Giroflées, sans oublier les Fritillaires, les Narcisses, les jolis Muscaris, la Julienne de Mahon, les Myosotis de toutes couleurs, (une spécialité de notre collaborateur et ami Gravereau de Neauphle) ; les Oxalis, toutes les petites Pâquerettes ; les Primevères des jardins et P. auricule, les Safrans, les Scilles, les Triteleia uniflore, et jusqu'aux mignonnes Violettes qui continuent leur adorable floraison.

Nombre d'arbustes aussi sont en fleur, les Corcorus, les Magnolias, les Forysthias, les Rhododendrons, les Lauriers-tin, les Mahonias, la Coronille, quelques Clématites, des Jasmins, sans oublier aussi les Aubépines, une des fleurs printanières par excellence, qui a le plus inspiré les peintres et les poètes ;

Chantez, jeunes fillettes,
L'aubépine est en fleur ;
Au temps des pâquerettes,
Jane m'a pris mon cœur !

Achever les semis délicats sous châssis e commencer, en pleine terre, sur place ou en pépinière, pour replanter, ceux dont nous avons donné la liste à plusieurs reprises.

Continuer à mettre débourrer, en serre, les plantes à rhizomes et à tubercules.

Achever la division et la plantation des plantes vivaces, arroser aussitôt plantées.

Empoter les œillets et les tuteurer. Achever la plantation des arbustes d'ornement, les arroser aussitôt et même souvent s'il y a hâle, le matin de préférence.

On repique nombre de plantes élevées en pépinière ou provenant des semis du mois précédent.

Les plantes grimpantes, telles que Lophospermum, Loasa, Maurandia, Capucines, Cobées, etc., seront repiquées en pot pour être mises en place fin du mois ou commencement de mai.

Ne pas découvrir trop précipitamment les bâches et châssis; et surveiller surtout les changements de température qui sont très brusques en ce mois.

Avoir toujours sous la main des toiles ou autres abris pour couvrir les plantes délicates.

Achever la plantation des Rosiers.

Continuer le bouturage et le rempotage des Chrysanthèmes.

JARDIN FRUITIER

C'est le mois du greffage par excellence ; en couronne, en fente, anglaise, comme on voudra! (Consulter *L'Art de greffer*, de Ch. Baltet (1).) Les pommiers, les poiriers, les cerisiers, les pruniers, tout y passe, même la vigne; enduire les greffes de mastic Lhomme-Lefort, ou autre.

On terminera les dernières plantations avec soin.

Maintenir les auvents, en verre, bois ou toile, car les gelées du printemps sont à craindre.

Si la cloque, maladie non encore bien déterminée, apparaît sur les pêchers, par suite d'un changement de température, ou d'un coup d'humidité, enlever avec l'ongle, en laissant le pétiole, les feuilles contaminées; on a essayé, comme devant être une maladie cryptogamique, des applications préventives au sulfate de cuivre très léger; nous en ignorons les résultats, en tous cas, cela ne peut pas nuire.

Quant aux insectes qui apparaissent et grimpent après les arbres quand une maladie se déclare, on les supprime par des fumigations de tabac.

Faire la chasse à tous les autres : chenilles, limaces, escargots, etc.

Certaines personnes recommandent l'emploi du sulfate de cuivre, — qui devient panacée universelle, — contre les escargots, alors que d'autres prétendent que ceux-ci ingurgitent les feuilles des vignes sulfatées sans le moindre danger..... si ce n'est, pour le consommateur qui, à son tour, mange les escargots!!

JARDIN POTAGER

Planter les choux et les choux-fleurs, artichauts, asperges, l'oseille, les oignons, ciboule, pimprenelle, estragon, persil, civette, Igname de Farges, etc.

Continuer les semis, en échelonnant les pois, navets, épinards, etc., pour prolonger la récolte.

Sarcler, biner, pailler quand le temps sera sec; ne pas pailler trop tôt, avant que la terre ait rejeté son froid, ce serait retenir le loup dans la bergerie; avoir soin, lorsqu'on paillera de bien arroser la terre avant.

Détruire les insectes.

SERRES

ORANGERIE, CONSERVATOIRE

Aérer, ombrer, arroser, bouturer, rempoter, etc.

JEL CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

FAUX HYBRIDES. — Un Orchidophile écossais, H. J. Hunter, Esq. d'Edimbourg a réussi à élever des semis issus d'une fécondation entre les *Dendrobium Brymerianum* et *D. nobile*, qui ont été décrits sous le nom de *Dendrobium Hunteri*.

Le principal but de cette fécondation tentée avec le *D. Brymerianum* était d'obtenir un métis présentant les admirables caractères du labelle si finement découpé et frangé de cette dernière espèce. Le résultat

(1) En vente au bureau du journal, 4 francs franco.

obtenu a été malheureusement une véritable déception. Les fleurs du *D. Hunteri* ressemblent à celles d'une variété pâle du *D. nobile*; elles présentent une légère teinte jaune autour de la macule pourprée du labelle, qui ne possède aucune échancrure, mais qui est, par contre, plus étalé à sa base que dans les fleurs du *D. nobile*.

Malgré les efforts tentés, jusqu'à présent en vain, par divers Orchidophiles avec les métis issus des fécondations opérées sur le *Dendrobium Brymerianum*, nous pouvons encore espérer qu'on arrivera un jour à des résultats plus concluants.

Cymbidium Wiganianum. — Ce superbe hybride obtenu dans l'établissement de MM. Sander et fils, à Saint-Albans (Angleterre) entre le majestueux *C. Tracyanum* et le *C. eburneum*, est au point de vue décoratif le plus beau métis du genre *Cymbidium*.

La hampe florale du *C. Wiganianum* prend un grand développement; elle est chargée de nombreux et grands fleurons dont les divisions sont blanc d'ivoire, tandis que leur labelle est remarquablement maculé de pourpre.

Le genre *Cymbidium* qui s'est encore enrichi depuis quelques années de nombreux métis, espèces et variétés, commence à prendre une certaine importance dans les collections de nos principaux Orchidophiles. Tout en étant en général très décoratives, ce sont des Orchidées vigoureuses, peu délicates et d'une culture très facile.

Odontoglossum Rossi, *var.* immaculatum. Un ravissant albinos de cette charmante Orchidée mexicaine a fait sa récente apparition parmi des importations établies dans la collection de O. Wrigley, Esq. à Bury (Angleterre).

Dans les fleurs de cette chaste variété, les pétales, ainsi que le labelle sont *complètement* blancs; les sépales, au contraire, sont brun rosé pâle, ce qui fait encore mieux ressortir la candeur des autres divisions de la fleur de ce mignon *Odontoglossum*.

B. de Crissier.

FLORAISON D'UN BAMBUSA SIMONI

Au jardin de la société d'horticulture de la Sarthe.

La floraison des Bambous est un fait assez rare pour qu'il soit utile de le signaler lorsque l'on se trouve à même de l'examiner.

D'après un ouvrage spécial aux Bambous, écrit par MM. Auguste et Charles Rivière, leur floraison même dans les stations naturelles, est considérée comme un fait très rare; au dire des voyageurs, ces plantes ne montrent leurs fleurs qu'à des époques très éloignées, quelquefois à plus de trente années de distance. De plus, la plupart des voyageurs ont remarqué que des forêts entières de Bambous ont disparu après la floraison.

Le *Bambusa Simoni* (Carrière) ou *Arundinaria Simoni* actuellement en fleurs dans le jardin de la Société, au Mans, est planté sous des arbres au milieu d'un massif, et on a constaté sa floraison par hasard au mois de décembre, en procédant au nettoyage des arbres et arbustes plantés dans son voisinage, et, de l'examen qui a suivi, il semble que cette touffe est en fleurs depuis au moins une année. Une tige haute de près de cinq mètres paraît complètement desséchée et porte cependant des épillets verts en même temps que des débris de fleurs épanouies précédemment. D'autres tiges plus ou moins hautes portent en même temps des fleurs et des feuilles. Il reste encore beaucoup de tiges feuillues qui n'ont aucune apparence de floraison.

Les autres touffes de la même variété qui sont assez nombreuses dans le jardin, ne présentent pas encore de fleurs, mais les ramifications deviennent de plus en plus nombreuses sur la tige et les feuilles diminuent de largeur, il est probable que des fleurs se développeront dans le courant de l'année.

Nous cultivons aussi l'*Arundinaria Japonica* ou *Bambusa Metake*, et quelques touffes présentent aussi des apparences de floraison, les feuilles se dessèchent et les ramifications sont de plus en plus nombreuses.

En général, les Bambous végètent bien

dans notre région; il y en a au jardin de nombreux exemplaires parmi les variétés suivantes : *Bambusa aurea*, *Quillioi*, *viridi glaucescens*, *nigra* et *mitis;* cette dernière variété est douée d'une vigueur exceptionnelle. On a constaté en 1893, une élongation des tiges de 0 m. 26 en 24 heures, certaines tiges ont atteint une longueur de 10 mètres et un diamètre de 0 m. 07. Mais depuis cette année remarquable, la végétation s'est ralentie, et, en ce moment, les ramifications ont un aspect particulier : presque toutes les tiges rappellent le phénomène que présentent quelquefois les extrémités de certains arbres et appelé communément Balai de Sorcière. Les ramifications sont divisées en une grande quantité de petites ramilles et les feuilles deviennent très étroites. Ce changement dans le mode de végétation est peut-être le signe d'une floraison prochaine?

Les Bambous, en outre de leur mérite ornemental, sont aussi très utiles en horticulture ; on se sert des tiges des variétés rigides pour dresser les branches des arbres fruitiers, et celles des autres variétés, telles que le *Metake* et le *Simoni*, dont les tiges sont droites et unies, pour servir de tuteurs aux plantes de serres et aux chrysanthèmes.

RAGOT.
Jardinier chef.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1903 (1)

(*Suite.*)

Les *Iris pallida* qui, dans un mois à six semaines, vont nous faire admirer leurs jolies fleurs aux teintes bleu pâle, et respirer leur suave odeur de fleurs d'oranger, se sont augmentées d'une variété à feuillage ornemental, c'est-à-dire rubanné de blanc, de vert et de jaune, ce qui ajoute un mérite de plus à cette plante, qui atteint environ 80 cent. de hauteur.

Les *Iris pallida* sont très vigoureux, rustiques, florifères et d'une culture facile.

(1) Descriptions des obtenteurs.

On les multiplie en divisant les rhizomes en mars-avril ou en août-septembre.

Les *Iris pallida* préfèrent les bonnes terres légères et fraîches, et ne dédaignent pas une exposition mi-ombragée.

Pour avoir de belles potée, on divisera le moins souvent les rhizomes.

Cette nouveauté est mise au commerce, sous le nom de : *Iris pallida à feuillage panaché*, par la maison Léonard Lille, de Lyon. ainsi que la *Calcéolaire vivace hybride jaune d'or*,

CALCÉOLAIRE VIVACE HYBRIDE JAUNE D'OR

variété à joli colori jaune d'or du type issu de la Calcéolaire herbacée × la C. ligneuse : *Triomphe de Versailles*.

Très florifère, à bouquet serré, à port compact, cette variété peut être hivernée sous châssis pour repartir au printemps suivant.

Notons encore, la *Pivoine de Chine simple hâtive* variée, plante qui a obtenu à nos dernières expositions un très grand succès.

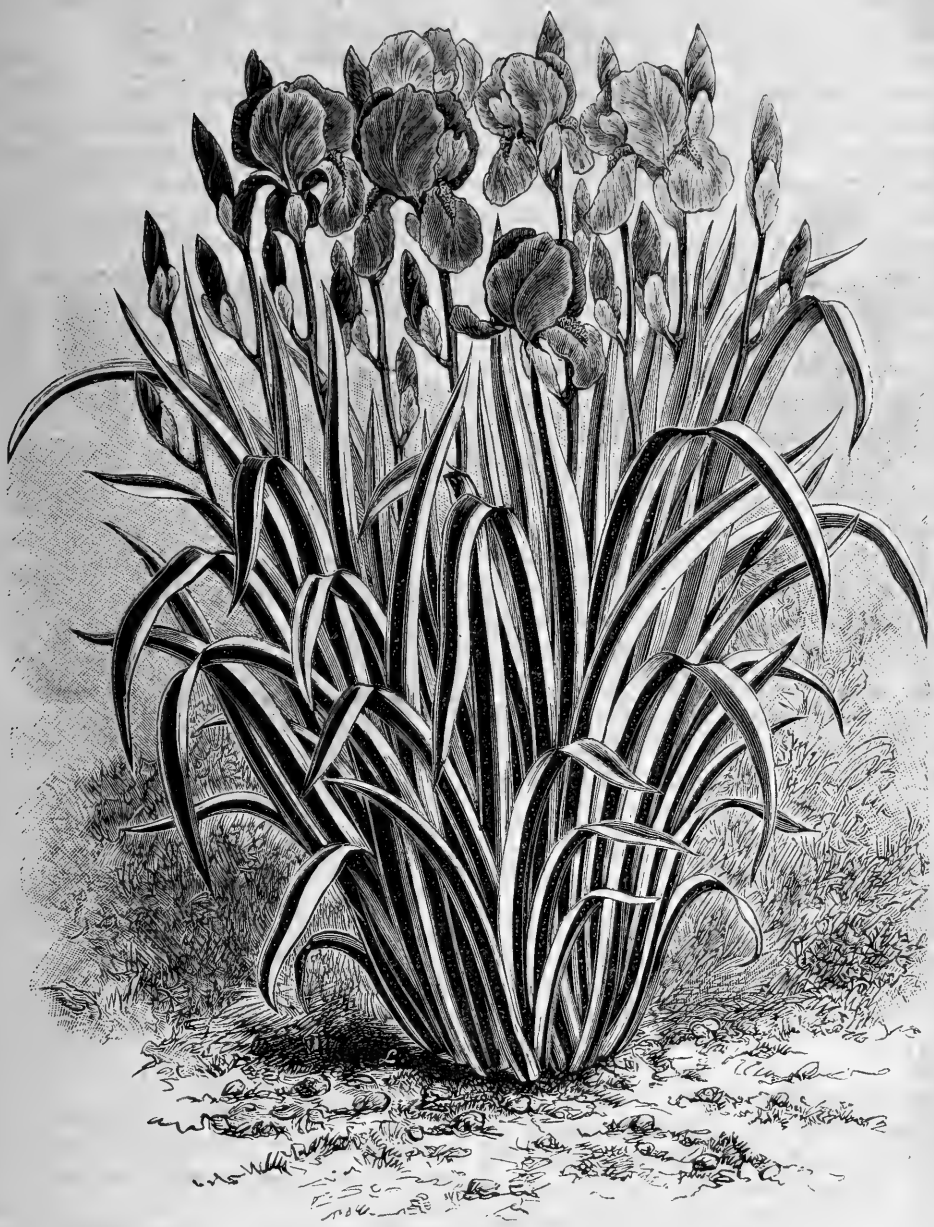
Quelle en sera la durée ?

Chi lo sa !

En attendant, il en existe déjà une cinquantaine de variétés à expérimenter ; un des avantages de cette Pivoine est de

fleurir avant les variétés à fleurs doubles, prolongeant ainsi la jolie floraison.

La culture est la même que celle des autres Pivoines herbacées.



IRIS PALLIDA A FEUILLAGE PANACHÉ

Le semis se fait en pot à mi-ombre, en bonne terre substantielle ; recouvrir de mousse ou de feuilles.

La pousse est lente et la première floraison n'a guère lieu avant cinq à huit ans.

(*A suivre.*)

HELCEY.

L'HORTICULTURE

AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

NOTES A VOL D'OISEAU

Par *Franc Moineau!*

Ce n'est pas sans un certain plaisir que, perché sur une haute ferme de la Galerie des Machines, je vois se dérouler toutes les phases d'un Concours agricole, qui est venu encore cette année, hélas ! peut-être pour la dernière fois, tenir ses assises dans ce vaste Palais où, depuis longtemps, j'ai élu domicile, et qui manquera... pour la satisfaction de tous !

En cette grande manifestation de l'agriculture nationale, en cette belle exhibition de tous les produits de notre chère terre de France — car, quoique moineau on n'en est pas moins patriote ! — en voyant la face réjouie de tous nos bons cultivateurs, pères de ces admirables produits terriens, je me prends à envier le sort de mes camarades, les pierrots campagnards et, s'il m'arrive de picorer quelques grains aux gerbes si bien installées par Vilmorin, il me semble qu'ils doivent être meilleurs au plein air, au plein champ, au grand soleil, et je me demande pourquoi il en est tant qui recherchent les villes quand le bonheur est à leur porte ?

Où ira-t-il ce magnifique concours qui, cette année encore, a surpassé, de succès, les précédents : exposants plus nombreux, produits réalisant l'idéal, public plus enthousiasmé et surtout plus empressé aux guichets !

Tout le brillant état-major agricole est là, sous les armes ; j'y reconnais les Foex, Magnien, Boitel, Tribondeau, Gaillard, Mesnier, Zacharewicz, Alfred Deny, Fiévet, Belle, Lecomte, Jourdain, Cassez, Chancel, etc., etc., de vieilles connaissances à moi, attendant l'arrivée de l'autre état-major, celui du Gouvernement qui va leur adresser *verbalement* des félicitations, bien méritées, pour le zèle, le travail et l'intelligence qu'ils ont mis au service de la *Chose agricole!*

. . . . . .

Je regarde d'un œil vif et j'écoute d'une oreille fine, certaines réflexions. Oh ! pas toutes ! car il en est d'un peu... roides..! On ne se méfie pas d'un pierrot, heureusement que nous ne sommes pas potiniers!

. . . . . .

Pourquoi, entendais-je dire par L. C., un juré, à H. M., pourquoi, puisque, lorsqu'une revue a été passée et qu'on est satisfait de la bonne tenue des troupes, le chef de l'Etat, le ministre de la guerre adressent aux braves troupiers qui ont été à la peine une lettre de félicitations officielles, le Ministre de l'agriculture, après avoir constaté le succès d'une exposition comme celle-ci, n'adresserait-il pas quelques mots bien sentis à la vaillante phalange, qui, sous son égide, a remporté une victoire aussi éclatante ?

Allons, M. Mougeot, un bon mouvement, quelques lignes aimables et... comme le dit... ma Pierrette... cela coûte si peu... et fait tant plaisir !

Pourquoi aussi, chuchotaient quelques bons cultivateurs, ayant fait nettoyer leur redingote pour la circonstance, les ministres actuels ne reçoivent-ils plus, au Ministère, comme le faisaient les anciens, à l'occasion du Concours agricole ?

N'existerait-il plus de frais de réception ?

Pourquoi ! alors que (1).....

Je voltige, section par section, et j'arrive à la 56e, la fameuse : *Les plantes et les fleurs!*

Oh ! Monsieur le Commissaire général, les oreilles ont dû vous tinter, car on a critiqué ferme les dispositions prises cette année pour l'installation du *clou* de toutes les expositions : Les fleurs !

Alors que, l'an dernier, le Commissaire général, M. Grosjean, un ami de la fleur, avait su donner à l'horticulture un des meilleurs emplacements, la salle des fêtes, dont elle est digne à tous égards et qu'elle a su, à part la lumière, brillamment orner, cette année, l'a-t-on disséminée un peu par tout, en haut, en bas, à gauche, à droite ; et, plus encore, pourquoi est-il des exposants très méritants, comme Laurent et Goyer, de Limoges, Nomblot-Bruneau, de Bourg-la-Reine, Carnet, du Mesnil Amelot dont les splendides spécimens de conifères et arbustes à feuillage persistant en *Abies*, *Osmanthus*, *Buxus Evonymus*, *Tuia*, *Wellingtonia*, *Tuiopsis*, *Cédrus deodora*, *Juniperus*, etc., ont été relégués sous les escaliers, ou ont servi de garniture à des exposants de « moteurs » !

Les plantes et les fleurs ont toujours attiré, outre le public de goût, le plus joli d'un concours : les femmes ! aussi doivent-elles, pour produire leur effet, être placées en meilleure place et groupées.

Et pour continuer à en avoir, il ne faut pas mécontenter nos horticulteurs qui déserteront le concours, au grand désappointement de tous les visiteurs.

. . . . . .

C. Defresne de Vitry, Croux du Val d'Aulnay exposent le même genre de plantes, à savoir : les arbustes fleuris de saison ou forcés, groupes qui enchantent toujours, et qui permettent de juger ce qui peut se forcer ; car aujourd'hui, on veut violenter la nature et produire avant le temps normal.

Des Spirées ; *prunifolia*, *multiflora*, *Thunbergi*, le *Xanthoceras sorbifolia*, des *Magnolias*, *Staphylea*, *Robinia hispida*, *Forsythia*, *Prunus Sinensis* et *triloba*, des Genêts divers, des *Chionanthus*,

(1) Supprimé par la Rédaction.

Virginica, des Acers, de diverses variétés, des Pivoines et jusqu'à des Roses : *Triomphe de l'Exposition*, *Jules Margottin*, etc.

Croux, ayant obtenu le prix d'honneur l'an dernier, n'avait pas beaucoup cette année, mais c'était très beau ! il se contente de la médaille d'or, alors que Defresne, beaucoup plus complet, enlève le prix d'honneur qui... lui ouvre les portes de la salle à manger de l'Elysée, pour déjeuner. J'y file à tire d'aile, serrer la patte à un ami, un vieux merle politique qui me répète la conversation suivante qui s'est tenue entre deux convives, au Palais présidentiel.

— Sais-tu que le Val d'Aulnay, habité par Croux va être débaptisé !

— Ah ! et comment l'appellera-t-on ?

— Le *Val des Croux sot* !

Il ne m'en fallut pas plus pour regagner, en 120 à l'heure, ma vieille galerie des machines, et donner un intéressant coup d'œil aux Jacinthes, Tulipes, *Primula obconica*, y compris le *P. o.* à fleurs absolument blanches, sans omettre les mauves, violacés, etc., ainsi qu'aux Cinéraires à larges fleurs de tous coloris, compris ceux à la mode, en couleurs fausses, et même *Boule de neige*, blanc pur, si bien installées par Vilmorin ; à ses incomptables récompenses, cette maison, dont les expositions sont toujours incomparables, ajoutera deux nouvelles médailles d'or justement méritées.

— Magnifique ces *Primula obconica*, s'exclama un *bon* jardinier, ils sont toujours *bons* les jardiniers !

— Pour sûr ! mais, mon vieux lapin, je t'engage, si tu en cultives, à le faire avec précaution, est-ce dû au suc de la plante, au duvet qui s'en échappe ou à toute autre cause, mais le tripotage de cette primulacée vous donne une sale maladie dans les doigts, cela gagne le bras, vous le fait enfler et se dépouiller... (authentique.)

— Mince, alors, j'ouvrirai l'œil !

Les Lilas variés simples et doubles, blancs, bleus, violets, et même rosés, comme *Gloire de Croncels*, ou jaunâtres (semis) entourés de Clématites aux couleurs tendres, y compris *Mme Abel Chatenay* blanc lilacé, etc., de Glycines, de Genista, attirent et séduisent.

Là c'est Moser, qui pouvant cette année concourir au prix d'honneur, s'est contenté de récolter deux médailles d'argent, grande et petite, pour des Andromeda Japonica, des Lauriers tins, des Aucubas, et toute une collection de *Pernettya* aux fleurs roses, rosées, blanches, dont on ne développe pas assez la culture.

Je ne me lasserai pas de sautiller à travers les jolies Violettes, culture en laquelle Millet est notre Roi ; Oh pardon ! notre Président, veux-je dire !

La France, toujours si belle avec ses larges fleurs violet foncé ; *Perle rose*, de coloris rose ; *Mme Millet*, dont le nom passera à la postérité avec la jolie panachure blanche de ses feuilles ; le *Viola sulphurea* à fleurs jaunâtres et jusqu'aux V. *pubescens*, d'un joli jaune *Bouton d'or*, sans oublier les blanches, les violettes de toutes les teintes.

Puis c'est notre vieil et méritant Helléboriculteur Dugourd, de Fontainebleau, qui apporte ses Hellébores anciens et nouveaux, mais en fleurs coupées, car n'ayant pas eu la précaution de les faire vacciner, elles ont été... grêlées... par l'orage (G. A.)

Les plantes vertes ou d'appartement : Kentias, Chamærops, Aspidistras, Latanias, etc., ont valu à Berthier Etienne de Paris et non à Berthier Emile de Thomery, comme l'indique à tort le palmarès, une grande médaille d'argent.

Il n'est pas jusqu'à un amateur remuant, Delarue, qui avait fait une petite salade russe d'un peu de tout : Tulipes, Jacinthes, Azalées, relevée par trois ou quatre Orchidées, qui obtient deux médailles d'argent puis... c'en est fait de l'horticulture !

Si je vole jusqu'aux fruits, je retrouve là les mêmes exposants que l'an dernier, qu'il y a deux ans...

Salomon, de Thomery et sa collection de Raisins de toutes sortes et de toutes les beautés, Cordonnier avec deux variétés, mais quelles grappes en *Gros Colman*, viennent en tête : Thomery avec le prix d'honneur et Bailleul avec médaille d'or.

Ah Monsieur le Commissaire général quand prendrez-vous un arrêté énergique interdisant à tous les exposants de raisins d'exposer sous verre ? Pour un pauvre moineau comme moi, impossible de donner un coup de bec, et pourtant, c'est bien tentant ; il est vrai qu'il en est d'autres, de vilains moineaux, ceux là, à plus gros bec que le mien, qui ne se feraient aucun scrupule d'*y* goûter avant, puisqu'on chipe bien les poires et les pommes. Aussi Pellerin-Arnoux a-t-il bien fait de vitriner ses admirables poires : Doyenné d'hiver, Passe-crassane, Belle angevine, Pommes de Caleville, dont il est impossible de dépasser la beauté et la grosseur du fruit.

Voilà le résultat de *l'ensachage*. Ah ! les sacs ! encore le désespoir des oiseaux et des insectes ; on ensachera bientôt tous les fruits : jusqu'aux cerises ; et, il n'y aura bientôt plus, pour nous, moyen d'accepter une gracieuse invitation à la campagne pour faire une bonne petite cure aux fruits !

Ah misère !

Nous ne pouvons pourtant pas nous rattraper sur les légumes, serait-ce même les magnifiques asperges de Saint-Ouen, dont Mme Compoint, sur son trente et un, a fait si bien les honneurs au Président qui en est resté si épaté, qu'il en a souri, du reste il sourit toujours. M. Loubet ! ni ceux de Vi-

morin, qui lui ont tout de même rapporté deux médailles d'or et une en argent (G. M.) preuve qu'ils étaient beaux.

Les fruits *frigorifiqués* ainsi que ceux importés de l'Amérique ou de l'Afrique commencent à montrer le bout de leur peau rouge ; il y a là pour les producteurs deux questions sérieuses à étudier, bien qu'il n'y ait pas encore péril en la demeure, surtout au prix ou on les vendait.

. . . . . .

Au résumé, au Concours agricole, en horticulture, en arboriculture, tant plus ça change, tant plus c'est la même chose !

Et maintenant que j'ai suffisamment piaillé, je vais me rafraîchir aux vins généreux de la Côte-d'or de Mme Coureau, un surtout

Qui est velouté, doux et frais.
Quand on le roule et qu'on le lappe
Entre la langue et le palais,
On croirait qu'on mord à la grappe !

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(*Suite.*)

Nous avons vu que les feuilles puisent dans l'air l'acide carbonique et une partie de l'oxygène et de l'azote fixés dans les végétaux.

Ce sont les racines qui puisent dans le sol les éléments fournis par celui-ci, éléments que nous venons d'étudier.

Pour l'intelligence de ce qui va suivre il n'est pas inutile que nous examinions sommairement la structure des racines et leur mode d'absorption.

Les racines s'enfoncent dans le sol par une croissance longitudinale.

La racine principale ou pivot se subdivise en racines secondaires, lesquelles donnent naissance aux racines tertiaires, etc.

Toutes ces racines se terminent par des *radicelles* ou *fibrilles* dont l'ensemble forme le *chevelu* chargé de fouiller le sol dans tous les sens pour y puiser les sucs nourriciers.

Les *fibrilles* sont terminées par un organe protecteur de nature cornée qui portait autrefois le nom de *spongiole*, alors qu'on supposait qu'il absorbait les liquides à l'instar d'une éponge, mais qu'on nomme *coiffe* ou *pilorhize* depuis qu'on a reconnu que son rôle est, au contraire, de servir de bouclier et de permettre la croissance longitudinale de l'extrémité de la fibrille qu'il protège.

C'est donc immédiatement au-dessus de la *coiffe* que se trouve la fibrille dont l'épiderme est couvert de poils très fins et très nombreux nommés *poils radicaux*.

Ces *poils* s'insinuent entre les molécules du sol pour y puiser les sels nourriciers en dissolution dans les eaux retenues par capillarité.

Les *poils radicaux* sont constitués par des cellules parenchymateuses, de formes et de dimensions variables formant un *filtre* d'une *finesse extrême* qui ne laisse passer que des liquides *absolument parfaits*.

La finesse de ces filtres naturels est telle que les matières colorantes même ne peuvent les traverser si parfaite qu'en soit la dissolution. Seules, les solutions contenant des quantités infinitésimales d'éléments nutritifs salins peuvent être absorbées et entraînées dans le végétal où elles porteront les éléments nécessaires à la constitution successive de ses divers organes.

Lorsque nous aurons ajouté que *l'absorption ne peut se faire que par les poils radicaux*, on concevra qu'un végétal ne peut puiser dans le sol *ni matières organisées*, *ni matières organiques* mais bien seulement des liquides parfaits contenant, en dissolution très faible, les *sels* formés des corps simples constitutifs du sol et des matières organiques animales et végétales entre les débris desquelles les fibrilles s'insinuent.

Donc, si nous mettons du fumier dans une terre, rappelons-nous que ce ne sont pas les déchets organiques qui le constituent qui serviront d'aliments à nos Rosiers mais bien les sels qu'il renferme.

Le fumier même le meilleur est un engrais très pauvre en aliments nutritifs et nous allons voir qu'il en renferme au plus 2 ou 2 1/2 % de son poids.

1.000 kilogrammes contiennent en effet approximativement 800 kilogrammes d'eau et quelque chose comme 150 kilogrammes de matières hydrocarbonées sans principes nutritifs qui formeront l'*Humus*.

Quant aux principes fertilisants en voici les taux (composition moyenne) d'après les *Tables de Wolff*:

FUMIER	AZOTE	ACIDE PHOSPHORIQUE	POTASSE	CHAUX	MAGNÉSIE	TOTAL
	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.	Gr.
Cheval	5.800	2.800	5.300	2.100	1.400	17.400
Bêtes à cornes	3.400	1.600	4.000	3.100	1.100	13.200
Moutons	8.300	2.300	6.700	3.300	1.800	22.400
Porcs	4.500	1.900	6.000	800	900	14.100

Et cependant, malgré son extrême pauvreté en éléments nutritifs, **le fumier est le roi des engrais**! Voici pourquoi: *C'est qu'il apporte au sol de l'humus* matière inerte si l'on veut mais dont les rôles ont cependant une extrême importance et une action considérable sur la végétation comme nous allons le voir.

Une théorie chère à nos pères était qu'il n'y a pas de bonne terre sans humus.

A notre époque, de chimie à outrance, depuis qu'il est prouvé d'une façon irréfutable que les végétaux ne vivent que d'*éléments minéraux*, on méconnaît souvent le rôle de l'*humus* et on le considère *trop facilement* comme parfaitement négligeable. Cela tout simplement parce que, dans les expériences de nutrition artificielle sur des *plantes en pots* on n'a pas a craindre l'entraînement par les eaux dans le sous-sol des éléments nutritifs assimilables, notamment des nitrates, entraînements fréquents dans les cultures ordinaires et que l'humus évite en partie en formant avec certaines bases fixes du sol des combinaisons peu solubles.

Un des rôles de l'humus, est un peu celui d'une éponge. Il retient en effet les *éléments nutritifs arrivés à l'état de nitrates* à l'égard desquels le pouvoir rétenteur des terres *n'existe pas du tout.*

L'humus est aussi un élément de correction, il agglutine les terres légères et divise les terres argileuses, permettant à l'air de les pénétrer et de hâter ainsi, par l'action de l'oxygène, la nitrification.

L'acide humique ou humus agit très énergiquement sur les débris rocheux provenant des roches primitives pour amener la potasse et l'acide phosphorique qu'ils recèlent de l'état inerte à la forme assimilable.

Enfin, par la couleur brune qu'il communique au sol, il facilite à celui-ci l'absorption des rayons solaires et la pénétration de la chaleur qu'ils émettent.

La base de toute fumure pour les Rosiers doit être le bon fumier de ferme, et je ne puis, après de nombreuses expériences, recommander les engrais chimiques que *comme engrais complémentaires du sol soit qu'il lui apportent les éléments lui faisant naturellement défaut, soit qu'ils lui restituent ceux prélevés par une récolte précédente.*

C'est à ce dernier point de vue que nous allons surtout les envisager.

(*A suivre.*)

COCHET-COCHET,
Rosiériste à Coubert.

LES NOUVEAUTÉS

CYDONIA JAPONICA SEMPERFLORENS, HESSE.

La *Garten Flora*, de Berlin, signale parmi les dernières nouveautés d'arbustes d'ornement, l'obtention d'une variété remontante du Cognassier du Japon, qui aurait fait son apparition dans les pépinières de M. Herm. Hesse à Weener a. d. Ems (Allemagne).

La première floraison de ce ravissant arbuste a lieu au printemps; puis, la seconde, à la fin de l'été. A ce moment, l'arbrisseau est alors chargé à la fois de fruits et couvert de fleurs. Le coloris de ce *Cydonia*

Japonica semperflorens est d'un rouge saumoné.

SAXIFRAGA GRISEBACHI.

Cette nouveauté est une remarquable espèce de *Saxifraga*, découverte en Macédoine, à une altitude de 1800 mètres et qui a été introduite récemment dans nos jardins alpins. Il est intermédiaire entre les *Saxifraga longifolia* et *S. calyciflora*; il développe des inflorescences en rosette, d'une forme particulière, qui sont garnies de petites fleurs d'un pourpre cramoisi.

Le Saxifrage de Grisebach sera recherché pour orner les rocailles de nos jardins, une fois qu'il sera mieux connu des amateurs de plantes vivaces et alpines.

OUDEIS.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

COTONEASTER HORIZONTALIS

Le genre *Cotoneaster* renferme un certain nombre d'espèces, mais bien peu d'entre elles ont un intérêt décoratif qui peut égaler ce charmant arbrisseau avec ses nombreux rameaux qui retombent et qui rampent sur le sol.

Il y a actuellement un peu plus de vingt-cinq ans qu'il fut décrit par Decaisne, d'après les exemplaires que l'abbé David avait rapporté des montagnes de la Chine au Jardin des Plantes de Paris, mais ce n'est que depuis une dizaine d'années qu'il a été propagé par nos horticulteurs pépiniéristes, puis utilisé principalement pour recouvrir les parties rocailleuses de nos jardins d'agrément.

Le *Cotoneaster horizontalis*, qui est très rustique sous nos divers climats tempérés, diffère totalement de la majeure partie de nos arbustes d'ornement. Il se ramifie dès sa base à l'infini, se couvre de nombreux rameaux garnis d'une multitude de petites feuilles persistantes, épaisses et luisantes. Il fleurit abondamment en mai et juin ; à ses petites fleurs blanc rosé succèdent de ravissantes petites baies d'un beau rouge écarlate qui se maintiennent sur l'arbuste jusque dans le courant de l'hiver et qui le rendent à ce moment très ornemental.

Quant à sa multiplication, elle se fait facilement de boutures aoûtées ou aussi rapidement au moyen du semis.

OUDEIS.

CONNAISSANCES UTILES

Pommade contre les coupures, écorchures, gerçures, etc.

Mélanger à 90 grammes de vaseline blanche 5 grammes de camphre pulvérisé et 5 grammes d'acide phénique à 50 0/0.

POUR RESOUDER LES BRANCHES DES ARBRES. — Il peut arriver qu'une maîtresse branche d'un arbre arrive à se casser. Au lieu de la couper, ce qui dépare le sujet, il suffit, pour la ressouder, de la resserrer en l'entourant bien avec de la ficelle, et de couler sur les fentes et leur pourtour de la parafine liquide : cela empêche la déperdition de la sève, l'entrée de l'humidité et des insectes au cœur de l'arbre et aide à la cicatrisation.

Les expériences qui en ont été faites ont, parait-il, donne les meilleurs résultats.

PETITE POSTE

N° 7601-M.E.P. à C.— Nous savons qu'il existe une *Société forestière des Amis des arbres*, dont le siège est à Paris, 25, quai Saint-Michel, qui a pour but de *propager, protéger et améliorer les arbres*. C'est tout ce que nous en connaissons !

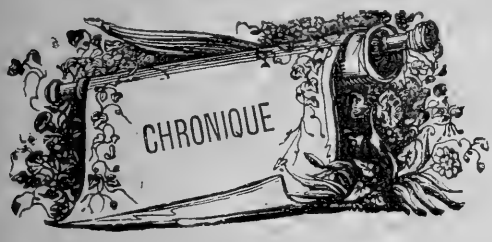
N° 1006 M. de V. à La J. — Les Hortensias bleus font effectivement fureur, comme vous le dites, depuis quelques temps, nous vous en donnerons les articles qui ont été publiés à ce sujet.

Carnet mondain : On nous annonce, de Roubaix, le mariage de M. Victor Bérat, horticulteur paysagiste, ancien directeur des jardins publics de Roubaix avec Mlle Blanche Tiberghien.

Nécrologie : En dernière heure, nous apprenons, avec douleur, la perte d'un de nos bons amis, M. Auguste MARCHAND, horticulteur à Poitiers (Vienne), décédé le 25 mars à l'âge de 56 ans.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



A la S. N. d'H. de France : La Commission des Expositions a soumis au bureau de la Société, qui l'adoptera, sans nul doute, le projet de d'organiser une fête horticole, à l'issue de l'exposition qui se tiendra le 20 mai.

Cette fête serait donnée au bénéfice de la caisse de secours des jardiniers et aurait lieu à l'exposition, le lundi 25, à 8 h. 1/2 du soir.

Le projet comporte : défilé des chefs-d'œuvre horticoles, retraite aux flambeaux, concert choral et instrumental, distribution de fleurs, de légumes, etc.

Expositions horticoles françaises pour 1903.

Troyes (Aube), du 1er au 6 juillet. Exposition d'horticulture, de viticulture, de sylviculture organisée par la S. H. V. et F. de l'Aube.

S'adresser, avant le 24 juin, au président de la Société, 32, boulevard Gambetta à Troyes.

Mantes (Seine-et-Oise), du 8 au 14 août. Exposition organisée par la S. d'H. de Mantes.

Évreux (Eure), du 11 au 14 juin. A l'occasion du Concours régional agricole, la Société libre d'agriculture, sciences et arts de l'Eure organise une exposition de tous les produits de l'horticulture avec médailles et primes en espèces.

S'adresser, avant le 20 mai, à M. Léon Petit, secrétaire de la Société, rue du Meilet 14, à Évreux.

Angers, du 11 au 14 juin. A l'occasion du Congrès que doit tenir dans cette ville la Société des rosiéristes français, la *S. d'H. d'Angers et de Maine-et-Loire* a décidé d'organiser une exposition générale de Roses et autres produits de l'horticulture.

S'adresser à M. S. Milliet, secrétaire, 6, rue Béranger, à Angers, avant le 25 juin.

Formerie (Oise), du 13 au 15 juin. A l'occasion du Concours agricole, la S. d'H. de Beauvais organise une exposition des produits de l'horticulture et de l'apiculture.

Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise), du 5 au 9 septembre. Exposition de tous les produits horticoles organisée par la S. d'H. de Saint-Germain, au parterre du château. S'adresser à M. Fisson, secrétaire général, 19, rue Ampère, à Saint-Germain.

Nantes, du 13 au 14 juin : Concours départemental de Roses, plantes fleuries, fruits et légumes, à l'occasion du 75e anniversaire de la fondation de la S. Nantaise d'horticulture.

Expositions horticoles étrangères pour 1903, *Luxembourg* (Grand-Duché).

Août, Exposition générale, internationale d'horticulture et d'agriculture, organisée par le Cercle Grand-Ducal d'Agriculture et d'Horticulture à l'occasion de la célébration du cinquantenaire de sa fondation, sous le haut patronage de S. A. R. le Grand-Duc Adolphe.

S'adresser pour renseignements et pour le programme, à M. Charles Siegen, secrétaire général du Cercle, boulevard Royal, 21, à Luxembourg (Grand-Duché).

L'Assemblée générale de l'Association de la Presse agricole s'est tenue le 15 mars.

Après lecture du remarquable rapport du secrétaire général, M. Charles Deloncle et de celui du trésorier, M. Dubreuil, qui ont été applaudis, l'assemblée a renouvelé les pouvoirs à son comité directeur et a voté l'augmentation de cinq membres qui sont MM. L. Cornu, Cardiot, de Guerne, G. Dureau, D. Zolla.

Consommation de la Vanille. Notre confrère, *L'Agriculture coloniale*, entreprend une campagne en faveur de la *vanille véritable* qui menace de rester pour compte aux cultivateurs de nos Colonies par suite de l'emploi, qui se fait en France, de la *vanille artificielle* et de la cherté de la gousse de vanille qui est vendue au détail jusqu'à 0 fr. 75 alors que 0 fr. 25 serait grandement rémunérateur.

Il recommande aux consommateurs de ne plus employer que de la vanille en gousse, qui est saine, et de rejeter les vanilline, sucre vanillé, et autres produits sophistiqués et nuisibles à la santé.

Nous ne pouvons que l'approuver!

La Culture du Champignon. Une découverte qui intéresse tous les champignonnistes est celle qu'a faite M. Molliard et dont M. Gaston Bonnier vient de donner communication, à l'Académie des sciences.

Il s'agit d'un nouveau procédé à employer pour la culture des champignons.

Les cultures absolument pures, ou, comme on dit, « cultures Pasteur », ne donnent ordinairement lieu qu'à des filaments négatifs ou blanc de champignon.

Mais en cultivant le champignon avec une espèce déterminée de microbe, on obtient au contraire peu de filaments et une abondante production dans la fructification.

Cette méthode paraît susceptible d'une grande généralisation et nous amènera peut-être enfin, fait observer M. Bonnier, à la culture des morilles et même des truffes, ce que l'on cherche à réaliser depuis longtemps.

Déclarations de formation de Sociétés. *Société des jardins ouvriers de Dijon.* But : mettre des jardins à la disposition des familles ouvrières : Siège. Dijon (Côte-d'Or).

Association des anciens élèves de l'école d'arboriculture de la Ville de Paris. But : Amical. Siège : 1, avenue Daumesnil, à Saint-Mandé (Seine).

Cercle Union horticole : But : Défense des intérêts horticoles. Siège : quartier de la Gare, à Ollioules (Var).

Société : *Les amis des arbres.* But : boisement, protection aux nids, destruction des animaux nuisibles. Siège : à Colombry-les-Belles (M.-et-Mos.),

L'Association de l'Ordre national du Mérite agricole a tenu son assemblée générale, le 11 mars, et approuvé le rapport de son secrétaire général, M. J. Troude.

M. le Dr H. Ricard, sénateur de la Côte-d'Or, a été élu président, en remplacement de M. Marcel Vacher, qui a été nommé président d'honneur.

Le comité se compose de M. le Dr Ricard, président ; MM. E. Boulet, Berthault, Renaudat, Dugué, Chomet, L. Héronnaux, vice-présidents ; J. Troude, secrétaire général ; E Siltz, secrétaire général adjoint ; E. Macarez-Fauville, A. Cottard, E. Hirsch, Japiot, Pinguet-Guindon, Verillaud, Brin, secrétaires ; A. Chevalier, trésorier.

Nécrologie : *M. François Brassac*, pépiniériste, chevalier du Mérite agricole, à Toulouse, est décédé le 24 mars 1903.

Mme Wells, dame patronnesse de la S. N. d'H. de France vient de décéder à Paris : Détail intéressant, Mme Wells lègue à la S. N. d'H. de France, toute sa fortune estimée à environ 800.000 francs, sous certaines charges et conditions.

LUCIEN CHAURÉ.

LES ROSES

ROSE : REINE CAROLA ou KAROLA ou Kœnigin Carola?

(*Hybr. de thé.*)

La magnifique Rose que représente notre chromolithographie est une récente nouveauté d'origine incertaine et qui n'est pas encore définitivement classée malgré son mérite.

D'après le savant ouvrage de classification de M. Jules Gravereaux, le rosier *Kœnigin Karola* serait un hybride remontant, non classé, obtenu déjà en 1890 par Pollner.

Mais la *Rosen Zeitung*, de Trèves, annonce cette Rose comme nouvelle et obtenue par R. Türke. Elle serait issue d'une fécondation entre les Roses *Mme Caroline Testout* (hybr. de thé) et *Viscountess Folkestone* (thé), puis classée par conséquent dans les hybrides de thé.

La fleur est très grosse, de forme parfaite, s'ouvrant bien, les pétales imbriqués sont d'un magnifique coloris rose foncé au centre et rose clair argenté sur les bords.

Dès que nous aurons pu mieux étudier et comparer entre elles les Rosiers de ces deux origines, nous publierons des détails complémentaires sur la variété *Reine* ou *Kœnigin Carola* que nous figurons et dont l'aquarelle a été peinte dans les célèbres cultures de rosiers de M. C. W. Mietzsch, à Dresde.

Otto Ballif.

CHRONIQUE ÉTRANGÈRE

Une nouvelle plante a caoutchouc. — M. E. de Wildeman a découvert dernièrement, au Congo français, une nouvelle Apocynée, le *Clitandra Arnoldiana* qui produit également un caoutchouc de bonne qualité.

C'est un nouveau champ d'exploitation qui va s'ouvrir dans ces contrées tropicales, car cette matière est de plus en plus recherchée par l'industrie moderne.

Le prix des Roses en Amérique. — Un des principaux fleuristes de Philadelphie (États-Unis), dit? avoir payé, au commencement de février dernier, à un rosiériste de cette ville, 400 dollars ou 2.000 francs pour deux cents superbes roses forcées de la variété *American Beauty* (hybr. rem.). Ces Roses étaient solitaires et supportées chacune sur un long et vigoureux pédoncule.

Il faut bien être *Yankee* pour payer dix francs une Rose à un forceur.

Le journal horticole de ce pays qui nous a fait part de cette vente, ne nous dit malheureusement pas à quel prix ce fleuriste a facturé ces Roses à ses clients!

Cela serait aussi intéressant à savoir, s. v. p., *Master Jonathan!!!*

Hein, mon cher Guérin, si on les payait ce prix à Servon? (N. D. L. D.)

Le prix d'une Orchidée. — On a vendu aux enchères publiques à Manchester (Angleterre) en mars dernier, la belle collection d'Orchidées de A. Y. Lees, Esq. à Stretford.

Un exemplaire d'une magnifique et chaste variété de *Cattleya Mendeli alba*, offert en deux divisions, a été adjugé à des Orchidophiles anglais, l'une pour 49 guinées et l'autre pour 105 guinées, soit au total pour le prix respectable de 4.081 francs!!!

Nous pouvons donc en conclure que les *albinos* de certaines espèces remarquables ne se ressentent pas encore de la baisse actuelle des prix, qui a atteint la majeure partie de nos plus belles Orchidées.

Otto Ballif.

ARBORICULTURE.

DE LA SÉLECTION DES FLEURS DES ARBRES FRUITIERS

A la suite de la taille d'hiver, il ne doit rester sur les arbres à fruits à pépins qu'un certain nombre de boutons à fleurs, dont la quantité devra être proportionnée à la vigueur générale de chaque sujet.

La sélection des fleurs n'a donc pas pour but la suppression de quelques boutons à fleurs; mais, seulement l'enlèvement au moyen de ciseaux effilés et tranchants, dans

chaque bouquet de fleurs, des moins bien constitués.

Ces fleurs se reconnaissent : 1° à la ténuité de leur pédoncule; 2° à la petitesse de l'ovaire (jeune fruit en voie de développement) et aux dimensions restreintes des pièces de la corolle.

Les bouquets floraux sont formés d'un certain nombre de fleurs, cinq à six dans certaines variétés, jusqu'à vingt dans certaines autres, Ces suppressions doivent avoir lieu dès que leur épanouissement est à peu près complet: c'est alors qu'il faut choisir et réserver définitivement les trois ou quatre plus belles, éliminant toutes les autres, dans le but de les faire développer davantage et de ménager en même temps les forces du sujet qui les porte.

Ce travail qui, de prime-abord, paraît assez long et difficultueux peut se faire rapidement si on opère sur des arbres palissés là où l'opérateur peut examiner rapidement avant d'y faire aucune suppression chaque bouquet de fleurs car, chez certains d'entre eux, ce sont les fleurs du sommet qu'il faut conserver tandis que, sur certains autres, ce sont celles de la périphérie qui devront être réservées.

La période opératoire est assez courte parce que cette sélection, pour porter tous ses fruits, doit avoir lieu lorsque la plus grande partie des fleurs se trouve fécondée; mais, cependant avant que les pétales ne se séparent de l'ovaire qui les supporte.

Ce traitement très simple qui, par la suite, sera complété par un éclaircissage raisonné des fruits doit être appliqué de préférence aux fruits susceptibles d'acquérir une certaine valeur commerciale; cela permettra d'en obtenir d'une qualité et d'un développement remarquables qui les fera rechercher et apprécier des connaisseurs amateurs de beaux fruits.

V. Enfer.

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(Suite.)

CONSERVATION DES FRUITS DIVERS

Les procédés que nous avons décrits s'appliquent plus particulièrement aux poires et aux pommes.

Pour être plus complet nous dirons un mot de la conservation des autres fruits récoltés dans nos régions.

GROSEILLES

Les groseilles étant arrivées à leur maturité, il suffit d'entourer le groseiller avec un paillasson en ayant soin de laisser, à ciel ouvert, la partie supérieure de l'arbrisseau.

Par ce moyen simple et assez peu coûteux, on peut conserver les groseilles très fraîches jusqu'aux premières gelées.

CERISES

On ne peut conserver les cerises que sur des arbres nains, en les entourant avec des paillassons, comme il est dit pour conserver les groseilles. L'opération doit être faite avant que les fruits soient arrivés à complète maturité. On choisit de préférence les variétés tardives.

Celles-ci, cultivées en espalier et exposées au Nord-Ouest, conservent leurs fruits intacts jusqu'à la mi-octobre sans être emballés. En les garantissant avec un paillasson on arrive à en cueillir encore dans le courant de novembre.

FRAISES ET FRAMBOISES

Ces fruits, d'une saveur si délicate, et si difficiles à conserver, ne peuvent rester présentables ordinairement plus de 24 heures. On peut, avec certaines précautions, prolonger de deux jours leur conservation à l'état frais. Pour obtenir ce résultat, il suffit de les cueillir le matin, un peu après la rosée disparue, puis de les étendre sur une claie en osier placée au-dessus d'un récipient plein d'eau.

Les fruits ainsi disposés, sont recouverts de feuilles de vigne ou d'un linge légèrement humide tendu à 3 centimètres au-dessus.

Une cave sèche est préférable à tout autre endroit. On ne doit sortir les fruits de la cave qu'au moment de les employer.

PRUNES

Toutes les variétés de prunes peuvent se conserver sèches par les différents procédés de dessiccation bien connus; mais ce mode de conservation n'entre pas dans le cadre que nous nous sommes tracé; nous ne nous attachons qu'à donner les moyens de maintenir les fruits frais pendant quelques jours.

On ne peut avoir la prétention de conserver des Reines-Claude et les plus belles variétés de prunes qui existent, plus de 20 à 25 jours.

Le meilleur procédé à employer consiste à cueillir les fruits, un peu avant la maturité, avec beaucoup de précautions; à n'en pas mettre d'abîmés et à ne pas les placer en tas serrés.

Des Reines-Claude, choisies parmi les plus belles rangées les unes à côté des autres sur des claies en osier et recouvertes avec un linge tenu légèrement humide et placées dans un endroit bien sain et aéré, se conservent au moins un mois.

Les Quetsches, soumises au même traitement, sont encore très fraîches 40 ou 50 jours après la cueillette. Pour obtenir ce maximum de temps, il est bon d'inspecter les fruits de temps à autre, pour enlever ceux qui pourraient se gâter et de laisser une partie du pédoncule.

ABRICOTS ET PÊCHES

Lorsqu'on se propose de conserver des Pêches ou des Abricots, il faut avoir soin de les cueillir lorsqu'ils sont encore fermes. L'heure la plus favorable est vers 4 heures de l'après-midi, alors que l'humidité a tout à fait disparu, et que la chaleur est un peu baissée. Cette règle étant observée, c'est de la façon dont pêches et abricots sont cueillis que dépend leur conservation.

La cueillette des pêches et des abricots, qui paraît très simple, demande pourtant beaucoup de précautions.

1° On doit préparer un panier plat assez large que l'on remplit de foin très fin, de ouate, ou de mousse sèche. On ménage dans cet emballage une sorte d'alvéole pour recevoir chaque fruit.

2° Emballer le fruit avec du papier de soie avant de le détacher de la branche; bien le saisir, les doigts répartissant sur l'ensemble du fruit une pression uniforme, exécuter un mouvement de torsion et tirer légèrement ou, mieux encore, couper une partie de la tige à laquelle adhère le fruit.

3° Les placer sur un rang, avec le papier de soie, dans les places réservées.

4° Le panier étant rempli, recouvrir le tout d'un linge légèrement humide, en ayant soin qu'il soit éloigné des fruits d'au moins 3 centimètres.

L'endroit le plus favorable est une chambre froide bien aérée.

RAISIN

Parmi les méthodes préconisées pour conserver le raisin, nous ne citerons que les plus pratiques en commençant par les plus simples.

Il consiste à suspendre à des perches ou à des cordes, dans une cave ou une armoire, ou même dans une chambre froide, mais à l'abri de la gelée, la grappe dont on a préalablement enduit la queue avec de la cire à greffer. En enlevant de temps en temps les grains tachés, on peut conserver les raisins jusqu'en décembre.

Pour prolonger la durée de conservation, on est obligé d'avoir recours au procédé inventé par M. Rose Charmeux. Le voici : le raisin n'est cueilli que vers la fin d'octobre et même plus tard, si les gelées le permettent. On coupe un sarment porteur d'une grappe de raisin, en laissant, à ce sarment, à partir de la grappe, la longueur de 5 à 6 entre-nœuds, dont 3 ou 4 au-dessous de la grappe et 3 au-dessus; et on enduit de cire à greffer le bout supérieur de ce sarment, pour éviter toute évaporation des liquides qui se trouvent encore dans le tissu fibreux.

Chaque grappe étant ainsi préparée, on introduit l'extrémité inférieure du sarment dans une petite fiole remplie d'eau à laquelle on ajoute, pour en empêcher la putréfaction, 5 grammes de charbon pulvérisé pour chaque fiole. Le charbon est, on le sait, un puissant antiseptique.

On bouche ensuite la fiole avec de la cire et la préparation est terminée. Les fioles sont ensuite rangées dans des râteliers spé-

ciaux à la distance de 10 centimètres les unes des autres.

Les soins ultérieurs consistent à retrancher de temps en temps les grains qui commencent à pourrir et à empêcher que la température descende au-dessous de zéro

En se conformant exactement à ces recommandations, on peut conserver le raisin très facilement jusqu'en mai.

(*A suivre.*) René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE EN 1903 (1)

(*Suite.*)

Pour qui aime la Rhubarbe, nous ne disons pas en confitures ou en tarte, mais comme plante d'ornement et d'isolement, au milieu des pelouses, ce qui fait fort bon effet, il en est deux variétés nouvelles, nées au jardin botanique de l'École de médecine, qui sont : le *Rheum* hyb. *Professeur Baillon* et le *R.* hyb. *Florentin*, issus du *Rheum officinale* × *R. Collinianum*. Les feuilles, dans la première, sont très larges, très étoffées, rigides, très découpées et nervées de coloris vert foncé avec pétiole rouge, les hampes florales sont roses. La seconde, la *R. Florentin*, a les feuilles plus découpées, plus longues mais moins rigides ; les inflorescences sont rouge foncé alors que les pétioles sont plutôt verts ; au résumé ce sont deux très bonnes plantes à recommander.

AGERATIUM DE LASSEAUX

RHUBARBE HYBRIDE : PROFESSEUR BAILLON

L'*Ageratum de Lasseaux* est originaire de l'Uruguay, il en existe d'élevés (50 à 60 cent.);

(1) Descriptions des obtenteurs.

ROSE : *Kœnigin Carola ou Reine Carola.*

LITH. KUNS

celui que nous présentent MM. Cayeux et Le Clerc, de Paris, est nain et touffu (30 à 40 c.), très florifère et d'un joli coloris rose ; il peut servir à tous les usages d'un jardin, il en est de même du *Diascia Barberæ* qui est une petite plante importée d'Australie, peu répandue, ne dépassant pas 30 centimètres de hauteur ; au bout de ses tiges,

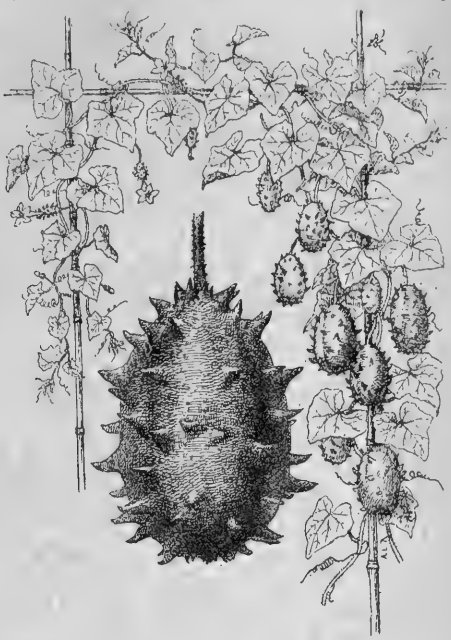
DIASCIA BARBERÆ

partant de la base de la touffe, apparaissent des grappes de fleurs rose vif.

Semis et traitement des plantes annuelles. Semer dès février sur couche, repiquer et planter en mai.

Comme plante grimpante pour fixer après un treillage, on peut employer le *Cucumis metulliferus*, vulgo ; Concombre métullifère, qui n'est pas nouveau, mais qui est peu connu.

Ce Concombre africain, exposé au plein soleil croît très rapidement, et garnit les treillages par un feuillage très abondant, vert foncé, puis viennent des fruits d'environ 8 à 10 centimètres de longueur, sur environ 12 à 15 cent. de circonférence, très curieux et décoratifs par leurs fortes pointes nombreuses ; du vert, ces Concombres passent à l'orange pâle et finissent par le jaune vif mais ils ne sont comestibles que



CONCOMBRE MÉTULLIFÈRE

très jeunes et encore confits au vinaigre.

On devra éviter de se reposer au pied des tonnelles qui en seront garnis car la chute de l'un d'eux pourrait être plus sensible que celle du gland de l'homme de la fable.

(*A suivre.*) HELCEY.

L'HORTENSIA BLEU

DE SA COLORATION ARTIFICIELLE

Le changement de couleur qu'offre assez souvent l'Hortensia, lorsque ses fleurs habituellement roses passent au bleu, a beaucoup occupé les horticulteurs et même les savants.

A quelle cause peut-on attribuer le bleuissement des fleurs des Hortensias? Si on parcourt nos annales horticoles, on verra que les causes auxquelles ont l'attribue sont aussi nombreuses que contradictoires.

Rappelons, d'abord, que les Hortensias bleus peuvent revêtir cette coloration pendant plusieurs années, et dans le même terrain redevenir roses, puis retourner au bleu et offrir ainsi des fleurs alternativement bleues et roses ; que parfois, sur un

même végétal, on constate la présence de ces deux colorations sur des rameaux distincts et qu'enfin les fleurs d'Hortensia revêtent presque constamment la coloration bleue dans certaines localités, tandis que, dans d'autres, ce caractère n'existe jamais.

Les Anglais obtiennent, dit-on, des Hortensias bleus en les plantant tout simplement dans de la terre de bruyère. En France, certains auteurs prétendent qu'ils n'en obtiennent que très rarement dans ces conditions; cependant on dit avoir obtenu des Hortensias bleus en employant de la terre de bruyère des environs de Roye (Somme), en se servant de la terre de bruyère de bois au-dessus de laquelle les bûcherons on fait du charbon.

D'autres ont attribué à la présence, dans le sol de l'acide ulmique la cause du bleuissement des Hortensias.

M. le comte de Medici Spada, secrétaire de la Société romaine d'horticulture, donne, comme moyen d'obtenir à volonté dans les fleurs d'Hortensia, toutes les nuances du bleu par l'emploi de l'alun romain (triple sulfate d'alumine, de potasse et de fer) dont on saupoudre les pots durant le mois de mai avant que les plantes se mettent en végétation.

On a cherché généralement la cause de ce phénomène remarquable, dans la présence dans la terre d'une certaine quantité de fer à l'état d'oxyde.

Cependant M. Gris, qui a eu plusieurs fois occasion de soumettre à l'action de sulfate et du chlorure de fer un grand nombre d'Hortensias soit pour combattre la chlorose, soit pour en exciter la végétation, a remarqué que les individus ainsi traités, produisaient des fleurs très roses et jamais bleues.

Cette observation ne prouve pas que la présence du fer dans le sol ne soit pas nécessaire au bleuissement des fleurs de l'Hortensia, mais elle démontre seulement que cette cause seule ne suffit pas.

Nous relatons ci-dessous le résultat de quelques expériences faites il y a quelques années par un amateur de nos amis. Ayant choisi des Hortensias portés à fleurs depuis l'hiver précédent, peu développés encore, mais vigoureux et aussi égaux que possible de taille, il les soumit, comparativement, à des arrosements divers, faits jour par jour avec de semblables quantités de quatre solutions titrées. L'une renfermait 20 grammes d'alun ammoniacal par litre d'eau distillée, l'autre 20 grammes de sulfate de fer (couperose verte) la troisième 20 grammes de carbonate de cuivre, pour la même quantité d'eau; on avait ajouté un peu d'ammoniaque pour dissoudre le sel de cuivre. Enfin la quatrième solution fut une solution ammoniacale dont il serait difficile d'indiquer avec précision le dosage.

Commencé au début de mai, il fut facile dès le 15 mai de voir que les plantes arrosées avec l'alun ammoniacal végétaient vigoureusement, que la solution cupro-ammoniacale nuisait évidemment aux Hortensias (ce qu'on aurait pu présumer) et que la solution ferrugineuse paraissait sans effet.

Vers le 15 juin, l'ammoniaque avait déterminé la mort du sujet mis en expérience. La solution cupro-ammoniacale agit de même, un peu plus tard, mais avant la la floraison.

Quand les autres Hortensias fleurirent ils présentèrent un contraste frappant. La solution ferrugineuse, avait formé un arbuste fort ordinaire, à feuilles rougeâtres, dont les sépales, d'une grandeur médiocre, étaient fortement colorés en rose. Au contraire la solution d'alun avait produit une plante très vigoureuse à feuilles larges, épaisses, fortement colorées en vert, épanouissant de larges inflorescences et de grandes fleurs larges d'un bleu violacé. Cette expérience a permis aussi de constater, à cause de l'épanouissement successif des inflorescences, que l'action de la solution était prompte et dépendait de la quantité que l'on en versait sur les racines. Les inflorescences épanouies en dernier, donnèrent des fleurs plus fortement concentrées. — Ces expériences permettent de discuter quelques opinions différentes émises sur ce sujet. Elles ne sont point favorables à l'hypothèse émise sur l'action de l'ammoniaque. Cet agent employé isolément, a fait périr les plantes. D'ailleurs le gaz ammoniacal dissous dans l'eau, fait verdir et non bleuir les fleurs de l'Hortensia. Il se passe ici un

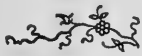
phénomène curieux. Quand on observe au microscope ce qui a lieu pendant le contact, on voit les sphérules de matière colorante, clair semées dans le tissu cellulaire des sépales, perdre d'abord leur coloration, puis se denteler sur les bords, et enfin disparaître complètement. C'est seulement quand elles ont disparu qu'il apparaît une teinte verte générale dans toutes les cellules de la lame cellulaire que l'on observe. Si on met les cellules en contact non avec l'ammoniaque, mais avec une solution d'alun ammoniacal, il ne se produit aucun phénomène, même au bout de plusieurs jours.

On s'est demandé si la coloration en bleu ne serait pas due à un sel de cuivre, lequel, contenu dans le terrain, serait dissous par l'ammoniaque. Cette question a trouvé une réponse dans l'expérience citée plus haut. Le cuivre agit comme poison. Il a déterminé la chute des feuilles inférieures et enfin la mort de la plante. On pouvait s'attendre à cette action comme à celle de l'ammoniaque.

Les sels de fer n'ont pas agi. Il n'en résulterait pas cependant qu'ils n'aient aucune action dans le phénomène en question.

(*A suivre.*)

N. S.



DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(*Suite.*)

DEUXIÈME PARTIE

ÉPUISEMENT DU SOL. — RESTITUTION

Nous avons vu comment s'opère la nutrition d'un végétal, de quels éléments il vit, d'où il les tire, et quels sont ceux qui peuvent s'épuiser, et que, par suite, nous sommes appelés à restituer au sol pour lui rendre sa composition et sa fertilité première.

Nos terres de la « Brie » sont, le plus souvent, suffisamment pourvues d'*azote*, d'*acide phosphorique* et de *potasse* assimilables pour qu'une première plantation de Rosiers réussisse parfaitement sans fumier ni engrais.

Une seconde plantation succédant immédiatement à l'enlèvement de la première récolte, réussira moins bien. Une troisième ou une quatrième, toujours faite sans fumure, a toutes chances d'être absolument défectueuse.

C'est que, en effet, les Rosiers, pour se constituer, ont fini par épuiser les réserves d'éléments *arrivés à l'état assimilable* et qu'il *faut absolument* ou *les restituer au sol* ou *attendre que les réserves à l'état plus ou moins inerte subissent les transformations chimiques nécessaires pour pouvoir être utilisées.*

Telle fut, en agriculture, l'origine de la *jachère*, heureusement supprimée aujourd'hui grâce à l'emploi rationnel des engrais complémentaires.

Si, en effet, nous pouvons connaître le poids total de l'azote de la potasse ou de l'acide phosphorique prélevés sur le sol par une récolte d'un poids déterminé, il nous sera facile de rendre à la terre, épuisée, sous forme d'engrais chimiques, exactement le même poids d'éléments nutritifs puisque nous connaissons la teneur en éléments utiles de chacun des produits employés à cet usage.

La chimie, grâce à ses puissants moyens d'investigation, nous permet de résoudre le problème.

Par l'analyse chimique, il est en effet possible d'extraire un à un d'un végétal *tous les corps simples qui le constituent*, de les peser et de savoir, par suite, dans quelles proportions *exactes* on les retrouve dans ses divers organes.

L'azote qui serait volatilisé par la combustion se dose directement dans la matière sèche.

Les éléments minéraux, potasse, acide phosphorique, chaux, magnésie, etc..., sont dosés dans les cendres.

A l'intention des nombreux rosiéristes des environs de Brie, nous avons procédé à l'analyse chimique du Rosier hybride remontant; « *Ulrich Brunner fils* », si recherché pour la fleur coupée.

L'échantillon soumis à l'analyse provient de 50 pieds différents, afin que les résul-

tats puissent être considérés comme faisant connaître la composition moyenne de la variété. Nous devons, du reste, ajouter que nous avions précédemment pratiqué l'analyse d'un seul pied et que les résultats ont été très sensiblement, pour ne pas dire exactement, les mêmes.

ANALYSES DU ROSIER « ULRICH BRUNNER FILS »

Analyses immédiates.

Poids de l'échantillon : 2.151 grammes.

Eau	47.45	100
Matière sèche	52.55	

Azote % de matière sèche, 1.59.
Azote % de matière première, 0.835.
Cendres % de matière sèche, 2.15.
Cendres % de matière première, 1.129.

Analyses des cendres.

Acide phosphorique % des cendres, 11.28.
Potasse des cendres, 13.56.

En possession de ces chiffres, un simple calcul nous apprend que 100 kilogrammes de Rosiers à l'état vert contiennent :

Eau, 47 kil. 450.
Matière sèche, 52.550.
Azote, 835 grammes.
Acide phosphorique, 127 gr. 35.
Potasse, 153 grammes (1).

Il ne nous reste plus qu'à chercher quel peut être, approximativement, le poids total des rameaux enlevés chaque année, dans un hectare par la taille et la coupe des boutons.

Évidemment ce poids varie beaucoup et est en proportion directe avec la vigueur des Rosiers.

En admettant l'existence de 40.000 Rosiers à l'hectare, diverses pesées que j'ai faites me permettent de donner comme très approximatif pour une récolte moyenne le poids total de 6.000 kilogrammes de branches et de roses, enlevées par hectare et par an.

La récolte annuelle d'un hectare prélève donc sur le sol, si on admet ce chiffre :

Azote, 50 kil. 100.
Acide phosphorique, 7 kil. 641.
Potasse, 9 kil. 180.

Théoriquement, il suffit donc chaque fois qu'on a enlevé 6.000 kil. de branches et de boutons d'*Ulrich Brunner* de rapporter au sol qui les a produits 50 kil. 100 d'azote, 7 kil. 640 d'acide phosphorique et 9 kil. 180 de potasse, le tout sous forme *immédiatement assimilable* pour que la composition de ce sol reste chimiquement la même et que les plantes aient exactement à leur disposition la même somme d'éléments nutritifs.

Ces quantités d'éléments fertilisants seraient également, pratiquement, suffisantes, s'il était possible de mettre la potasse, l'acide phosphorique et l'azote, simultanément, à la portée des racines, dans les proportions rigoureuses révélées par l'analyse, et sous des formes possédant exactement le même degré d'assimilabilité, toutes choses pratiquement impossibles.

(*A suivre.*)

COCHET-COCHET,
Rosiériste à Coubert.

(1) Les analyses de l'auteur faites sur diverses variétés de Rosiers lui permettent de donner les chiffres ci-après comme représentant la composition moyenne des plantes analysées :

Rosiers composition moyenne.

Analyses immédiates.

Eau	46	100
Matière sèche	54	

Azote % de matière sèche, 1.40.
Azote % de matière première, 0,756.
Cendres % de matière sèche, 2.5.
Cendres % de matière première, 1.35.

Analyses des cendres.

Acide phosphorique, 10 %.
Potasse des cendres, 11 %.

Éléments % de matière première.

Azote, 0.756.
Cendres, 1.35.
Acide phosphorique, 0.135.
Potasse, 0.148.

DU SEMIS DES GRAINES TÉNUES

Il existe une quantité de plantes admirables dont les graines sont extrêmement fines, tellement ténues même, qu'une certaine habileté, une pratique exercée depuis longtemps sont requises pour obtenir une germination régulière, les conduire à bien en un mot. Telles sont les graines d'*Orchidées*, *Gloxinias*, *Bégonias*, *Calcéolaires*, etc., etc. ; par contre, les graines de *Lobelias*, *Pyrethrums*, *Pétunias*, etc., bien qu'également très fines, lèvent assez régulièrement lorsqu'on les sème sur couche et même en

pleine terre; elles supportent d'être légèrement recouvertes d'une terre très poreuse et finement tamisée.

Les Gloxinias, Bégonias, Calcéolaires, se sèment en terrines rondes ou carrées peu profondes; la préférence est donnée à ces dernières qui exigent beaucoup moins de place. On commence par recouvrir les trous d'échappement des eaux d'arrosages, avec de larges tessons, puis on passe de la bonne terre de bruyère fraîche et bien sableuse au crible fin. Ce qui reste sur le tamis constitue un excellent drainage que l'on dispose au fond des terrines jusqu'à moitié de leur hauteur environ. On remplit ensuite la terrine jusqu'à plein bord, et on tasse bien à l'aide d'un fond de pot, car la bonne terre de bruyère finement tamisée est très élastique. Après tassement complet, les terrines devront être à peu près de niveau, c'est-à-dire que le sol arrivera jusqu'à quelques millimètres à peine des bords supérieurs. La surface est bien égalisée à l'aide d'une petite planchette ou d'une étiquette fixée à la pointe d'un canif, afin d'avoir une surface exempte d'aspérités. On transporte les terrines dans la serre et on sème alors les graines le plus également possible en les répartissant sur toute la surface du sol. On tient la main au-dessus des terrines et les yeux fixés au niveau des bords; les graines tombent alors par un léger frottement du pouce et de l'index entre lesquels elles sont retenues. L'arrosage se fait soit avant, soit après le semis. Il se pratique à l'aide d'une seringue à pomme très fine placée à une distance telle que l'eau retombe en pluie très légère. On répète cette opération à plusieurs reprises, afin d'imprégner entièrement le sol, de façon qu'il ne suffira plus que d'humecter légèrement la surface dans la suite. Lorsqu'on arrose après l'exécution du semis, il faut répandre l'eau à de longs intervalles, car une goutte répandue mal à propos peut déranger des centaines de graines.

Chez certains genres de végétaux à graines ténues, on a obtenu, par voie de croisement et de sélection, des espèces et variétés à fleurs de coloris différents, les graines des unes levant plus aisément et plus régulièrement que celles des autres. Il est avantageux, dans ce cas, de semer les graines en mélange. Tel est le fait qui se présente chez les Bégonias bulbeux par exemple : on possède des variétés à fleurs simples de coloris rouge, rose, blanc et jaune. Les variétés à fleurs rouges et roses lèvent rapidement et régulièrement, tandis que les variétés blanches et jaunes sont plus difficiles, rebelles parfois à toute germination régulière. En semant ces différentes variétés en mélange, on assure pour ainsi dire une levée aux Bégonias blancs et jaunes; ce fait s'explique aisément.

Lorsqu'on sème des graines à germination lente, irrégulière, difficile en un mot, il arrive que lorsqu'elles manifestent leur vitalité, la terre sur laquelle elles reposent est devenue acide et se trouve parfois envahie par une mousse vigoureuse qui s'est trouvée dans des conditions de développement rapide par suite des arrosements et mouillages qu'on a été obligé de distribuer afin de maintenir la terre au degré d'humidité nécessaire à toute germination. Par le semis en mélange, cet inconvénient est en partie atténué, car lorsque les graines en germination hâtive sont levées, leurs jeunes radicules absorbent à l'aide de leurs minuscules fibrilles l'humidité surabondante qui, indubitablement, acidifierait la terre avant que l'activité vitale des autres graines se soit manifestée. Dans un cas semblable, le triage des plantes, à coloris différents, semées en mélange, a lieu à l'époque durant laquelle elles épanouissent leurs fleurs. On peut remplacer le mélange des variétés par quelques grains de riz, de blé, d'orge ou de toute autre graine déposée dans les terrines. Par leur prompte et active germination, ces graines rempliront parfaitement leur rôle absorbant qui constitue tout ce qu'on leur demande. Ce moyen est très usité par les vieux praticiens et se trouve être un petit secret horticole.

De nos jours, on ne voit et on ne rêve plus qu'Orchidées. On hybride et on sème! Combien sont-ils ceux qui réussissent? pas bien nombreux, un sur cinquante ou sur cent peut-être! Voici au sujet du semis quelques données précises : les graines

d'Orchidées sont excessivement ténues et très difficiles sous tous les rapports. Lorsqu'on parvient à obtenir une germination passable, il reste à conduire les jeunes plantules jusqu'à l'époque de leur floraison, ce qui n'est pas chose aisée, car elles réclament des soins constants et minutieux. Les graines d'Orchidées requièrent, pour germer, un degré juste d'humidité; déposées sur une terre trop humide, elles ne germent pas; déposées sur un sol maintenu trop sec, elles avortent également. Le secret consiste à les semer dans des pots drainés jusqu'aux trois quarts, à l'aide de tessons et remplis de terre de bruyère grossière. La surface *ne doit pas* être égalisée ni aplanie, on cherchera, au contraire, à la rendre irrégulière, hérissée de points culminants, de ravins, de vallées! offrant ainsi un lieu plein d'aspérités, de fosses, etc. Les graines répandues sur un sol ainsi préparé trouveront certainement quelque part le degré d'humidité qu'elles désirent : on ne les recouvre pas.

Les soins à fournir aux graines fines en général, depuis l'époque de leur semis jusqu'au moment de leur levée, consistent à essuyer journellement l'eau qui perle sur les verres qui recouvrent les terrines. On se contente parfois de retourner la feuille de verre et tout est dit. On veille à maintenir le sol légèrement, mais constamment humide.

Dès que la germination des graines est apparente, on soulève légèrement les carreaux qui les abritent et on gradue chaque jour, au fur et à mesure du développement des gemmules, la dose d'air, afin de les habituer peu à peu à l'air de la serre. Plus tard, on sort les terrines des châssis vitrés pour les placer le plus près possible du vitrage de la serre, afin d'éviter tout étiolement.

Il faut éviter la trop grande dessication de la terre de bruyère, car une fois sèche, il est très difficile, parfois même impossible, de l'humecter à nouveau.

Le repiquage a lieu dès qu'il est possible de transporter les plantules avec chance de réussite et sans nuire à leur développement. Ce repiquage se fait en terrines qu'on recouvre également d'une feuille de verre pendant quelques jours, afin d'aider à la reprise.

Louis Gentil,

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

Jasminum primulinum (*Kemsley*).

L'établissement d'introduction et d'horticulture de MM. James Veitch et fils, de Chelsea, Londres, a exposé cette année, pour la première fois, une nouvelle et merveilleuse espèce de Jasmin, qui a été découverte au sud du Yunnam (Chine), par leur voyageur collecteur, M. Wilson.

Le *Jasminum primulinum* est un charmant arbuste d'ornement qui a bien passé ces deux derniers hivers dans leurs importantes pépinières et jardins d'essais de Combe Wood, près Londres; il est donc rustique sous nos climats tempérés.

C'est une espèce analogue au *J. nudiflorum* du Japon, mais il lui est bien supérieur sous tous les raports. Ses fleurs sont *beaucoup plus grandes*, semi-doubles et d'un beau jaune vif. L'arbuste est très florifère; il fleurit abondamment aux premiers beaux jours du printemps et ses nombreuses feuilles très décoratives se développent en même temps que les fleurs.

Ce nouveau Jasmin est une excellente acquisition parmi les arbustes d'ornement les plus remarquables; il sera rapidement répandu dans nos jardins d'agrément, dès qu'il aura été mis au commerce par nos principaux pépiniéristes et mieux connu des amateurs. On le multiplie, du reste, très facilement de boutures ou même encore au moyen de marcottes.

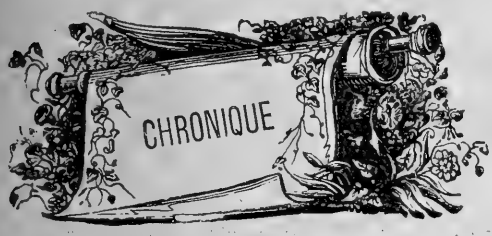
Otto Ballif.

PETITE POSTE

M. A. B. à Varsovie, MM. H. et S. à Erfurt, M. P. L. à Trèves, M. A. G. Auderghem-Bruxelles, etc. Notre directeur L. Chauré, ainsi que le secrétaire de notre rédaction, O. Ballif faisant partie du Jury de l'exposition quinquennale de Gand, vous pourrez les rencontrer dans cette ville du 17 au 19 avril inclus. Pour un rendez-vous ferme, écrivez-leur donc chez M. P. Stroobant, 46, rue de l'Avenir, à Gand (Belgique).

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — Par arrêté du 9 avril, M. Ed. Mamelle, chef du bureau de l'Enseignement agricole, est nommé Sous-directeur de l'agriculture en remplacement de M. L. Dabat.

M. G. Marsais, sous-chef du bureau de l'enseignement, passe chef de bureau, et M. Pradés est nommé sous-chef de l'enseignement agricole.

A son retour, le Ministre de l'Agriculture, M. Mougeot, doit décider de la réorganisation des bureaux de l'enseignement et des encouragements.

Distinctions honorifiques. A l'occasion du Concours agricole, la croix de chevalier du Mérite agricole a été accordée à MM. Girard (Emmanuel) chef arboriculteur à Châtenay (Seine) ; Lemoine (H.-N.-L.), jardinier chef du jardin botanique de Tours (Indre-et-Loire).

Expositions étrangères pour 1903. — La grande exposition de Roses, organisée par la S. allemande des Amis des Roses, aura lieu de juillet à fin d'octobre, à Sangerhausen (Allemagne).

Un congrès des rosiéristes se tiendra à cette occasion.

Expositions françaises pour 1903. — *Brie-Comte-Robert*, du 5 au 7 septembre. Exposition de tous les produits de l'horticulture organisée par la S. d'H. de Melun et Fontainebleau.

Limoges (Hte-Vienne) de mai à septembre, Exposition horticole internationale, permanente et Concours temporaires.

1er concours : du samedi 13 au vendredi 19 juin.

2e concours : du samedi 11 au vendredi 17 juillet.

3e concours : du jeudi 6 au lundi 10 août.

4e concours : du samedi 12 au vendredi 18 septembre.

Emplacements gratuits, transport des produits avec 50 0/0 de réduction.

S'adresser à M. Nivet horticulteur paysagiste à Limoges.

Dalhias et Tomates : Il en est des plantes comme de bien de gens, qui ne peuvent vivre en bonne intelligence.

Le *Garden life* recommande de ne pas planter de Tomates près des Dalhias sous peine de voir les tubercules de ces derniers brûler et mourir, tués par les exhalaisons ammoniacales que dégagent les tomates ; il cite, comme preuve à l'appui de ce conseil, le fait d'avoir planté un châssis de Dalhias bordés par une rangée de Tomates où ceux-ci auraient été complètement détruits ?

Les Oranges à peau argentée : C'en est-il fait de nos jolies Pommes d'or des

Hespérides? ou même de la Pomme du premier péché, puisque des savants veulent à toute force que la Pomme d'Ève soit une orange! et ces délicieux fruits, qui joignent à l'agréable leur jolie couleur, vont-ils disparaître de nos yeux, et, en un vil métal d'argent cette couleur d'or si pur va-t-elle se changer?

Oui! si on en croit un pépiniériste de l'Italie

Le pays des fruits d'or et des roses vermeilles!

qui nous informe qu'il vient d'obtenir des Oranges à peau absolument *blanc d'argent* et qu'il est en train de multiplier les sujets qui les ont produites.

Heureusement que la multiplication en est lente et que nous vous verrons encore, chères lectrices, et pour longtemps croquer ces fruits d'or avec plaisir, car nous ne voyons pas du tout quel besoin se fait sentir d'une Orange argentée.

Un nouveau légume. — On s'occupe beaucoup, en ce moment, d'un nouveau tubercule comestible originaire des terrains marécageux de l'Uruguay, dans l'Amérique du Sud.

Le *Solanum Commersonii*, tel est le nom de ce légume, a été modifié par la culture en sol français. C'est une espèce de pomme de terre à peau violette dont la chair, également violacée, est donnée comme très savoureuse, en dépit d'une légère amertume.

Le rendement du *Solanum Commersonii* est considérable : 2 kil. 800 par pied ; il pousse en tubercules irréguliers dont le poids dépasse parfois 500 grammes et qui émergent du sol comme les betteraves. Cette espèce est, dit-on, réfractaires aux maladies qui sévissent sur la pomme de terre.

Le Serum des arbres fruitiers. — Après les gens, les bestiaux ! après les animaux, les végétaux. — C'était fatal ! — Voici qu'il nous vient de Russie, et non d'Amérique cette fois, un Serum des arbres fruitiers.

M. Mokrschetzky, de la Société impériale de botanique de Saint-Pétersbourg, aurait trouvé une méthode nouvelle permettant de relever la nutrition des plantes qui sont près de périr.

Avec un appareil de son invention, il injecte dans le tronc des arbres malades, une solution de fer ou autre ingrédient.

Par ce procédé l'arbre reprend sa vigueur et se développe rapidement. Les expériences faites sur un millier d'arbres fruitiers en Crimée ont parfaitement réussi?

Avis donc à nos jardiniers et à nos arboriculteurs possesseurs d'arbres chlorosés!

Pour effrayer les Corbeaux. — On conseille de faire partir, dans les endroits qui en sont infestés, à plusieurs reprises, des pétards qu'on vend pour les enfants ; les corbeaux, ayant une peur bleue des détonations, quittent en toute hâte les lieux où on les reçoit ainsi et filent à tire d'aile... chez les voisins... à qui il reste la ressource d'en faire autant.

Distinctions honorifiques. — Nous apprenons avec plaisir que la Société nationale des rosiéristes anglais, vient de nommer comme *Membres d'Honneur*, M. Pierre Cochet, directeur du *Journal des Roses* et M. Otto Ballif, secrétaire de la rédaction du *Moniteur d'Horticulture* et également rédacteur au *Journal des Roses*.

Les Droits de douanes allemands : *L'Union commerciale des horticulteurs et marchands grainiers de France* adresse une circulaire à tous les présidents des Associations horticoles pour les engager à protester contre l'application des nouveaux droits votés, sur les produits de l'horticulture, par le gouvernement allemand, et demande que ces Associations adressent des vœux, en ce sens, aux Ministres de l'agriculture et du commerce pour les engager à s'entendre avec le gouvernement allemand, pour atténuer ces mesures rigoureuses, si préjudiciables aux intérêts horticoles français.

La collection d'Azalées de la ville de Paris. Ces fleurs sont visibles publiquement, tous les jours, aux serres municipales du Parc des Princes, au bois de Boulogne, près la porte d'Auteuil.

LUCIEN CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

Une vente d'orchidées. — La célèbre collection d'Orchidées de Monkholme formée par feu Robert Tunstill, Esq. à Brierfield-Burnley (Angleterre), vient d'être vendue aux enchères publiques.

La majeure partie des variétés de grand choix qui composaient cette superbe collection ont été adjugées à des prix très élevés. La première mise s'est élevée à plus de 63,000 francs!!! Voici quelques-uns des prix auxquels certaines variétés ont été adjugées :

Cattleya Percivaliana alba	3.975 fr.
— *Trianæ Sondheimæ*	2.650
— *Gaskelliana alba*	745
— *Mossiæ Wagneri (alba)*	2.780
— *Gigas albens*	422
Cypripedium bellatulum album	448
— *Lawrenceanum Hyeanum* (albinos)	1.205
— *hybridum Priam*	5.300
— *hybr. aureum Surprise*	2.285
— *hybr. Maudiæ magnificum*	1.910
— *hybr. aureum Hyeanum*	780
— *hybr. J. H. Veitch*	806
Odontoglossum grande aureum	576
— *uro-Skinneri album*	527
— *crispum Alpha*	4.935
— *crispum maculatum*	1.025

Dictionnaire iconographique des Orchidées. — La 51e livraison de la 6e série de cette intéressante publication renferme les chromolithographies des Orchidées suivantes :

Bulbophyllum macranthum;

Calanthe Dominii, hybr.

Cymbidium Devonianum;

Cypripedium Haynaldianum et C. barbatum;

Les superbes *Læliocattleya callistoglossa*, var. *inversa*. — *Emiliæ et Orpetiana* var. *Massiliensis; Lycaste Smeeana*, un hybride remarquable;

Phalænopsis Sanderiana, aux teintes si délicates;

Le ravissant *Saccolabium ampullaceum* et le magnifique *Vanda Sanderiana*, var. *Frœbeliæ*.

Otto Ballif.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

MAI

Puisse ce mois justifier son nom de *Joli mois de Mai!* après les dures épreuves de froid, neige, grêle et gelée que nous venons de subir en avril!

C'est en ce mois, où tout est en pleine pousse, qu'il ne faut pas flâner.

AU JARDIN D'AGRÉMENT

On repiquera en pépinière toutes les plantes qui devront servir à la garniture des massifs d'automne :

Ageratum, Œillets de Chine, Œillets et Roses d'Inde, Pétunias, Reines Marguerites, Balsamines, etc., qu'on aura extraites des couches où elles ont été semées.

Presque tous les semis des plantes annuelles, faits les mois précédents sur couche, peuvent être pratiqués en pleine terre en la première quinzaine de mai ou en dernière si le temps est par trop froid, on obtiendra par ce moyen des plantes à floraison plus tardive.

C'est le bon moment de commencer les semis des plantes bisannuelles et vivaces, en pépinière, et de préférence en terrine ; quelques-unes de ces graines seront lentes à germer ; comme aussi il faudra attendre de deux à trois ou quatre ans, pour en voir fleurir certaines comme les Pivoines, les Hellébores, les Cyclamens, les Acanthes, les Aconits, les Aspérules, les Eryngium, les Fraxinelles, les Gynerium, les Pavots à bractées, les Primevères des jardins, du Japon, et Auricules, les Rhubarbes, les Violettes, etc.

Fin du mois, les gelées passées, on plantera les massifs d'été : Géraniums, Verveines, Pétunias, Bégonias, bordés soit en Cinéraire maritime ou autres plantes.

On videra les serre des plantes qui doivent passer la belle saison en plein air : Héliotropes, Lantanas, Tradescantias, Nierembergias, Hibiscus, Dracænas. On aura soin de les mettre à l'ombre, à l'abri des arbres ou des toiles les premières nuits pour les habituer.

Si on faisait des massifs de plantes restant en pot comme : Fuchsias, Héliotropes, Bouvardias etc., on aura soin, en ouvrant le trou qui doit recevoir le pot, de creuser le

milieu plus profond et d'y mettre du gravier ou des tessons de pots pour que l'eau, s'échappant du pot par le trou, puisse trouver un écoulement facile, autrement restant stagnante, elle engendrerait la pourriture des racines de la plante.

On divisera et on plantera (si ce n'est fait) les plantes vivaces devant fleurir en automne : Asters, Chrysanthèmes, etc.

On mettra en végétation, sur les vieilles couches inutiles, les tubercules et rhizomes des plantes d'ornement dont on voudrait avancer la floraison tels que les Caladium esculentum, Dalhias, Erythrina, Ipomées, etc.

On plantera les ognons, bulbes, tubercules ou rhizomes des Bégonias (au préalable on aura dû en mettre en végétation sur couche). Glaïeuls (échelonner la plantation pour échelonner la floraison), Cyclamen europæum et neapolitanum; Boussingaultia, Caladium, Renoncules, Anémones, Safrans, etc.

La floraison de mai est, sinon la plus nombreuse, mais une des plus jolies, si on a su garnir son jardin de Pivoines, d'Agératums, de Corbeilles d'or et d'argent d'Ancolies, d'Anémones des fleuristes, fulgens, etc., d'Auricules de Benoites, de Calceolaires; de Campanules, de Capucines, de Bluets de coloris divers, de Cinéraires, Clarkia, Clianthus, Coquelicots, Coréopsis, Cynoglosses, Diélytras Enothères, Fritillaires, Gaura, Godetias, Gypsophiles, Iris divers, Jacinthes, Jonquilles, Julienne, Kaulfussia, Lunaire, Lysimaque, Mimulus, Muguet, Muscaris, Myosotis bleus, blancs, roses, Narcisses, Œillets mignardises, Pâquerettes, Pavots, Pensées, Pentstemons, Phlox, Pieds d'alouette, Primevères diverses, Pyrèthres, Renoncules, Anémones, Réséda, Rhodanthes, Scilles, Silènes, Soucis, Thlaspi, Torenia, Tulipes, Violettes, Véroniques, Petit Chêne, Whitlavia, Erithronium.

Si on désire obtenir de belles et fortes fleurs dans les Pivoines herbacées, *fragrans* ou *edulis*, on devra enlever nettement les petits boutons de chaque corymbe en ne laissant subsister que celui du milieu, comme dans les Chrysanthème à grosse fleur, la sève se portera dans ces boutons et on obtiendra de belles fleurs comme celles qu'on voit aux expositions; nous rappelons aussi que, contrairement à ce que font certaines personnes, et comme nous l'avons vu *écrit* malheureusement, il ne faut pas couper les tiges défleuries des Pivoines, cela nuirait à la prochaine floraison, mais on devra les laisser jusqu'à l'automne et ne les enlever que lorsqu'elles commencent à se faner elles n'ont rien d'ornemental, c'est vrai, mais c'est encore de la verdure qui n'est pas si mal, et en somme, on doit bien se montrer reconnaissant envers ces enfants de la Chine eu égard à la merveilleuse floraison dont elles nous gratifient en ce moment.

On paillera les massifs après leur plantation, si la terre a jeté son froid; rappelons que pailler trop tôt nuit : c'est enfermer le loup dans la bergerie; avant de pailler, on binera bien et on arrosera.

En mai, le hâle sèche vite la terre, et les plantes ont besoin d'eau pour pousser; il faudra donc arroser, le matin surtout, pour que l'eau ait le temps d'être absorbée pendant la chaleur, tandis qu'en arrosant le soir elle se refroidirait au contact du froid nocturne et les racines en souffriraient.

N'oublions pas non plus que des précautions d'abri pour les nuits claires sont à prendre en ce mois : la lune de mai, la fameuse *lune rousse*, qui commence cette année le 27 avril pour finir le 25 mai, ne fera pas des siennes, mais il faut se méfier du terrible *rayonnement* qui, par les nuits claires, peut faire perdre aux plantes jusqu'à 8° c. du calorique qu'elles ont emmagasiné le jour; la température diurne des plantes, ayant été de 4 à 5°, on voit que cette température peut descendre jusqu'à 2 ou 3° au-dessous de zéro : donc gelée, ce dont la lune est parfaitement innocente; elle se contente non d'agir mais de contempler.

On pourra se servir, pour arroser, d'engrais animaux, purin, et surtout d'engrais flamand, le roi des engrais, composé de... Cambronne, Victor Hugo et Margue ont osé prononcer et écrire le mot vulgaire français, que nous laissons à deviner — on ne peut croire la valeur de cet engrais si peu employé, excepté par les spécialistes intelligents, mais ce, pour les arbres, arbustes et les fleurs; quant aux légumes, il

y a contestation surtout en arrosages à l'état frais, sa grande activité et sa richesse ne sont plus contestées.

Dans certaines régions, cependant, les horticulteurs s'imaginent que c'est un engrais de peu de valeur et, pourtant, on évalue à 4.700 grammes d'azote, 1.000 grammes d'acide phosphorique et 1.000 grammes de potasse la composition moyenne des déjections de l'homme adulte par année.

Avant d'employer cet engrais, il n'est pas inutile de le désinfecter; non seulement on prévient ainsi l'odeur désagréable qui s'en dégage, mais encore on empêche la perte des principes les plus actifs.

Les agronomes compétents et les hygiénistes surtout recommandent la stérilisation de l'engrais humain, et ils ont raison. On a constaté, en effet, qu'il peut renfermer des microbes pathogènes fort dangereux, tels que ceux du choléra ou de la fièvre typhoïde, ce qui n'aurait d'influence que pour les légumes poussant en terre. On emploie généralement dans ce but le sulfate de fer. D'après les expériences récentes faites par M. Pétermann, on fait mieux de recourir à l'emploi de l'acide phosphorique liquide du commerce, à un degré de concentration de 50 0/0; cet acide revient à 5 fr. le kilogramme; on l'emploie à la dose de 1 à 1 1/2 ou 2 0/0 de l'engrais humain.

L'acide phosphorique agit à la fois comme désinfectant et comme stérilisant à l'égard des microbes pathogènes.

On culbutera les massifs des fleurs printanières dont la floraison est passée et on les regarnira avec des fleurs d'été, et même de la mosaïculture pour les amateurs (1).

On taillera les arbustes ayant fleuri; on binera, on sarclera et on arrosera les arbustes à fleurs; si la plantation n'est pas terminée, on pourra encore la faire avec des précautions même pour ceux à terre de bruyère, Andromedas, Kalmias, Rhododendrons, Azalées pontiques, etc., arroser et bassiner jusqu'à reprise complète.

(1) Consulter l'*Album de mosaïculture de Gœtze* donnant tous les dessins possibles, 350 environ, et la description des plantes qui entrent dans leur composition

Au bureau du journal 10 francs. — franco en gare, 11 francs.

Il est trop tard pour faire des boutures de Chrysanthèmes, mais celles destinées aux cultures spéciales seront rempotées, pour la deuxième ou la troisième fois, selon qu'elles auront été faites en mars ou en février et janvier, puis sorties au plein air aussitôt que les gelées ne seront plus à craindre, après avoir été endurcies, sous des arbres, ou toiles-abri; c'est le moment des pincements, selon qu'on veut leur donner une forme spéciale.

On ébourgeonnera les églantiers pour le greffage, et on soignera les semis de rosiers; on aérera ou on maintiendra fermés les châssis des serres où on force les rosiers pour la fin de mai, qui est l'époque où le forçage commence à prendre fin sous notre climat.

Dans les roseraies, faire la chasse aux chenilles et aux vers blancs. Détruire les hannetons qui vont éclore par tous les moyens possibles.

Secouer le matin les arbres et recueillir dans des toiles les Coléoptères ainsi que les Charançons, les Rhynchites, les Anthonomes, Tanthrèdes et divers papillons et chenilles nuisibles aux arbres et les brûler.

Echeniller ferme, rechercher les endroits où les guêpes femelles ont établi leur gîte hibernal et les détruire, avant la reproduction, par le feu ou le pétrole.

JARDIN FRUITIER

On pourra, à la fin du mois, commencer à enlever les auvents aux arbres fruitiers en espalier par un temps sombre ou pluvieux. Surveiller les nouvelles plantations, ne pas craindre d'arroser et de pailler le pied.

Pincer les arbres fruitiers si la végétation est avancée. Agir avec discernement dans cette opération, et ne pas pincer toutes les branches à la fois; le faire à plusieurs reprises pour permettre à la sève refoulée de prendre doucement sa place dans les autres parties de l'arbre; si elle était obligée de le faire brutalement, elle risquerait de se rejeter sur les organes producteurs du fruit et faire tourner en yeux à bois ceux destinés à devenir boutons à fruit.

Faire la chasse aux insectes et les dé-

truire, couper les feuilles cloquées aux pêchers en laissant le pétiole et les brûler,

Lier, ébourgeonner et sulfater la vigne.

On peut commencer le semis des fraisiers et on donnera tous ses soins à la récolte, qui commence, on paillera au fumier court, avec du gazon séché ou de la sciure de bois, excepté celle du sapin qui pourrait communiquer son odeur au fruit. Si on veut récolter de beaux fruits propres, exempts de la souillure des insectes et de la terre, on emploiera le porte-fraisier en fil de fer, système Lacroix.

JARDIN POTAGER

Planter les Tomates, Potirons, Cornichons, Concombres, Cardons, etc., en les abritant le soir si on craint le froid.

Les Melons de cloche ou de châssis seront mis en place : pour cela, on aura eu soin de préparer des tranchées de 70 à 80 cent. de larg. sur 20 centimètres de profondeur, on les remplira de 35 à 40 centimètres de bon fumier, on rejettera par-dessus les terres en butte et on remplira de fumier les sentiers; cela permettra d'obtenir une bonne récolte; surveiller le puceron noir et le combattre par le jus de tabac.

Planter les Choux Milan semés le mois d'avril, les Choux-raves, Choux-navets, œilletonner les Artichauts, etc.

Semer en pleine terre, Epinards, Haricots, Choux, Pois (échelonnés), la variété *Empereur Nicolas*, etc.; sur couches, les dernières Cucurbitacées, Salades diverses à repiquer, Radis, Poireaux, Céleris. Fin du mois, pincer les petits Pois, Tomates, Concombres, Melons, etc.; pour ces derniers ne laisser qu'un fruit par pied, et le faire porter du côté ou s'attache le pédoncule.

Avoir soin, en repiquant les salades, de les tremper dans l'eau avant, de les arroser au pied aussitôt plantées et de faire, s'il fait chaud et sec, cette opération le soir ; si le temps est couvert et pluvieux cela peut se faire le jour, la bonne reprise dépend de ces quelques observations qui paraissent peu de chose et sont importantes.

Achever fin avril commencement de mai la plantation des pommes de terre, éviter de les planter dans un terrain nouvellement fumé, ou de mettre au fond du pot un peu de fumier frais, la récolte n'est pas supérieure, et nombre de tubercules sont gâtés, le fumier frais développe la pourriture.

Il sera bon aussi de sulfater les pommes de terre de semence, en les trempant, quatre à cinq semaines avant la plantation, pendant vingt-quatre heures dans un bain à 2 0/0 de sulfate de cuivre; on les passe ensuite pendant vingt-quatre heures dans de l'eau ordinaire pour les laver, on les étale jusqu'au moment de les planter alors dans un lieu frais et aéré où les tubercules commencent à germer, on les plante ensuite avec précaution pour ne pas casser les germes.

Ce procédé les préserve des maladies, en détruisant les germes des champignons qui adhèrent aux tubercules, et agit aussi sur les affections qui surgissent au cours de la végétation et le tubercule étant sain pousse plus vigoureusement et ce, au grand bénéfice de la récolte.

Biner, sarcler, pailler, arroser ferme le matin, sauf en cas de chaleur.

SERRES ORANGERIE CONSERVATOIRE

Donner tout grand de l'air aux serres (dont on veut sortir les habitants en plein air) pendant la nuit s'il ne fait pas trop froid, cela endurcira les plantes.

On finira les rempotages, surtout se servir de pots neufs ou bien nettoyés, les pots sales sont très mauvais, et on sortira les plantes à l'air en les abritant pour les habituer.

Pincer les nouvelles pousses des Camellias Azalées, etc., les bassiner et arroser aux engrais naturels pour aider à la formation des boutons à fleurs.

Bassiner les plantes de serre chaude et couvrir les serres par le soleil.

TRAVAUX DIVERS

Les paillassons n'étant plus utiles, on devra les rentrer à l'abri par un temps sec; on les placera sur des morceaux de bois pour que celui du dessous ne touchant pas

terre laisse libre la circulation de l'air et ne pourrisse pas. On devra les étaler en les superposant les uns sur les autres en tas, et répandre entre chaque des cendres tamisées auxquelles on aura mélangé un peu d'aloès en poudre : cela les préserve des rongeurs et des insectes ; on aura pu avant de les rentrer, si on le peut, leur faire subir un trempage dans un bain de sulfate de cuivre léger et les bien laisser sécher. Cela détruit les insectes qui se sont réfugiés dedans et les conserve l'été.

Les châssis aussi seront retirés après usage, nettoyés à grande eau dans laquelle on aura fait dissoudre du savon noir, de la potasse ou du carbonate de soude, puis séchés, rematisqués, repeints et rentrés à l'abri, où, si on ne possède pas de hangar, dans un coin du jardin et recouverts d'une toile imperméable.

Jel CHAURÉ.

L'HORTENSIA BLEU

DE SA COLORATION ARTIFICIELLE

(*Suite et fin.*)

Plusieurs personnes ont constaté que les terres ferrugineuses font bleuir les Hortensias. Les ardoises pilées, que quelques horticulteurs ont reconnues efficaces, doivent probablement leur influence aux pyrites de fer qu'elles contiennent. — Il est possible que l'action d'un composé ferrugineux soluble, introduit dans le sol, dépend de la constitution chimique de ce sol. S'il y rencontre des carbonates alcalins abondants, il sera converti en carbonate de fer insoluble, et dès lors, comment pourrait-il agir sur la végétation? L'action du fer pourrait s'expliquer d'autant mieux que cet agent est un tonique puissant pour les végétaux, et que l'alun ammoniacal a agi évidemment en activant la force de végétation des plantes soumises à son influence. Cette action peut se concevoir d'autant mieux que l'alun ammoniacal renferme d'une part des sulfates, d'autre part de l'azote. L'action du sulfate de chaux est bien connue des horticulteurs, celle des engrais azotés l'est également.

Il est intéressant et même lucratif pour l'horticulture de livrer au commerce une plante dont la couleur rare, obtenue à volonté, doit attirer les amateurs.

En Belgique, l'Hortensia est cultivé par grandes quantités, il y a peu d'horticulteurs qui ne s'adonnent pas à sa culture. Dans nos pérégrinations horticoles, nous avons constaté depuis plusieurs années que les Hortensias bleus étaient produits par les mêmes cultivateurs et que ceux-ci employaient exclusivement de la terre de bruyère. — Les composts employés de préférence par certains horticulteurs n'amenaient que rarement quelques plantes à fleurs à peine bleutées.

Nous devons cependant reconnaître que les plantes cultivées en terre de bruyère ne produisent pas toutes des fleurs bleues. Nous nous sommes trouvé un jour en présence d'un lot où nous aurions pu choisir au moins une dizaine de coloris bien distincts, depuis le blanc rosé, passant par le rose jusqu'au bleu très foncé. Nous avions cru que notre horticulteur avait trouvé le moyen d'opérer à volonté la métamorphose des fleurs. Mais le propriétaire a bien voulu nous dire, et un attaché à l'établissement nous a confirmé la chose, que les plantes n'avaient été traitées par aucune solution quelconque. Après réflexion, nous nous sommes demandé si la teinte bleue ne proviendrait pas de l'action du tanin sur une solution de péroxyde de fer qui existe dans le tissu de cet arbuste. Les terres de bruyère de même provenance n'étant pas homogènes, on pourrait expliquer les différentes teintes, par l'action plus ou moins fortes du tannin.

S'il en était réellement ainsi, tous les mystères seraient expliqués, et on obtiendrait le bleu artificiellement, en arrosant pendant quelques jours avec une solution étendue de péroxide de fer, et en donnant ensuite une solution faible de tanin.

L'attrait que présente la possession d'une aussi belle plante n'aurait-il pas dû engager à faire plus d'efforts pour chercher la cause de cette singulière coloration?

Le *Messager des Sciences de Gand*, en 1823, nous apprend que c'est dans le jardin de M. Opsomere, à Wetteren, qu'on vit les pre-

miers Hortensias bleus. En 1801, des boutures d'Hortensias avaient été mises dans une planche de terre vierge d'abord destinée à recevoir des plantes bulbeuses. Les boutures produisirent des corymbes terminaux azurés. Voilà donc un siècle que l'on a constaté cette métamorphose et nous ne sommes guère plus instruits aujourd'hui qu'il y a cinquante ans sur les causes réelles qui amènent ce changement de coloration.

Beaucoup de personnes assurent, il est vrai, mais malheureusement ne font que répéter ce qui a été dit depuis longtemps, que l'on peut obtenir des Hortensias bleus en employant le fer, soit en limaille mêlée à la terre, soit en l'arrosant avec une eau ferrugineuse. Un jardinier des environs de Bruxelles a essayé de ces moyens et n'a pas obtenu le moindre changement et les Hortensias n'ont subi aucune altération dans leur couleur.

Nous engageons beaucoup les horticulteurs que cela intéresse à faire l'expérience suivante : prendre de la terre de bruyère composée principalement de feuilles de chêne, arroser avec une solution étendue de péroxyde de fer et une solution de tanin, et en même temps mettre en pratique la formule indiquée par la *Revue de l'Horticulture Belge et étrangère* (1897) : 86 p. % de terre de bruyère que l'on peut additionner de bonne terre franche soit mélangée avec 10 % d'ardoise pilée, 3 p. % sulfate de fer et 1 p. % d'ammoniaque, qui donne, d'après notre confrère, le degré voulu de suffisance de sel, de fer et d'assimilabilité.

(*Bulletin horticole belge.*)

N. S.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

Madame E. D.

. . . . . .

« Pour garnir des treillages, des tonnelles de vieux murs, des troncs d'arbre, ou cacher de vieux coins dénudés, on fait appel à des plantes dont la végétation rapide et dont les tiges très allongées et à vrilles ou à griffes permettent en peu de temps de rendre les services qu'on en attend.

Il en est un certain nombre de classiques tels : les Volubilis, le Houblon, les Pois de senteur, les Haricots divers, les Capucines, les Cobéas etc., etc., mais n'en existe-t-il pas d'autres moins connues et peut-être aussi belles, ce qui permettrait au moins de sortir de l'ordinaire, du banal, et guiderait l'amateur dans ses plantations », nous demandez-vous ?

— Pour satisfaire à votre désir, nous allons vous donner une liste aussi complète et une description aussi sommaire que possible de certaines plantes de pleine terre pouvant convenir à cet usage.

ABOBRA VIRIDIFLORA

Les *Abobras* sont originaires de l'Amérique du Sud et sont des plantes de serre froide ou tempérée.

L'A. viridiflora est vivace, presque rustique, il donne des fleurs vert pâle peu visibles et peu décoratives mais odorantes, auxquelles succèdent de petits fruits rouge foncé de la grosseur d'une noisette.

La racine, blanche, charnue, s'enfonce en terre jusqu'à 40 ou 50 centimètres.

On devra donc défoncer le terrain ou le planter, en sol léger ; ses tiges, grêles, volu-

ABOBRA VIRIDIFLORA.

biles peuvent atteindre rapidement 10 mètres de longueur ; les feuilles sont très bien découpées, et l'ensemble de la plante avec ses fruits rouges est très ornemental.

On devra planter les Abobras, qui sont introduits de pays chauds, à exposition très ensoleillée ; la plante ne fleurit que la deuxième année de semis, vers juin ; l'hiver, on devra recouvrir les pieds, avec de la paille ou des feuilles en bonne épaisseur.

On peut multiplier l'Abobra à fleurs ver-

dâtres par le sectionnement des tiges qui s'enracinent parfaitement, ou par le semis qui se fait en mars-avril, en pot, sur couche, repiqué aussi en pots sur couche et mis en place en mai-juin.

Il arrive souvent que des pieds de cette Cucurbitacée ne donnent pas de fruits, cela tient à ce qu'elle est dioïque, c'est-à-dire qu'un pied ne donne que des fleurs mâles et un autre des fleurs femelles, il faut donc, pour obtenir la fécondation, cultiver des pieds mâles et des pieds femelles.

HELCEY.

(*A suivre.*)

DE LA CONSERVATION DES FRUITS PENDANT L'HIVER

(*Suite et fin.*)

CONSERVATION DES FRUITS DIVERS

NÈFLES

Les Nèfles se conservent très bien dans un endroit froid et aéré, étendues les unes à côté des autres sur des claies superposées. Une pièce aérée, où la lumière ne pénètre pas, est l'emplacement le plus convenable.

NOIX

Tout le monde croit savoir conserver des noix, tellement le procédé paraît simple. Il y a pourtant certaines précautions à prendre pour les empêcher, soit de pourrir, soit de se rider.

La recommandation essentielle est de les cueillir bien mûres et par un temps sec.

Aussitôt la récolte terminée, il faut les étendre au soleil sur des claies. Huit jours suffisent pour obtenir une dessiccation convenable.

Une fois sèches, l'endroit le meilleur pour les conserver est une pièce exempte d'humidité, à l'abri de la gelée, et où la température ne monte pas à plus de 6 à 8 degrés au-dessus de zéro.

Avant de clore cette étude déjà longue pourtant, nous croyons utile de donner quelques conseils généraux sur les conditions indispensables pour que la cueille, ou cueillette des fruits, se fasse d'une façon irréprochable au point de vue de leur conservation.

Nous pouvons d'abord poser en principe que les fruits, cueillis trop tôt se flétrissent rapidement; leur peau devient rugueuse et la maturation n'a point lieu ou a lieu dans de mauvaises conditions. Si, au contraire, les fruits sont cueillis trop tard, ils mûrissent beaucoup trop vite et sont de conservation difficile. Beaucoup perdent même une grande partie de leur saveur et de leur parfum.

La récolte des fruits doit se faire par un temps bien sec; jamais au lendemain d'un brouillard. On doit avoir soin de laisser à chacun la queue qui les retenait à l'arbre.

Les plus grands soins doivent être donnés à ce travail, car la moindre meurtrissure occasionne la pourriture. Les paniers dans lesquels la récolte est placée doivent être très solides, de façon que dans les chargements et les déchargements, les fruits ne soient pas déplacés. Les caisses plates sont préférables aux paniers.

Le foin très fin est le meilleur emballage pour transporter les fruits.

Les poires et les pommes froissées doivent être mises à part, car elles ne se conservent pas.

Avant de rentrer les poires et les pommes au fruitier, il faut les laisser quatre ou cinq jours dans un endroit bien aéré afin de les faire *ressuyer* et jeter leur feu.

Nous ne répéterons pas cette erreur, que les fruits à pépins sont bons à cueillir lorsqu'ils tombent en assez grande quantité. Ainsi, en 1901 par exemple, où les arbres furent tellement chargés de fruits que les branches en cassèrent, il en est tombé depuis la formation jusqu'au moment de la récolte. Mais nous pensons utile d'indiquer un moyen sûr de connaître le moment précis de la maturité.

On reconnaît qu'une poire ou une pomme est bonne à cueillir lorsque le pépin est brun et bien formé; ce qu'on peut constater facilement en fendant un fruit en deux. Si la récolte est abondante on ne doit pas regarder à en sacrifier un ou deux à quelques jours d'intervalle. Avec un peu d'habitude, on peut fixer exactement le jour où la récolte doit être faite rien qu'à l'aspect du pépin.

Enfin, et *à titre de curiosité*, nous donnons ici les moyens de communiquer aux fruits des parfums étrangers, selon le goût du consommateur.

Ainsi, la saveur des pommes de Calville, très appréciée des gourmets peut être modifiée de diverses façons au seul contact un peu prolongé d'essences odorantes. Conservées dans du sable sec ou de la ouate imprégnés d'essence de rose, elles prennent assez vite cette odeur caractéristique. On peut, à volonté, leur communiquer ainsi l'odeur de l'héliotrope, qui rappelle la vanille, du réséda, de la violette, du coing, etc., etc.

A ce sujet, nous croyons devoir mettre en garde les conservateurs de fruits contre certains produits dont l'odeur ne pourrait que donner à ceux-ci une odeur désagréable; tels la mousse, le foin, etc., etc... qu'un expéditeur intelligent et soigneux doit absolument proscrire à l'emballage.

René Lemoine,
Horticulteur à Châlons-sur-Marne.

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(Suite.)

Toutefois, dans ces conditions mêmes, le sol s'épuiserait lentement, car les pertes subies du fait de l'entraînement des sucs nourriciers et notamment des nitrates dans le sous-sol ne seraient pas compensées.

Pratiquement, il convient donc, pour arriver non seulement à une simple restitution, mais encore à un enrichissement progressif du sol :

1° De porter à environ 75 *kilogrammes* par hectare le poids de l'azote, à cause des nitrates entraînés en pure perte dans le sous-sol ;

2° De quadrupler le poids de la potasse en la portant au minimum à une quarantaine de kilogrammes par hectare, parce que le pouvoir rétenteur des terres s'exerce beaucoup plus sur les sels potassiques que sur les nitrates, et que, par suite, la potasse semée à la surface du sol ou peu profondément enfouie parviendra beaucoup moins facilement aux racines que les nitrates et que, de plus, elle n'est pas toujours fournie au sol sous une forme aussi rapidement utilisable que l'azote; par suite, n'étant plus associée dans les proportions voulues avec cet élément, on obtiendrait une végétation trop herbacée avec production probable de rameaux mal lignifiés ;

3° Quant à l'acide phosphorique, pour les mêmes raisons, le taux doit en être également augmenté.

De plus, comme c'est là, par excellence, l'élément de floraison et de fructification, il serait bon d'essayer si, en faisant la *dominante* de l'engrais appliqué, nous ne modifierions pas avantageusement les qualités florifères déjà si précieuses de notre rose favorite.

Essayons, d'abord, d'un apport d'acide phosphorique de 45 kilogrammes à l'hectare et n'hésitons pas à l'augmenter, à le doubler même, si les résultats de notre expérience se montrent encourageants.

Il ne me reste plus qu'à examiner sous quelles formes doivent être fournis au sol l'*azote*, l'*acide phosphorique* et la *potasse*, en nous basant, pour le choix des engrais commerciaux, à employer sur la composition physique du sol et sur les connaissances acquises au cours de cette conférence.

ENGRAIS POTASSIQUES

Les principaux engrais fournissant la potasse sont :

Le chlorure de potassium,
Le sulfate de potasse,
Le carbonate de potasse,
Le nitrate de potasse,
La kaïnite,
Les potasses brutes,

Chlorure de potassium. — Contient, suivant son degré de pureté de 46 à 58 % de potasse.

Il livre sa potasse à meilleur compte que tous les autres sels potassiques et le pouvoir rétenteur des terres s'exerce bien à l'égard de la potasse qu'il fournit.

Il a l'inconvénient d'absorber l'humidité de l'air, de devenir pâteux et par suite difficile à semer régulièrement.

Son grand défaut est d'apporter du chlore en excès, ce qui nuit aux végétaux.

Il faut le réserver aux sols très calcaires et mieux lui préférer en horticulture le sulfate de potasse.

Sulfate de potasse. — N'absorbe pas l'humidité de l'air, reste sec et pulvérulent, par suite facile à répandre régulièrement. Contient de 46 à 52 % de potasse, livrée à bon marché.

Convient à tous les sols et doit être préféré au chlorure de potasse dans la culture des Rosiers.

Carbonate de potasse. — 50 à 60 % de potasse, d'un prix de revient assez élevé mais livré sous une forme *très assimilable.*

Est très caustique et peut brûler les Rosiers, s'ils sont mis directement en contact avec lui.

Convient à tous les sols, dans lesquels il devient un puissant agent de nitrification.

Nitrate de potasse. — Est à la fois un engrais potassique et azoté; contient environ 44 % de potasse et 13 % d'azote dont nous reparlerons plus loin.

La potasse fournie par le nitrate de potasse n'est pas préférable à celle des autres engrais et coûte plus cher. L'azote et la potasse fournis séparément par le nitrate de soude et le sulfate de potasse reviennent moins cher que lorsqu'ils sont livrés simultanément par le nitrate de potasse.

Potasses brutes. — Très variables comme teneur en potasse, dont elles renferment, à l'état de carbonate, de sulfate ou de chlorure, de 20 à 60 %.

Kaïnite. — C'est un sel brut renfermant à peine 10 à 13 % de potasse à l'état de sulfate et de chlorure. Fournit au sol sous forme de chlorure de potassium, de sodium et de magnésium un excès de chlore qui peut devenir nuisible aux végétaux.

(*A suivre*) COCHET-COCHET.

LES PULMONAIRES

PULMONARIA ou *Mertensia*

Les Pulmonaires tirent leur nom de *Pulmo*-Poumon, ce qui a fait attribuer pendant longtemps à cette plante des propriétés béchiques, tendant à guérir la pulmonie, mais on en est revenu, et on possède des médicaments beaucoup plus énergiques; on a découvert ensuite que son étymologie venait de ce que, sur certaines de leurs feuilles, on rencontre des taches identiques, paraît-il, à

PULMONARIA VIRGINICA.

celles qu'on aperçoit sur les poumons des personnes atteintes de pulmonie, l'effort pour en arriver là n'a pas été très grand!

Le meilleur de tous les genres ou variétés est le *Pulmonaria Virginica* (Linn.) ou *Mertensia Virginica* (A. C.) ou *Steenhammera Virginica* (Reich) ou *Mertensia pulmonarioïdes* ou *Casselia Virginica*, *Lithospermum pulchrum*, qui est répandu dans toute l'Europe et une partie de l'Amérique, il a été introduit dans nos contrées vers 1699.

C'est une très bonne petite plante pour garnir les rocailles humides ou le bord des ruisseaux, en terre sablonneuse; sa floraison hâtive, de fin de mars à mai, et le coloris bleuté de ses fleurs en font une plante qu'on ne devrait pas négliger dans les jardins.

On doit la cultiver en terre légère, sableuse, à sous-sol laissant écouler les eaux, mais lui donner de fréquents arrosages, si on ne la plante pas sur le bord de l'eau; avec un sous-sol compact et de l'eau stagnante les racines pourriraient.

C'est une plante dont on ne peut faire des massifs et surtout des massifs abrités, il lui faut le grand air, mais non le grand soleil, on pourra en planter en contre-bordures.

La multiplication se fait par la division des touffes, après la défloraison vers mai, ou par le semis des graines semées aussitôt récoltées, en terrines, en terre de bruyère et dont la levée n'a lieu qu'au printemps suivant; il faut attendre encore un an pour livrer le plant à la pleine terre, ce plant devra être abrité sous châssis l'hiver.

Il est encore un certain nombre de Pulmonaires; mais qui sont insignifiantes pour la culture, telles les *P. angustifolia*, à fleurs passant du rose clair au bleu foncé; *P. mollis*, fleurs bleues; *P. officinalis*, à fleurs rose violacé ou blanches; *P. Sibirica*, à fleurs bleues ou blanches, insignifiantes; *P. Alpina*, fleurs bleues; *P. Dahurica*, fleurs bleu vif; *P. lanceolata*, bleu clair ou foncé; *P. maritima*, bleu pourpré. HELCEY.

A QUELLE ÉPOQUE FAUT-IL PLANTER LES DAHLIAS?

Pour la mise en place de beaucoup de plantes d'hivernage, de même que pour le semis de beaucoup de plantes annuelles, le choix du moment le plus favorable est assez délicat. On pourrait presque dire, dans certaine mesure, qu'il n'y a pas de règle générale, mais seulement des cas particuliers.

Un cultivateur habile, M. James W. Withers, traitait récemment du cas des Dahlias dans l'*Américain Gardening*, et son opinion très nette est qu'il faut les planter très tard, jusque dans les premiers jours de juillet.

Lorsqu'il commença à cultiver des Dahlias, M. Withers, les plantait aussitôt que les gelées n'étaient pratiquement plus à craindre, vers le 10 mai. Il obtenait des pousses énormes et peu de fleurs, malgré tous ses soins et les tentatives qu'il fit avec différents engrais et différentes méthodes de culture. Son attention ayant été appelée sur la date de la plantation, il résolut, avec deux confrères, de faire des essais dans trois terrains distincts, en commençant les plantations dès que le temps le permettrait, et en les continuant jusqu'en juillet. Les 250 derniers tubercules furent mis en terre le 4 juillet. Un grand nombre de ceux plantés à partir du 28 juin avaient été achetés dans un magasin à cette date, et c'étaient, en quelque sorte, des « rossignols ». Cette année-là, M. Withers obtint des résultats excellents, et les tubercules qui fournirent les meilleurs furent ceux qui avaient été plantés le 28 juin. Ceux qui avaient été mis en terre avant le 15 juin n'avaient à peu près plus une fleur présentable à partir du mois d'octobre.

L'expérience fut renouvelée avec emploi de divers engrais, dont huit formules différentes furent appliquées à autant de lots de terrain. On constata que, quel que fût l'engrais employé, les tubercules plantés avant le milieu de juin ne donnèrent sensiblement pas de fleurs.

Enfin M. Withers se décida, l'année dernière, à ne commencer ses plantations de Dahlias que le 11 juin, et il les continua tous les jours jusqu'au 16 juillet; tous les tubercules, même les derniers plantés, lui donnèrent des fleurs magnifiques.

Ce n'est certes pas la première fois que nous voyons préconiser le procédé qui consiste à planter les tubercules de Dahlias à une époque tardive; mais il est bon de le rappeler et de l'appuyer sur des expériences comparatives comme celles que nous venons de citer. M. Withers lui attribue un autre avantage appréciable, c'est de rendre les tuteurs inutiles, les tiges s'allongeant moins et restant plus rigides.

OMNIS.

LES NOUVEAUTÉS

NOUVELLES ANÉMONES HÉPATIQUES

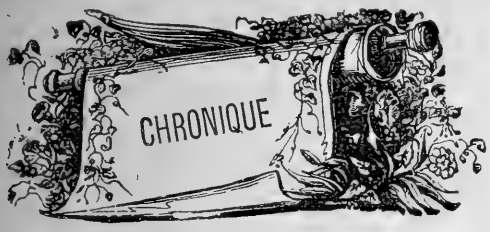
On annonce en Angleterre parmi les nouveautés du printemps l'*Anemone hepatica angulosa*, une curieuse espèce qui diffère principalement de l'Hépatique commune ou *Hepatica triloba*, par ses feuilles anguleuses et dentelées au lieu d'être trilobées, comme elles le sont dans l'espèce type.

L'*Hépatique blanche à fleurs doubles* est généralement regardée comme un mythe. Elle existe parfaitement, mais elle est encore si rare que bien peu de personnes ont eu jusqu'à présent l'occasion de voir, au printemps, cette ravissante variété. En visitant récemment les vastes et importantes cultures de plantes alpines de M. Otto Frœbel à Riesbach, Zürich (Suisse), nous avons eu la bonne fortune de pouvoir admirer dans une rocaille, à côté de tant d'autres raretés et merveilles de la flore alpine, quelques touffes en pleine floraison de cette rarissime variété double à fleurs blanches ou *Hepatica triloba* var. *alba plena*.

O. B.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Récompenses accordées à l'Horticulture dans les Concours régionnaux agricoles pour* 1903 ;

Auch, le 3 mai : officier du Mérite agricole M. Herbaut, pépiniériste à Mirande (Gers).

Horticulture : Objet d'art ; non décerné. — Médaille de bronze et 300 francs à M. Meliet (Placide), à Mirande (1).

Arboriculture : Objet d'art et 600 francs à M. Debrieu, à Fleurance ; médaille de bronze et 200 francs à M. Fronton (François), à Samatan ; méd. de bronze et 100 francs, à M. Labat (Omer), à Auch.

Exposants-marchands : Médaille d'or : MM. Vilmorin et Cie, à Paris ; méd. argent, grand module : Mme Coureau, à Colombes (vins mousseux).

M. G. Marsais, qui vient d'être nommé chef de bureau au Ministère de l'Agriculture aura sous sa direction le Bureau de l'Enseignement agricole et celui des Encouragements à l'Agriculture.

Si la tâche est ardue, ceux qui connaissent le nouveau titulaire savent qu'il est à même de la remplir au mieux des intérêts de tous.

Expositions horticoles françaises pour 1903. — Paris. Serres de la Ville, Cours-la-Reine, du 20 au 25 mai inclus. (Notre prochain numéro ne paraissant que le 25 mai, nous ne pourrons, comme nous en avons pris l'initiative les années précédentes, donner le programme, au jour le jour, des réunions.)

Nancy, du 6 au 8 juin : exposition de tous les produits de l'horticulture organisée par la S. Centrale d'H. de Nancy, aux galeries de la salle Poirel.

Orléans : Par suite des froids qui se sont fait sentir dans la région orléanaise, l'exposition que devait tenir la S. horticole du Loiret, le 6 mai, est reportée au 23 mai.

Nogent-sur-Marne, du 5 au 13 septembre. Le programme de l'exposition qui doit se tenir au Jardin colonial, sous les auspices des Sociétés d'horticulture de Montreuil-aux-Pêches, Vitry aux-Arbres, Nogent-sur-Marne et Le Perreux, vient de paraître et est à la disposition des intéressés qui en feront la demande à M. V. Thévenard, secrétaire général, au Jardin colonial, avenue Gabrielle à Nogent-sur-Marne (Seine.)

Disons que cette exposition promet de prendre une importance exceptionnelle, et que tout engage à exposer.

Meaux (Seine-et-Marne) 24 au 25 mai. Concours horticole organisé par la Société d'horticulture de Meaux, à l'occasion de

(1) Il serait à désirer que les Palmarès des Concours agricoles fussent un peu moins sommaires, il en est de très bien rédigés, mais d'autres qui sont brefs sous le rapport des prénoms, professions, situations et adresses des lauréats.

l'inauguration du Monument élevé à la Mémoire des enfants de l'arrondissement, morts pour la Patrie.

Bar-le-Duc, 19 au 21 septembre.

Douai, 12 au 14 juillet.

Le Hâvre, 18 au 21 juin.

Angoulême, 6 au 8 juin.

Expositions étrangères pour 1903. — Le programme de l'exposition internationale, qui doit avoir lieu, du 29 août au 7 septembre, à *Luxembourg* (*Grand-Duché*) vient de paraître et sera envoyé sur demande adressée à M. Ch. Siegen, secrétaire, 21, boulevard Royal, à Luxembourg.

Pour l'horticulture, 163 concours sont ouverts.

L'Horticulture à l'exposition de Saint-Louis de Missouri (États-Unis). — Une première réunion des membres des Comités d'admission à l'exposition internationale de Saint-Louis, qui doit se tenir du 30 avril au 1er décembre 1904, a eu lieu le 8 avril : *le but* était de procéder à l'élection, par scrutin, des membres appelés à constituer les bureaux; *le résultat* a été d'entendre lecture des noms des membres composant ces bureaux suivant une liste... arrêtée à l'avance...! sauf le procédé, cette liste n'est ni meilleure ni plus mauvaise.

Groupe 105. — *Matériel et procédés de la pomologie, de la floriculture et de l'arboriculture.* G. 106 : *Matériel et procédés de viticulture.* — Président : M. Ed. André; vice-présidents : MM. E. Salomon, V. Vermorel; rapporteur : M. J. Vacherot; secrétaire : M. G. Ozanne; trésorier : M. P. Lebœuf.

Groupes 107. *Fruits.* — 111. *Arboriculture, Pomologie* : Président : M. Louis Leroy; vice-présidents : MM. L. Fontaine et O. Opoix; rapporteur : M. L. Loiseau; secrétaire : M. Nomblot; trésorier : M. Boucher.

Groupe 108. — *Arbres, arbrisseaux, plantes d'ornement et fleurs* : Président : MM. L. Lévêque; vice-présidents : MM. G. Croux et et G. Bruant; rapporteur : M. Martinet; secrétaire : M. G. Duval; trésorier : M. J. Gravereaux.

Groupe 109. — A. : *Plantes de serres* : B. : *Fruits et légumes forcés* : Président : M. Albert Truffaut; vice-présidents : MM. A. Cordonnier et L. Duval; rapporteurs : MM. G. Magne et J. Buisson; secrétaire : M. Léon Parent; trésorier : M. G. Compoint.

Et maintenant, Messieurs les exposants, en route pour Saint-Louis :

Les syndicats horticoles et primeuristes ont pris la résolution de tenter d'exposer, si le ministre du Commerce oblige les Compagnies de transports maritimes à installer, sur leurs bateaux, des appareils réfrigérants permettant d'expédier pendant et après l'exposition, des produits frais de France en Amérique.

Balcons fleuris. — Il existe en Allemagne, à Dresde, une Société qui, « pour charmer les yeux des visiteurs étrangers au pays », a pour but de faire contribuer les habitants à la décoration de la Ville en ornant de fleurs leurs maisons particulières, en créant de petits jardins suspendus ou même devant leurs façades.

Cette Association stimule le zèle de ses adhérents en accordant gratuitement, des plantes, des ouvrages horticoles, des médailles et même des primes en argent allant jusqu'à deux cent francs.

Si, en France, à Paris surtout, une pareille chose existait, nous connaissons plus d'un Parisien qui, s'il ne voyait pas monter ses Volubilis dans sa caisse à fleurs, serait sûr de voir monter un agent, de M. Lépine dans son logis pour lui dresser procès-verbal !

Transport des fruits. — La Compagnie des Chemins de fer de Lyon prépare, paraît-il, des wagons munis de très forts ventilateurs qui agiront pendant la marche du train et établiront une température froide pour le transport des denrées agricoles qui pourront arriver fraîches sur le marché parisien.

Ces wagons vont être expérimentés pour le transport de Fraises.

La Cure aux Fraises. — Après les raisins voici les fraises qui entrent dans le domaine de la thérapeutique.

Des savants ont reconnu dans ce délicieux fruit la présence de l'antidote spécifique du virus rhumatismal, l'acide salycilique; aussi recommande-t-on aux rhumatisants, de manger force fraises.

Ce fruit du reste, est, paraît-il, depuis longtemps déjà recommandé, par les médecins russes, et le roi Edouard VII d'Angleterre est un des plus fervents amateurs du fruit du *Fragaria*, dont il a fait une énorme consommation pendant son séjour à Paris.

Reboisons! Reboisons. — Après le marronnier du 20 mars, nous aurons, à Paris, un autre marronnier historique.

S. M. le roi Edouard VII a profité de son séjour *officiel* dans nos murs pour planter, le 3 mai, dans le jardin de l'ambassade d'Angleterre, avenue Gabriel, un marronnier à fleurs rouges.

Quelle en sera la destinée? Et *le* 3 *mai* vivra-t-il autant que *le* 20 *mars*??

Les Fleurs aux Halles de Paris. — Il résulte du rapport officiel du Ministre de l'Intérieur, que, pour 1902, le marché aux fleurs coupées des Halles de Paris a pris une grande importance : il n'a pas compté moins de 447 marchands de produits du Midi comme de ceux de la région parisienne.

Le produit de la vente des fleurs aux Halles qui n'a atteint en 1901 que de 11.056.000 francs, a dépassé 11.287.000 francs pour 1902.

NOUVELLES DIVERSES

Une réunion des membres de *l'Association de l'Ordre national du Mérite agricole*, présidée par M. le Dr H. Ricard, sénateur de la Côte-d'Or, aura lieu à La Roche-sur-Yon, le vendredi 22 mai, à l'occasion du Concours agricole, dans une salle mise à la disposition de l'Association par M. Grosjean, commissaire général du Concours.

Des réunions auront également lieu à Chaumont, Evreux et Le Puy pendant les Concours.

Nécrologie. — *M. Maxime Delaire*, fils du dévoué Secrétaire général de la S. d'H. d'Orléans et du Loiret, qui était attaché à l'administration du *Moniteur d'Horticulture*, est décédé à Paris, le 23 avril, à l'âge de 37 ans.

La Direction adresse à sa veuve et à sa famille l'expression de ses vifs et sincères regrets.

M. Archibald Barron, jardinier anglais des plus émérites, est décédé à Chiswick, le 15 avril.

On doit à M. A. Barron un *Traité sur la Culture de la Vigne en serre et sous verre*, du plus grand mérite.

LUCIEN CHAURÉ.

LES HORTENSIAS

A FLEURS BLEUES

Nous nous servons à dessein de ce nom vulgaire comme titre de cet article en indiquant certains procédés de culture ou, plus exactement de maquillage floral.

HORTENSIA! c'est le nom inscrit dans la mémoire populaire, quand il s'agit de l'*Hydrangea hortensis* (Smith).

Les botanistes protestent toujours et réclament de voir redonner à cette plante le nom générique d'*Hydrangea* créé par Linné. Malgré tout, le peuple a conservé le nom inventé par Commerson pour désigner la charmante plante, chinoise d'origine, dont nos ancêtres célébraient à l'envi, au commencement du XIXe siècle, la « changeante et anormale floraison (1) »

Nous ne nous attarderons pas à décrire les grandes feuilles vertes largement ovales, dentées, accuminées, glabres, ni les grands corympes terminaux aux fleurs stériles variant du blanc rosé, au rose vif et au bleu, corymbes essentiellement décoratifs. Nous ne chercherons pas à faire la nomenclature des espèces et des variétés que renferment les jardins botaniques ou particuliers. Nous n'avons ici qu'un but, indiquer comment il est possible d'obtenir au lieu de corymbes roses, de belles panicules d'un beau bleu, franc et net. On les rencontre chez quelques fleuristes mais de nombreux amateurs se découragent attribuant à la possession d'une terre spéciale les succès obtenus par certains jardiniers puisque tous leurs efforts n'aboutissent qu'à rendre terne et sale le coloris naturel rose de l'*Hydrangea hortensis*. Ils se plaignent de voir leurs panicules tantôt colorées seulement en partie étant à la fois bleu, rose et vert; tantôt d'une nuance indécise qui n'est plus aucune de ces trois teintes mais un coloris neutre sans éclat, sans beauté.

Pour atteindre un bon résultat dans cette culture, il importe de la commencer avant l'hiver au moment du rempotage d'automne, et de laver entièrement les racines de manière à enlever toute la terre dans laquelle les

(1) Cf. Discours prononcé au salon de Flore à Gand le 29 juin 1817 par M. N. Cornelissen.

plantes ont grandi pendant tout l'été. Donnez-leur un compost ferrugineux composé de terre de bruyère sableuse à laquelle on ajoute 10 0/0 de cendres de mâchefer pilées très fines, 3 0/0 de sulfate de fer et 50/0 de poudrette (1). On arrose deux fois par semaine avec de l'eau saturée de fer et de sulfate d'ammoniaque pur (2), à raison de 1 gramme par litre d'eau.

On multiplie les Hydrangeas facilement de boutures; rien n'est plus gracieux comme de petites boutures ayant quatre à six grandes feuilles et terminées par une belle panicule bien colorée.

DE STAPPAERT.

(*Revue de l'Horticulture belge.*)

LA COURGE PATATE

CUCURBITA BATATAS

Un de nos abonnés du Dauphiné a eu l'obligeance de nous adresser, l'automne dernier quelques échantillons d'une curieuse espèce de Courge, mise au commerce depuis quelques années par les marchands grainiers de la région lyonnaise sous le nom de : *Courge Patate.*

La Courge Patate (*Cucurbita batatas*) dont nous publions la chromolitographie serait d'origine américaine. C'est une plante très vigoureuse, à tiges volubiles et coureuses qui atteignent jusqu'à six et huit mètres de longueur. Elle est aussi grimpante et se fixe partout solidement grâce aux fortes vrilles qu'elle émet à l'aisselle des feuilles, où se trouve réuni tout un faisceau d'organes, savoir les vrilles, les fleurs, puis les fruits. Ses fleurs sont assez grandes, régulières et d'un beau jaune orangé. Ses fruits sont profondément sillonnés dans le sens de la longueur et diffèrent par leur forme des autres espèces de Courges, comme le démontre du reste si bien notre planche coloriée. Chaque plante produit en moyenne de 30 à 50 fruits qui pèsent de 500 à 700 ou même 800 grammes. Leur chair est ferme, jaune saumoné, légèrement sucrée et non aqueuse ; en outre ces fruits ont le grand avantage de se conserver fort longtemps en bon état. Grâce à la saveur particulière de ces Courges, on les accommode très bien sautées ou frites au beurre, si on ne veut pas en faire de purées.

Cette Courge Patate est une intéressante Cucurbitacée qui peut être utilisée comme plante d'ornement, puis, grâce à la qualité de ses fruits, elle peut aussi être cultivée comme plante potagère. Sa culture n'offre rien de particulier; elle est identique à celle des autres Courges d'ornement, car cette espèce n'est pas du tout délicate. Cependant comme elle est très vigoureuse, il est préférable pour sa bonne réussite de la semer sur couche en mars ou avril, puis de la mettre en place dans le courant de mai, à une exposition ensoleillée, dans un sol meuble, riche et substantiel.

OUDEIS.

LA TAUPE

De temps en temps, une discussion éclate entre les protecteurs de l'agriculture; et comme en toutes discussions, on y entend crier — *non* d'une part, et *si* de l'autre — avec une égale bonne foi, les arguments présentés par les deux camps sont si solides, qu'à peine on peut s'empêcher de penser comme le dernier qui a parlé.

Cette discussion a pour objet, d'un côté, de désigner à la malédiction publique un animal coupable de déprédations dangereuses, — et, d'un autre côté, de recommander le même animal à la protection des lois comme rendant à l'agriculture les services les plus signalés.

Vous connaissez ce genre de débat : nous l'avons entendu dans le *Moniteur d'Horticulture* pour le corbeau; nous allons l'entendre pour la taupe.

Ceux qui combattent le corbeau et la taupe ne parviennent pas à comprendre qu'il se trouve des gens pour les défendre; volontiers, ils penseraient que ces gens-là

(1) Une autre recette a souvent été signalée et employée par les vieux jardiniers. Ils ajoutent à la terre 10 % d'ardoise pilée, 3 % de sulfate de fer et 1 % de sulfate d'ammoniaque.

(2) Il faut se méfier du sulfate qui n'est pas pur car, dans ce cas et notamment quand il paraît rouge il est associé à des sulfo-cyanure qui constituent un poison violent pour les plantes.

CUCURBITA BATATAS.

COURGE PATATE.

sont des cultivateurs en chambre, incapables de distinguer un pommier d'un ormeau, ni un champ de blé d'un champ de pommes de terre, possédés, par surcroît, de la manie de prononcer des discours ou d'écrire des articles sur n'importe quoi et sans le plus léger souci de ce qu'ils disent.

De leur côté, les défenseurs de la taupe et du corbeau, ayant de bonnes raisons pour appuyer leurs dires, se persuadent que leurs contradicteurs sont des routiniers qui n'ont jamais voulu contrôler par une observation personnelle et suivie la tradition qu'ils ont reçue de leurs arrières-grands-parents.

Les deux camps s'en vont donc chacun de leur côté, sans se convaincre l'un l'autre qu'il faut détruire taupes et corbeaux, — ou les conserver, et... sans convertir personne!

Ce qu'il y a de plus joli, c'est que tous deux, les conservateurs et les destructeurs, ont raison, bien qu'en soutenant chacun exactement le contraire de l'autre?

— C'est-à-dire, si vous le préférez, qu'ils ont tort tous deux, ayant, chacun, porté jusqu'à l'absolu, la parcelle de vérité que contenait leur plaidoyer.

La vérité est que l'animal le plus utile devient nuisible, devient dangereux, devient calamiteux, quand on le laisse pulluler.

Dix corbeaux, une taupe, c'est une bénédiction pour un champ. Mille corbeaux, cent taupes, c'est la dévastation.

En se faisant cette simple concession, les parties se réconcilieraient, et ils auraient tous deux entièrement raison.

Mais d'aucuns trouvent que la vie serait fade, si, la discussion arrivant si vite à la vérité, on perdait le prétexte de penser que son contradicteur est un sot.

J'ai lu ces jours passés, dans un article de journal, un résumé très bref des services et des dommages qu'on peut inscrire au procès de la taupe; il m'a de plus paru très juste. Le voici :

« La voracité de cet animal est légendaire, sa faim est inextinguible et il meurt d'inanition à la moindre diète à laquelle nos médecins aiment tant à nous soumettre.

« La taupe se nourrit essentiellement de lombrics et de larves d'insectes, mais ne saurait tondre d'un « pré la largeur de sa langue ». La taupe est-elle dans un champ? C'est que les larves y abondent. Disparaît-elle? C'est que la famine approche.

« Voilà l'utilité de la taupe.

« Voici ses inconvénients :

« En minant le terrain, elle bouleverse les semis, coupe les racines et détruit ainsi nos plus chères espérances. Ses nombreuses taupinières gênent la marche régulière des faucheuses sur nos prairies et des tondeuses sur nos pelouses.

« Enfin, les nombreuses galeries qu'elle creuse à faible profondeur dérobent aux plantes appui et nourriture, nuisent aux irrigations et servent de retraite à d'autres animaux nuisibles.

« Tels sont les avis sur la question. Que conclure?

« 1° Dans la grande culture les services rendus par la taupe l'emportent sur ses dégâts.

« 2° Si la taupe est un auxilliaire précieux, elle est funeste quand elle est *légion*.

« 3° Elle doit être bannie des jardins.

« Son procès étant fait, il ne reste plus qu'à *la détruire là où elle abonde*. »

Voilà une conclusion à laquelle on ne peut que souscrire.

OMNIS.

LA SAISON DES NIDS

Le nid de l'oiseau est la parure harmonieuse et chantante des champs et des bois dont la fleur est le sourire embaumé. Le nid est un monument féerique et léger de l'amour maternel qui, sur le globe entier, se renouvelle à chaque printemps. Le nid est une merveille de la nature, faite de science et d'art, de grâce, de confort, de patience et de génie.

Il se rencontre des oiseaux de tous les métiers, de toutes les corporations, de tous les mérites, de tous les talents. Oiseaux artistes et savants, ouvriers merveilleux, charpentiers et maçons, tailleurs et géomè-

tres, cardeurs, paveurs, treillageurs, terrassiers, matelassiers, tapissiers, menuisiers, tisserands, ornemanistes et graveurs. physiciens, chimistes, ébénistes, astronomes !

Il se rencontre des oiseaux qui suspendent des nids féériques aux falaises escarpées, à la cîme des tours et des clochers, au faîte des arbres touffus où chuchote le vent, à la pointe des roseaux murmurants et des joncs fleuris, au toit des maisons, au coin des fenêtres, dans le creux d'un arbre, dans la fissure d'un rocher, dans un pli de terrain, dans un sillon, derrière une pierre, dans la haie où fleurit l'aubépine, dans la mousse des bois, parmi les violettes et les marguerites.

Et ce nid, selon le caprice de l'architecte ou la fantaisie de l'ingénieur, les conditions admirablement comprises de salubrité, d'hygiène, d'élégance et de commodité, de sécurité et de confort, affecte tour à tour la forme saisissante d'une corbeille, d'un chapeau, d'une alcôve, d'une tourelle, d'un bastion, d'un panier, d'un sac, d'une barque, d'une boule, d'une poire, d'une bourse, d'une ruche, d'un hamac, que sais-je encore...

Eh bien ce nid est autre chose qu'un prodige de la nature et qu'une merveille de l'amour maternel.

C'est la source inépuisable de la richesse des récoltes et de la prospérité des champs. De ce nid fragile et mignon s'élanceront, un jour, des escadrons ailés faisant une guerre incessante et féconde à l'insecte maudit, fléau des plantes et des fruits, des jardins, des récoltes, des troupeaux, si bien que sans l'oiseau la vie de l'homme serait impossible sur cette terre.

Il est des instituteurs qui mettent je ne sais quel zèle inventif et tendre, à agrandir leur rôle, à compléter leur mission. C'est ainsi que l'un de ces hommes modestes, dont on ne parle jamais, eut, il y a quelques années, une idée aussi ingénieuse qu'utile, poétique comme une églogue, simple et touchante comme une page de la morale en action.

Cet homme intelligent et bon, maître d'école à Saint-Denis de Vaux, si je ne me rompe, forma pour la conservation des nids d'oiseaux une association ayant ses statuts, son bureau, son président.

Les membres de cette association charmante sont tous les enfants de l'école : voyez-vous le nid, ce berceau aérien exposé à tous les périls, à tous les vents, si fragile et si délicat, placé sous la protection même des enfants.

Voyez-vous l'écolier tuteur attendri et zélé de ces nouveaux-nés que, hier encore, il arrachait avec une insouciance cruelle à l'aile de leurs mères.

N'est-ce pas tout à la fois un enseignement agricole et une leçon d'humanité. Humain envers les petits oiseaux, l'enfant sera un jour plus dévoué à ses semblables, plus charitable à ses frères et, dans la bergeronnette ou le rouge-gorge il apprend à respecter l'ennemi précieux des insectes, l'auxiliaire du laboureur et la providence des sillons.

Il y a cinq ou six ans, au congrès ornithologique de Vienne, M. Oustalet, du Museum, plaida avec éloquence la cause aussi importante que sympathique de l'oiseau des champs, implacable ennemi des insectes ravageurs qui sapent la plante dans sa racine, attaquent l'arbre dans sa sève, le fruit dans sa fleur et la fleur dans son bourgeon.

(*A suivre.*)

FULBERT-DUMONTEIL.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES (1).

(*Suite*)

ADLUMIA CIRRHOSA

L'*Adlumia cirrhosa* ou *A. à vrilles* est une plante grimpante, bisannuelle originaire du nord de l'Amérique ; elle peut atteindre à trois mètres de hauteur.

On l'emploie pour garnir des treillages ou des berceaux, à bonne exposition nord et en terre légère, bien arrosée; ses vrilles lui permettent de s'accrocher un peu partout ; son feuillage, bien découpé, d'un beau vert clair, est très décoratif ; ses fleurs, en grappes sont roses, assez jolies mais peu visibles.

(1) Gravures Vilmorin.

La multiplication, la plante étant bisannuelle, se fait par le semis, dès Août, en terrine, et en bonne terre légère; on repique

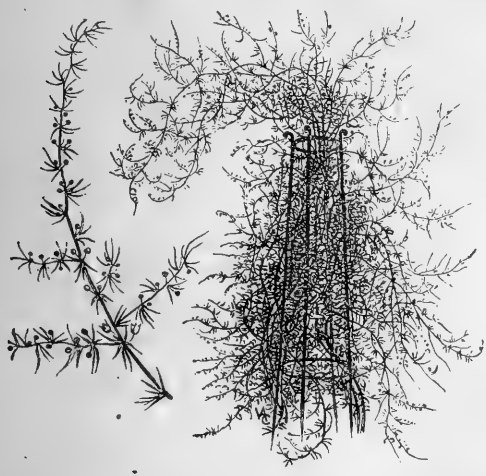
ADLUMIA CIRRHOSA

en pot et on fait hiverner, sous châssis pour planter en mai.

Cette plante, qui appartient à la famille des Fumariacées, et aussi connue sous le nom de : Fumeterre grimpante.

ASPARAGUS VERTICILLATUS

Au nombre des plantes grimpantes et décoratives dont on peut orner des troncs d'arbres, des carcasses en fil de fer, etc., on doit ranger l'Asperge à rameaux verticilles, qui est une plante vivace, volubile, dont les



ASPARAGUS VERTICILLATUS

tiges, grêles, vert clair, peuvent atteindre 4 mètres de hauteur; de la fleur nous ne parlerons pas, elle est insignifiante, blanc verdâtre.

La multiplication s'en fait par le semis de mars à mai, en pots et en terre de bruyère, ou en terre légère riche en humus; puis le plant est repiqué à l'automne et en quelques années, quatre à cinq, la plante atteint le maximum de sa force et de son développement.

APIOS TUBEROSA

L'Apios tubéreux, classé dans la famille des Papilionacées, peut aussi servir pour orner les treillages.

Son feuillage découpé, d'un beau vert pâle,

APIOS TUBEROSA

est très ornemental; les tiges peuvent atteindre 4 mètres, les fleurs réunies en grappes, sont peu apparentes mais elles répandent une agréable odeur; leur coloris est rouge pourpré.

La plante, originaire de l'Amérique du Sud, est vivace et se multiplie par la division des racines qui ont la forme d'une poire (d'où le nom de la plante); elles sont charnues et comestibles; on les divise tous les trois ou quatre ans, au printemps, et on les plante à 15 centimètres environ de profondeur avec un écartement d'au moins 40 centimètres.

(*A suivre.*)

HELCEY.

RETINOSPORA SANDERI

UN NOUVEAU CONIFÈRE BLEU

Le nouveau *Retinospora Sanderi* est la plante de plein air la plus remarquable et la plus intéressante de ce Siècle qui ait été présentée aux dernières floralies de Gand.

D'une forme globuleuse régulière par nature, il a un port nain et compact, lui donnant une apparence que ne présente aucun autre Conifère.

Cette qualité de rester nain, touffu et symétrique, rend ce nouveau *Retinospora* indispensable pour planter en massif, en groupes isolés, en bordures de plates bandes, ou encore pour la confection de mosaïques à la française.

Non seulement cette belle nouveauté se recommande par son port, sa magnifique couleur glauque très bleutée, mais surtout par sa parfaite résistance aux plus grands froids, Cette nouvelle plante a été exposée depuis plusieurs années aux froids les plus rigoureux, qu'elle a parfaitement supportés sans être endommagée.

O. B.

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(*Suite.*)

ENGRAIS PHOSPHATÉS

Les principaux engrais phosphatés sont :
Les phosphates de chaux,
Les scories de déphosphoration,
Les superphosphates,

Phosphates et Scories de déphosphoration. — Les phosphates minéraux et les scories de déphosphoration, apportent au sol non seulement de l'acide phosphorique mais encore un amendement calcaire qui n'est pas à négliger.

Ces produits conviennent donc tout particulièrement à nos terres de plaine pauvres en chaux.

Parmi les phosphates les plus assimilables, il faut placer au premier rang, le *phosphate fossile de Quiévy* qui contient de 12 à 15 % d'acide phosphorique ; nous l'employons personnellement avec succès depuis plusieurs années.

Les scories de déphosphoration, très variables comme teneur en acide phosphorique, dont elles renferment de 10 à 20 %, proviennent du traitement de la fonte par une matière calcaire qui la débarrasse du phosphore qu'elle renferme.

Superphosphates. — C'est en traitant les phosphates de chaux et les phosphates d'os par l'acide sulfurique, qu'on obtient les superphosphates minéraux et les superphosphates d'os.

L'acide phosphorique est fourni par les superphosphates sous une forme *momentanément* très assimilable et se diffuse, par suite, facilement dans les sols.

Les surperphosphates d'os contiennent de 18 à 21 % d'acide phosphorique soluble.

Les superphosphates minéraux de 10 à 19 %.

Malheureusement, les superphosphates apportent au sol un élément acide plutôt nuisible dans les terres pauvres en chaux.

Réservons-les pour nos terres à vignes si calcaires et nous nous en trouverons bien.

Les engrais potassiques et phosphatés doivent être enfouis l'hiver par un labour.

ENGRAIS AZOTÉS

Nitrate de potasse,
Nitrate de soude,
Sulfate d'ammoniaque,
Sang desséché,
Laine, *Tourteaux*, *Cornes*, *etc.*

Les engrais azotés peuvent se diviser en trois classes :

Ceux qui livrent leur azote sous forme nitrique immédiatement assimilable : *Nitrate de soude*, *Nitrate de potasse*.

Ceux qui le livrent sous forme ammoniacale : *Sulfate d'ammoniaque*, *Carbonate d'ammoniaque*, etc.

Enfin les matières qui renferment de l'azote organique : *Sang desséché*, *Laines*, *Cornes*, *Tourteaux*, etc.

Voyons les propriétés de ces divers engrais et examinons quel est le mode d'emploi le plus rationnel de chacun d'eux dans la culture du Rosier.

Nitrate de potasse. Nitrate de soude. — Nous avons déjà étudié le premier comme engrais potassique ; comme engrais azoté, disons qu'il renferme environ 13 0/0 d'azote. Le *nitrate de soude* en contient de 15 à 16 0/0.

Tous deux livrent leur azote sous forme nitrique immédiatement assimilable ; or, nous avons vu que les nitrates sont entraînés facilement par les eaux dans les sous-sols.

Il convient donc de n'employer les *nitrates de potasse et de soude* qu'au *moment même* où les Rosiers pourront les utiliser, c'est-à-dire au printemps.

Pour la même raison, il faut les semer sur le sol *sans jamais les enfouir*.

Enfin leur action est passagère, ils donnent un coup de fouet, mais ils n'ont pas d'action soutenue sur la végétation.

Sulfate d'ammoniaque. — 20 à 21 0/0 d'azote ammoniacal.

On suppose que l'azote ammoniacal du sulfate d'ammoniaque doit se nitrifier avant d'être absorbé par les plantes. Cette nitrification s'opère en tout cas rapidement (3 semaines à 1 mois par une température convenable). L'azote du sulfate d'ammoniaque est assez bien retenu par les terres. C'est pourquoi on peut et on doit même enfouir ce sel dans le sol par un léger labour. On peut l'enfouir parce que, en somme, le sulfate d'ammoniaque a des tendances marquées à rester dans les couches supérieures du sol et on doit procéder à cet enfouissement surtout dans les terrains un peu calcaires parce qu'il se forme toujours dans ces terrains du sulfate de chaux *avec mise en liberté de l'ammoniaque*, et par suite, perte d'azote.

Cette perte ne se produira pas si les combinaisons chimiques s'effectuent *dans le sol* et non à sa surface parce que l'ammoniaque, devenue libre, se combinera immédiatement à l'acide carbonique également libre pour former du carbonate d'ammoniaque.

L'action du sulfate d'ammoniaque sur la végétation *est beaucoup plus soutenue* que celles des nitrates de potasse et de soude.

Malgré les avis contraires, nous engageons à employer au printemps, seulement, le sulfate d'ammoniaque et à n'en mettre jamais dans les terrains très calcaires de la vallée d'Yère, réservant à ceux-ci l'azote organique. N'employons jamais le sulfate d'ammoniaque à haute dose, il pourrait causer des accidents à nos Rosiers.

(*A suivre*) Cochet-Cochet.

LES GRANDES FLORALIES GANTOISES
(18 *au* 26 *avril* 1903.)

La quinzième exposition quinquennale d'horticulture organisée par la S. Royale d'agriculture et de botanique de Gand a été inaugurée le 18 avril par S. M. le roi des Belges.

Invité à faire partie des membres du Jury international, au nombre de plus de deux cents, nous nous sommes réunis le 17 avril au matin dans la grande salle du dôme, au Casino, où nous avons été reçus par le Conseil d'administration. Le président de la société, M. le comte Oswald de Kerchove de Denterghem a prononcé, avec cette facilité d'élocution qu'on lui connaît, une allocution. Le Jury s'est ensuite constitué en sections, puis a procédé à ses importants travaux pour juger les nombreuses merveilles florales accumulées dans toutes les salles et dépendances du Casino.

L'exposition en elle-même était prestigieuse et idéalement belle. Jamais encore, dans aucun pays du monde, on n'était parvenu à réunir de si belles et de si riches collections de plantes fleuries. L'harmonie des couleurs, la richesse des plantes exposées, la décoration d'un goût exquis, la disposition des massifs, tout contribuait au plus haut point à charmer la vue. Mais ce qui a le plus surpris les visiteurs était le véritable Palais construit pour les Orchidées. Les nombreux et richissimes lots de cette *Reine des fleurs* ont provoqué par leur charme étrange et mystérieux la profonde admiration des innombrables visiteurs venus de tous les pays d'Europe pour contempler ces importantes floralies et suivre les grands progrès accomplis en horticulture pendant ces dernières années.

De l'avis unanime de tous les membres du Jury, composé de toutes les sommités botaniques et horticoles de l'Europe, rien aux diverses expositions antérieures n'a égalé jusqu'ici le choix et la valeur des superbes variétés ainsi que des magnifiques hybrides exposés à ces grandes floralies gantoises. Les Orchidées, disons-nous, ont été le clou de cette exposition. Puis, lorsque l'œil, fatigué de ces multiples impressions, s'évadait de ce milieu féerique et étrange, il pouvait se reposer dans les autres locaux, sur des groupements de couleurs moins complexes, mais également admirables.

Ces riches et innombrables collections se composaient de *Miscellanées* sans pareilles, de massifs de Palmiers aux frondaisons hardies et majestueuses, de gracieuses Fougères arborescentes, de Cycadées, d'énormes spécimens de Crotons, de Dracænas, etc. aux couleurs vives et chatoyantes, dont la fraîcheur du feuillage se mêlait harmonieusement aux teintes et nuances diverses des fleurs les plus séduisantes qui les entouraient. Les nombreux lots d'Azalées

en énormes spécimens et de *Clivia*, transformaient également toutes les salles et annexes du Casino en un admirable jardin fleuri et unique dans son genre. Les nombreux exemplaires d'*Anthurium*, eux aussi, ont, par leur coloris varié et leur habile groupement, formé un ensemble de lots fort attrayant.

Les diverses plantes bulbeuses de la Hollande, telles que les Jacinthes, les fleurs coupées, ainsi que les décorations florales si artistement groupées, unissaient leurs charmes à celui des nouveautés diverses, dont tous les horticulteurs ont dû apprécier les grands mérites.

Des milliers de spécimens de la flore de tous les pays du globe s'y étalaient, encadrés d'une végétation luxuriante de Palmiers, mélangés à des plantes d'une culture extraordinairement bien réussie et composée en partie de Camellias, de Rhododendrons, d'*Araucaria*, de Genêts, de Lilas, d'Hortensias, de Cinéraires et d'une foule d'autres non moins intéressantes. Une nombreuse collection d'*Amaryllis*, d'une maison de Liverpool, était de toute splendeur. Tous les coloris les plus vifs, en passant par toutes les gammes du rouge au blanc, causaient la profonde admiration des amateurs de plantes bulbeuses. Le joyau de cette collection était l'Amaryllis *blanc pur*, qui avait demandé pour son obtention quinze années de sélections judicieusement pratiquées et qui a fait le plus grand honneur à celui qui a réussi à le produire.

Dans l'immense annexe, recouvrant plus de 6000 m.car., les Azalées offraient aux spectateurs leur plus bel effet décoratif. Les groupes des plantes du Cap et de la nouvelle Hollande, ainsi que les autres plantes fleuries de serre froide, ont aussi contribué par leur délicate floraison à rehausser la légèreté de la décoration générale. Celle-ci était des mieux conçue ; elle faisait grand honneur aux différents amateurs et horticulteurs qui y ont apporté leur bienveillant concours et auxquels nous rendons hommage en groupe, la série de leurs noms étant beaucoup trop longue pour être publiée.

Par suite de l'excellente disposition du tracé de tout l'intérieur des salles de ce vaste Casino, les chemins étaient spacieux, ce qui a permis aux visiteurs d'admirer à l'aise toutes les plantes, sans être l'objet de bousculades, comme c'est souvent le cas dans des expositions semblables.

A l'extérieur, dans les jardins, les nombreuses serres modèles et les multiples spécimens de chaudières et de systèmes de chauffage, ainsi que le matériel horticole le plus complet attestaient l'ampleur qu'a prise de nos jours cette industrie, grâce au développement toujours croissant du commerce horticole.

Les Conifères, tous les arbustes d'ornement à feuilles persistantes, disposés avec énormément de goût, engageaient aussi les visiteurs à parcourir ces vastes jardins.

Nous reviendrons dans nos prochains articles sur diverses nouveautés remarquables présentées à ces importantes floralies et dont nous sommes empressé de faire peindre des aquarelles par nos artistes. Nous reviendrons aussi sur les concours que la Société Royale d'Agriculture et de Botanique de Gand avait jugé opportun de provoquer par l'exposition de collections scientifiques présentant l'évolution scientifique des types de maladies des plantes provoquées par des parasites végétaux.

Ces fêtes florales de Gand ont constitué par par elles-mêmes le plus étonnant spectacle qu'on ait pu voir jusqu'à ce jour. En quelques heures, nous avons vu arriver, transporter, déballer et mettre en place des milliers de plantes délicates. Cela s'est fait sans désordre, sans désarroi, malgré le froid, et surtout la neige qui n'a pas cessé de tomber pendant toutes ces installations !!!! Ce n'est qu'à Gand que nous avons pu voir des jardiniers, des horticulteurs et des amateurs ne pas s'inquiéter de savoir si la transition un peu trop brusque pour la saison, la grêle ainsi que la neige en plein avril, n'allaient pas compromettre à jamais la beauté fragile et splendide des plantes exposées.

C'est là un bel exemple de désintéressement à citer que de voir tous ces exposants moins préoccupés de leurs intérêts matériels que de celui de l'avenir de leur art. Grâce à leur esprit d'association et de sacrifice, les Belges ont porté l'horticulture nationale au plus haut point. Ces résultats n'ont été atteints que grâce à la bonne volonté de tous et ce pays s'honore en voyant les plus hautes autorités locales suivre l'exemple du Roi et venir applaudir aux efforts des jardiniers, ces artistes qui mettent dans l'exercice de leur profession, du discernement, du goût, de la science et la véritable passion du beau.

Nous aurions désiré que tous les jardiniers de l'Europe puissent aller à ce moment à Gand pour se rendre compte de la manière dont leur profession est honorée, de la considération dont sont entourés leurs collègues et de l'habileté extrême des procédés qui leur ont permis de réunir des milliers et des milliers de plantes fleuries en spécimens admirables comme culture et comme choix de variétés, Rien ne pourra donner une idée exacte des richesses florales qui étaient présentées dans cet ensemble féerique ; il fallait voir cette exposition pour en comprendre à la fois tout le charme et toute l'importance qui permettait de la classer d'emblée pour la plus remarquable que l'on ait vue jusqu'ici dans le monde entier. OUDEIS.

Meeting international des Horticulteurs à Gand

Le meeting international organisé, à l'occasion de l'exposition quinquennale, par la Chambre Syndicale des Horticulteurs belges, a eu lieu, cette année, dans la grande salle de la Bourse du Commerce de Gand, le dimanche 19 avril à onze heures.

Disons de suite que ce meeting a parfaitement réussi, tant au point de vue du nombre des assistants, car on en comptait environ un millier, qu'à celui de l'importance des invités, qui, grâce au soin méticuleux avec lequel est composé le Jury, réunissant environ 200 personnes choisies parmi les plus considérables notabilités horticoles du monde entier.

Nous devons reconnaître que l'organisation belge est parfaite et nous rendons hommage sans réserves à l'énergie et à l'intelligence avec lesquelles le Conseil d'Administration a mené à bonne fin cette tâche ardue d'amener dans la ville de Gand les principaux et les plus importants acheteurs d'Europe et même d'autres parties du monde.

Si la S. R. d'H. de Gand organise à grands frais ses expositions quinquennales, afin d'y exposer les merveilles horticoles de ce pays des fleurs, si cette exposition sert de prétexte à y attirer plus de 200 membres du Jury, venus de tous les points du globe, c'est à la Chambre Syndicale qu'incombe la tâche de tirer parti de cette assemblée unique, pour le plus grand honneur et surtout pour le plus grand profit de l'horticulture belge.

Le but principal de ces expositions est d'amener les acheteurs les plus importants, afin d'entretenir les relations amicales, de traiter des affaires et en préparer d'autres pour l'avenir.

Or, depuis quelque temps des points noirs se sont détachés sur l'horizon, le protectionnisme est en hausse et ce mouvement, quand il est exagéré, est de nature à contrarier bien des transactions.

L'Allemagne vient de voter des tarifs élevés, ridicules mêmes, qui, s'ils étaient maintenus, pèseraient lourdement sur les affaires horticoles non seulement de la Belgique, mais aussi de l'Italie, de l'Espagne, de la France, du Luxembourg, de la Hollande etc...

Aussi attendions-nous avec une certaine impatience le discours d'ouverture du meeting afin de voir de quelle manière le Président aurait abordé la question.

Vers midi, M. Bruneel, Président de la Chambre Syndicale réclame le silence et, dans un discours substantiel, après avoir remercié les assistants d'avoir répondu en si grand nombre à son appel, signale les dangers du protectionnisme, fait ressortir la nécessité de supprimer toutes entraves dans les transactions horticoles, engage les Chambres syndicales de tous les pays à demander à leurs gouvernements de vouloir bien entrer dans la voie du libre-échange qui est l'âme du commerce. Il termine son speech en levant son verre : à l'industrie horticole du monde.

— Personne n'a répondu, le meeting était clos !

— Pas d'ordre du jour, pas de proposition !

— Les Allemands étaient en nombre dans la salle, nous a-t-on dit, mais aucun n'a demandé la parole; du reste ajoutons fidèle interprète de la journée florale, qu'ils n'ont pas été cette année, contrairement à celles précédentes, très en faveur.

Les conversations particulières ont repris leur cours, des sandwichs et du champagne ont été servis à profusion, les beuveries ont eu libre cours et c'est tout !

Nous avons cherché à recueillir quelques impressions parmi les convives :

Les uns, optimistes et chauds partisans du libre-échange, approuvaient sans réserves. Ils disaient savoir que les Allemands étaient très mécontents de l'exagération des droits et comptaient sur une atténuation presque complète des tarifs.

D'autres, un peu plus pessimistes, trouvaient que l'avenir n'était pas brillant et que les Allemands eux-mêmes n'espéraient pas un abaissement sensible des droits. Ils en donnaient comme preuve les nombreux achats des horticulteurs de ce pays.

Des protectionnistes, et il y en avait un certain nombre, faisaient remarquer que tous les pays en arrivaient à se protéger et ne s'en portaient pas plus mal. L'un d'eux même nous disait :

« Le libre-échange est une théorie que mettent « toujours en avant, ceux qui ont à y gagner, elle « est excellente dans la pratique pour ceux qui y « ont avantage et ceux-là ont raison de la préco- « niser qui y trouvent leur intérêt. »

Nous rencontrons un sceptique qui nous à tenu un langage différent :

« J'ai déjà, nous dit-il, entendu bien des affir- « mations, des raisonnements en matière écono- « mique, mais je n'avais jamais entendu rien « d'aussi piquant cependant, que de préconiser le « libre-échange comme la panacée universelle, dans « un pays où on pratique le protectionnisme d'une « manière si sévère pour d autres produits horti- « coles.

Et comme nous paraissions l'interroger, il ajouta :

« N'est-ce pas la Belgique, qui a commencé à ap- « pliquer des droits sur les fruits il y a quarante-trois « ans, soit trente ans avant que la France ait songé « à les imposer, ce qu'elle n'a fait que depuis 1892?

« N'est-ce pas la Belgique qui a encore relevé ses « tarifs en 1895, à un tel point que dans certains « cas, l'importance de ces droits atteint 50 à « 60 0/0 de la valeur des fruits?

« Mais votre journal, le *Moniteur d'Horticulture* « lui-même, vers cette époque, a fait ressortir com- « bien ces relèvements de tarifs étaient exagérés.

« Le libre-échange ne peut être érigé en système, « en principe.. En matière économique, c'est l'op- « portunisme qui doit régner, les Belges le savent « et en usent. Ils sont libres-échangistes ou pro- « tectionnistes, suivant les cas : ils ont raison.

« La vérité est, que les charges ne sont pas « égales pour les producteurs des divers pays, les « impôts n'étant pas les mêmes, et que certaines « considérations particulières amènent quelquefois « les gouvernements à établir des tarifs plus ou « moins élevés.

« Ce qui est à désirer, c'est que, d'une manière « générale, les tarifs soient établis avec modération, « afin de ne pas gêner les transactions et ne pas « revêtir le caractère d'une prohibition, comme « cela arriverait pour certains produits de l'horti- « culture, si les tarifs allemands étaient maintenus ; « et, en cela, je suis tout à fait d'accord avec la « Chambre Syndicale belge, pour demander une « large atténuation de ces tarifs qui sont vérita- « blement trop exagérés. »

Nous trouvons que notre sceptique ne raisonne pas mal et pensons que beaucoup seront de son avis.

A. Sistant.

Le Code rural (texte et commentaires) et *Droit usuel* par *H. Watrin*, docteur en droit, avoué honoraire (1 vol. in-8°, 2e édit. 1050 pages, 12 fr. A Fontemoing éditeur à Paris et au bureau du journal).

Qui en horticulture, en agriculture, propriétaire, locataire ou fermier n'a eu maille à partir avec la *loi* et besoin d'une consultation juridique, qu'on hésite toujours à aller demander! il reste le Code! *le Code Napoléon*, un chef-d'œuvre il est vrai! mais quel est donc le profane qui, s'il n'est du métier, est à même d'en comprendre les articles, s'ils ne sont expliqués, et combien, depuis sa création, a-t-il subi de modifications dont il faut tenir compte, aussi c'est pour cela que nous voyons avec plaisir paraître la 2e édition du *Code rural*, avec explications détaillées de chaque article touchant au sol, le *Code rural* enfin! avec tous ses commentaires, facilitant la compréhension de tous les articles sur : Le régime du sol, des eaux, la police rurale, de la chasse, les expropriations, les contrats de louage; les accidents et règlements du travail, assurances, etc, etc ; tout enfin pouvant intéresser nos populations rurales qui auront grand intérêt à se procurer cet ouvrage, qui leur expliquera outre leurs droits, leurs devoirs, et, s'ils ne sont pas trop entêtés, leur évitera bien souvent des conflits de justice et surtout des procès, ce dont nous les invitons à se garder.

L'auteur, M. H. Watrin, ancien avoué d'Eure-et-Loir, a su mettre ses connaissances approfondies du droit à la disposition de tous ; on ne peut que l'en féliciter comme aussi ceux qui se procureront son ouvrage.

Ouvrages reçus. La 1re livraison de : Le Livre d'or des Roses, par Paul Hariot : (ouvrage en publication avec chromos, L. Laveur éditeur.)

PETITE POSTE

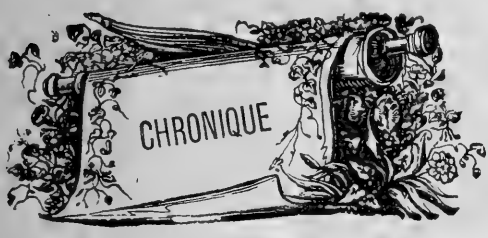
N° 8346. — M. de G. à V. de la B. — Nous ne pouvons encore vous certifier les résultats que nous avons obtenu avec l'*Engrais Gaulois*, il faut un peu de temps pour en reconnaître les avantages ; nous ne pouvons que vous engager à en essayer. En vous adressant de notre part, à M. Rochelle-Breteau, à Château-du-Loir (Sarthe), il vous en adressera, à titre gracieux, un sachet échantillon.

M. René Salomon, de la maison Salomon viticulteur à Thomery (S-et-M.), a été nommé conseiller du commerce extérieur de la France.

Aux déclarations de fondation de Sociétés nous relevons : la Société « Les amis des arbres » à Colombey-les-Belles (M-et-Mos.) ; But : boisement protection aux nids, destruction des animaux nuisibles.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques :* A l'occasion de l'exposition d'horticulture, le président de la République a remis, le 20 mai : la croix d'officier du Mérite agricole, à M. Anfroy (Louis, Auguste), fabricant de claies et paillassons à Andilly (S.-et-O.) et à M. Jean Moser, horticulteur à Versailles (S.-et-O.), celle de Chevalier à M. Tuzet (Jules) à Paris, propagateur de l'instruction horticole dans les casernes, et les Palmes académiques à M. Lelièvre, sculpteur à Paris.

L'Horticulture à l'Exposition de Saint-Louis de Missouri. — Bien que l'horticulture soit peu disposée à s'emballer pour l'Exposition de Saint-Louis, nous constatons que le gouvernement français tient à donner, au contraire, un très grand développement à cette manifestation de l'industrie et du commerce. Si ce ne sont que des intérêts particuliers qui sont en jeu, nous resterons calmes, mais si, véritablement, il s'agit des intérêts généraux du pays, le devoir de tout bon patriote est de le seconder; à ce point de vue, nous marchons avec lui.

Les divers comités de l'horticulture se sont réunis à l'hôtel de la S. N. d'H. de France, qui, disons-le, sera le siège de toutes les réunions des groupes de l'agriculture et de l'horticulture.

Des circulaires annonçant les conditions imposées aux exposants vont être rédigées et envoyées aux intéressés.

Les sections ont émis le vœu que des chambres frigorifiques soient établies sur les transports maritimes, sinon les primeuristes refuseront d'exposer.

Les emplacements pour l'industrie horticole sont taxés d'un droit de 20 francs par mètre carré.

Aux bureaux des groupes, que nous avons publiés, il y a à ajouter : GROUPE, 110, E. Président : M. Maurice de Vilmorin ; vice-président : M. Albert Barbier (d'Orléans); rapporteur : M. Henri Denaiffe (Carignan); secrétaire : M. F. Cayeux ; trésorier : M. Pierre Thiébaut aîné.

Nous publions aujourd'hui (voir f° 116) un plan d'ensemble de l'exposition, qui, sans nul doute, subira des modifications.

L'Arbre à cire. — Jusqu'à présent les abeilles étaient considérées, partout, comme ayant le monopole de la fabrication de la cire. Cette vérité de l'histoire naturelle, connue des enfants, ne pourra plus désormais leur être enseignée...

Un explorateur allemand a découvert

dans les Andes, principalement sur le versant du Pacifique et dans les plaines avoisinantes de la République Argentine, un Palmier qui produit de la cire jaune tirant sur le gris et analogue, sinon identique, à celle dont les abeilles construisent les gâteaux de leurs ruches.

Les indigènes du pays récoltent jusqu'à 15 kilogrammes de cire par arbre, en pratiquant une incision profonde aux points où les grosses branches se séparent du tronc. La substance est recueillie comme la résine et sert surtout à la fabrication des bougies.

Le Palmier à cire, dont le bois, très dur, sert beaucoup là-bas aux ouvrages de charpente et de menuiserie, atteint souvent 50 ou 60 mètres de hauteur.

Les Voleurs de verdure aux environs de Paris : Tous les ans les pépiniéristes de Seine, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne sont victimes d'une bande de malandrins, qui s'abattent comme une nuée de sauterelles sur leurs pépinières et enlèvent ce qu'ils peuvent en Mahonias, Lauriers, Amande et autres branches de feuillage qui sont introduits à Paris et vendus soit aux halles, soit à domicile chez les fleuristes.

Des démarches ont été faites près des préfets de police et des départements exploités, mais ceux-ci se rejettent mutuellement la surveillance l'un sur l'autre, et... les choses restent en l'état.

La S. N. d'H. de France a encore récemment transmis au préfet de police la plainte d'un de ses membres, M. Balochard, mais celui-ci a encore répondu qu'il n'avait aucun pouvoir pour réprimer ces vols et arrêter les voleurs.

Ah! si on criait : Vive l'armée! Vive la Liberté! Vive l'Égalité! Vive la Fraternité! voire même Vive la République! dans la rue, ce serait vite fait; mais voler quelques centaines de francs de branchages et éreinter pour quelques milliers de francs de plants, c'est trop quantité négligeable pour s'y arrêter, et puis on risquerait d'attenter à la liberté d'un électeur influent!

Eh bien nous conseillons à nos pépiniéristes de se faire justice, eux-mêmes, et de prendre pour cible quelques parties charnues; il n'est rien de tel qu'une demi-douzaine de grains de plomb bien appliqués pour calmer les désirs du bien d'autrui; on peut encore suivre l'exemple de M. Bories de La Planche (Seine-et-Marne), qui ayant trouvé le moyen de pincer quelques-uns de ces amateurs de Mahonias sans bourse délier, les a fait arrêter et déférer à la Cour d'assises de Seine-et-Marne qui, dans son audience du 26 février 1903, a appliqué à l'un d'eux, Arthur Eugène Callewaert, âgé de 46 ans, vieux cheval de retour, pour vol de nuit, effraction, escalade, la modeste correction de 5 ans de travaux forcés et 10 ans d'interdiction de séjour.

Et c'était justice!!

Un hommage justement rendu. — La municipalité de Rueil (Seine), appréciant les mérites d'un de ses habitants, forceur de fruits émérite, M. Jules Parent, a décidé de donner le nom de : *Rue Jules-Parent*, à la rue du Vieux-Chemin de Paris, où se trouvent ses forceries.

La 44e Session de la *Société pomologique de France* aura lieu à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme), du 17 au 20 septembre.

Déclarations de Sociétés : S. artésienne d'Horticulture à Arras (P.-de-C.). But : Conférences et cours d'horticulture.

M. *Louis Henry*, le savant chef de culture au Muséum, pour raison de santé ?? a donné sa démission, et est remplacé dans ses fonctions par M. J. *Gérôme* qui était chef du service de l'Ecole botanique.

Nécrologie. — Nous apprenons avec regret le décès, dans sa 60e année, d'un éminent amateur d'orchidées de Marseille, M. *F. Fournier*, survenu à la Cavalière le 30 avril.

M. *François Pittet*, horticulteur, président de l'Union des Sociétés suisses d'horticulture, est décédé subitement à la gare de Lausanne, le 12 avril.

M. *François Crépin*, le rhodologue distingué, ancien directeur du Jardin Botanique de Bruxelles, est décédé.

LUCIEN CHAURÉ

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

JUIN

Au JARDIN d'AGRÉMENT, on continuera les travaux des mois précédents, et on achèvera les plantations en retard, le début de mai ayant été si pluvieux et si froid que rien n'est bien avancé.

On culbutera les massifs de fleurs printanières pour les remplacer par les plantes cultivées en pépinière ou celles en pot, on aura soin d'assortir, avec goût, les plantes en mélangeant les coloris et les plantes différant de végétation ou de floraison; on fera aussi les massifs de mosaïculture (1), on paillera tous les massifs après avoir sarclé et arrosé; on tondra les haies, bordures et gazons.

Allonger les tuteurs aux plantes hau es, Dahlias, Delphiniums, etc.,

Ramasser la graine de Pensée et la semer.

Semer aussi nombre de plantes bisannuelles.

Arroser ferme le soir, et biner vigoureusement le jour.

AU JARDIN FRUITIER, il y a un grand travail de surveillance; pincer, ébourgeonner, avec discernement et à diverses reprises, les rameaux aux arbres fruitiers.

Commencer l'éclaircissage des fruits trop nombreux, trop rapprochés, surtout ceux du pêcher, ceux-ci se gênent et, en grossissant, se font tomber.

Palisser en vert le pêcher, et palisser aussi la vigne, l'ébourgeonner et commencer l'éclaircissage et le cisellement lorsque les grains auront acquis la grosseur d'un pois.

Soufrer, soufrer ferme, et sulfater si la moindre trace de maladie : *oïdium* ou *mildew*, apparaissait et même, dirions-nous, avant qu'elle n'apparaisse, car, nous ne saurions trop le répéter, il vaut mieux prévenir que guérir, car on guérit difficilement.

Faire la chasse aux larves d'insectes, papillons divers, et faire ramasser avec soin tous les petits fruits qui, contenant des larves d'insectes, se sont détachés de l'arbre et sont tombés; ne pas les jeter au fumier mais les brûler, car, si on les conservait on aiderait à la multiplication de ces parasites, il faut donc en détruire le plus possible.

Commencer l'ensachage des fruits dans les cultures commerciales, ou dans les jardins fruitiers hors de vue, nous reviendrons sur cette opération.

Ne pas toucher aux figuiers, ni bêcher au pied, un rien fait couler les fruits.

Continuation des semis pour le JARDIN POTAGER et récolte abondante si on a bien paillé, bien arrosé, et bien biné.

Tailler les Cucurbitacées et Solanées

SERRES

ORANGERIE. — CONSERVATOIRE

Les plantes étant sorties, nettoyer les serres à fond.

Seringuer les Camellias, pour aider à la formation des boutons à fleurs, sortir les Azalées dont on aura enlevé toutes les fleurs flétries et pratiquer quelques pincements pour maintenir aux plantes leur forme.

Arroser et soigner les Gloxinias, Nægelias, Achimenes, etc.

JEL CHAURÉ

LA SAISON DES NIDS

(Suite et fin.)

Nous allons voir que, parmi ces gardiens charmants de nos sillons, les plus chétifs sont souvent les plus vaillants, les plus dédaignés les plus utiles, et les plus dévoués les plus persécutés.

Chaque année, la chouette et le hibou, ces grands calomniés, qu'une main stupide cloue vivants au portail des fermes, dévorent des milliers de souris, de mulots et de campagnols. Le corbeau, qui n'est pas toujours sans reproche, immole des hécatombes de sauterelles et de petits rongeurs. Le coucou, très décrié, engloutit, par boisseaux les grosses chenilles velues et, du bec et des pattes, déterre ce malfaiteur ténébreux : le ver blanc!

Le puceron pompeur de sève, ce vampire

(1) Consulter l'album de Götze (10 francs au bureau du journal, 11 francs franco).

des plantes, la Cécidomie du blé et la Bruche des pois trouvent la mort dans le bec de la gentille fauvette. La vive bergeronnette, amie des troupeaux, débarrasse le grain de blé du terrible charençon. Bien que ses services agricoles aient été contestés, la petite musicienne des champs, la joyeuse alouette gauloise, ne se prive pas d'avaler chenilles et sauterelles entre deux chansons.

Si la grive altérée picore quelques grappes, que le Dieu du vin lui pardonne, car c'est elle qui défend la vigne contre l'assaut sournois des limaces et des escargots.

Au Bec croisé les cloportes, au loriot les sauterelles et les scarabées; au pinson l'altize du colza, les courtilières, les hannetons; au rossignol les larves molles et dodues dont il aime à gargariser son gosier d'artiste.

Au rouge-gorge la stipule de l'avoine et la teigne des blés; au roitelet lui-même, le plus mignon de ces gardes champêtres, des paniers d'œufs de fourmis et des corbeilles de vermisseaux. A l'hirondelle des milliards d'insectes qu'elle avale dans son vol. A l'étourneau enfin, le plus infatigable peut-être de tous ces becs bienfaisants, une hécatombe quotidienne de plus de deux cents limaces!

Si toute plante a sa plaie qui la ronge, un insecte qui la tue, elle a aussi un bon génie qui la protège, un oiseau qui la défend, et sa journée finie, le petit ouvrier ne prélève comme salaire qu'un grain de mil ou de chénevis qu'il avale en égayant les airs d'une chanson.

La protection des oiseaux des champs que réclamait impérieusement le grand Congrès de Vienne devient de jour en jour plus urgente et plus nécessaire. En effet, une rage de destruction menace de toutes parts de nombreuses espèces ornithologiques, respectées — je n'ai pas besoin de le dire — par le fusil intelligent du chasseur qui se garde bien de tirer sur « la poule aux œufs d'or ». Cette destruction en règle, comme on sait, est l'œuvre sournoise et mercantile, incessante, infatigable autant qu'intéressée du braconnier qui transforme en métier brutal et maudit l'antique et noble sport de la chasse dont le charme et l'utilité se confondent.

Réfractaire aux bienfaisants repos qu'une loi impose et toujours en joue, sans arrêt et sans souci de telle ou telle espèce utile, le fusil impitoyable du braconnier ne respecte et ne ménage rien. Son sport, c'est la destruction, son plaisir l'intérêt, la passion le rapport. Son fusil, il le loue à sa clientèle, il en vit secrètement et parfois au grand jour...

Mais d'où vient-elle, cette rage de destruction bien faite pour attrister le vrai chasseur. Elle vient des caprices effrenés de la mode et aussi, il faut bien le dire, des recherches raffinées de la table.

Depuis quelques années, nos oiseaux indigènes presque autant que les oiseaux exotiques servent à parer les chapeaux de dames. Ce n'est plus une toilette c'est une volière. Les martins-pêcheurs, les geais, les pies, les engoulevents, les rouges-gorges, les fauvettes à tête noire, les mésanges à longue queue, les étourneaux, les pinsons, les chardonnerets, les loriots sont massacrés par milliers. Aux grèbes on prend leurs fourrures soyeuses, aux petits hérons leurs aigrettes élégantes, au pic-vert ses ailes, à la bécasse son bec, au bouvreuil sa tête !

Les mouettes, les pétrels, les hirondelles de mer ont presque abandonné nos rivages; le midi de la France ne voit plus passer les ramiers et les palombes! Est-ce donc pour orner un chapeau de la rue de la Paix que Dieu a créé la fauvette et la mésange ?

Si quelqu'un doit se réjouir de cette mode, ce sont les fournisseurs de ces maisons de commerce, braconniers en grand, formant quelquefois une association dont n'ont pas, assurément, à se louer les champs et les bois.

Si la mode est cruelle, la cuisine, il faut bien l'avouer, est impitoyable. Dans ses raffinements égoïstes, elle serait capable de mettre le monde des oiseaux à la broche et de faire tenir l'histoire naturelle dans un plat.

La perdrix rouge a presque disparu dans beaucoup de nos montagnes et la perdrix

grise est ensevelie chaque jour, dans le *drap mortuaire*, filet immense des braconniers.

L'outarde ne se trouve plus en Angleterre et ne se rencontre qu'en petit nombre sur deux points de la Champagne qu'elle habitait jadis par milliers. Les petits chevaliers, les combattants, les bécasseaux sont, paraît-il, massacrés par centaines, dans la baie de la Somme. Les sarcelles et les oies sauvages ne nous font plus que de rares et timides visites. Partout on fait à la caille une guerre acharnée et on détruit ses couvées.

C'est si délicat une timbale aux œufs de caille !

Au vanneau lui-même, qui fait de son bec avide de tarets un rempart aux digues de la Hollande, on vole également ses couvées précieuses, ses œufs exquis, payés si cher !

C'est si savoureux une omelette aux œufs de vanneau.

Enfin, ne s'est-on pas avisé, en ces derniers temps, de mettre la main sur les nids de nos forêts et de prendre les œufs des petits oiseaux pour en faire des potages excellents, dit-on, mais que j'aurais toujours sur la conscience.

Pour remédier aux déplorables conséquences de cette rage de destruction, dont le braconnier est l'exécuteur avide et patenté, on a proposé de multiplier en masse les nids artificiels, de pratiquer dans les murs des propriétés privées et des jardins publics, voire même dans les grands arbres des propriétés domaniales des abris pour les oiseaux insectivores.

On dit que les murs ont des oreilles. Ils auraient alors des voies joyeuses et gazouillantes, et sans parler des précieux services rendus à l'agriculture, ces charmants locataires paieraient leur loyer d'une douce chanson sous la fenêtre.

FULBERT-DUMONTEIL.

DU SULFATAGE DES VIGNES

Le moment étant venu de prévenir les maladies cryptogamiques : l'oïdium, par le soufre et le mildew par les sels de cuivre, nous rappelons les différentes formules les plus en usage et les plus efficaces.

Par hectolitre d'eau :

1° Sulfate de cuivre 1 k. 1/2; chaux grasse 0,50.

2° Sulfate de cuivre 1 kilog ; ammoniaque à 22° 1 litre.

3° Sulfate de cuivre 1 k. 1/2 ; carbonate de soude 0,50.

Ne se servir que d'instruments et de vases en cuivre ou en bois, proscrire le fer.

ARABIS ARENOSA

Il n'est guère de jardins où, dès les premiers beaux jours, on ne puisse voir s'épanouir les jolies Arabettes aux fleurs blanc d'argent, ce qui les a fait surnommer Corbeille d'argent et qui, si on a su les associer avec des Saxifrages de Sibérie, des Doronics du Caucase, formeront en contre-bordure, ou en massif, un ravissant effet.

Mais il en est est une autre variété, moins

ARABIS ARENOSA (VILM.)

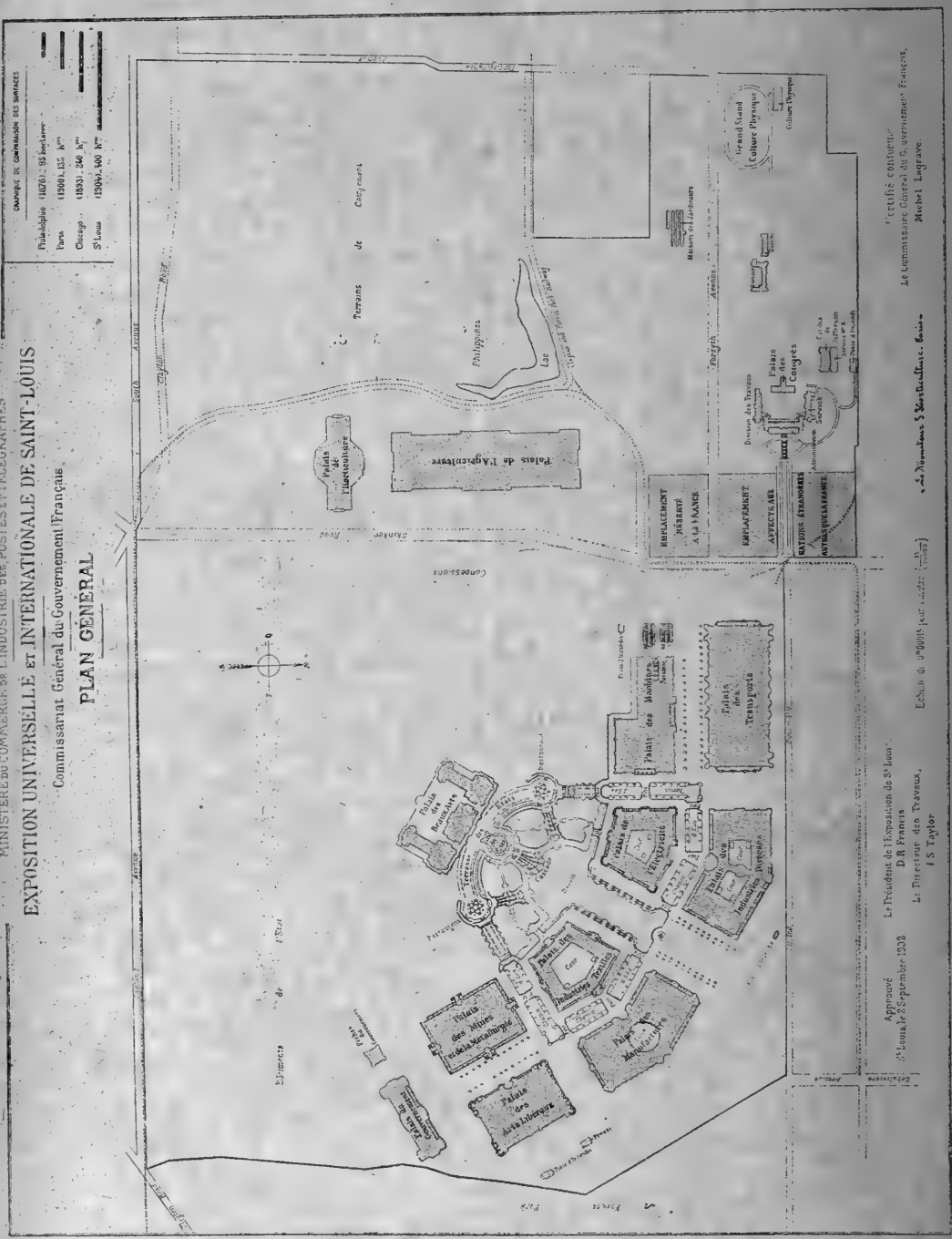
répandue celle-là, et pourtant très méritante tant par la précocité de sa floraison, dès mars, que par l'abondance de ses fleurs du plus joli rose lilacé qu'on puisse rêver ; c'est l'*Arabis arenosa*, Arabette des sables, qui pousse partout en terre légère et sablonneuse.

Nous l'avons employée comme contre-bordure, puis plantée en cailloux et en rocailles, elle s'y conduit admirablement bien.

C'est une petite plante basse, dont les tiges florales s'élèvent à 20 ou 25 centimètres et qui donne, dès le mois de mars, ses jolies petites fleurettes.

On la sème, dès juillet, en pépinière, pour la planter à demeure en octobre et... ne la sèmerait-on pas, si on en possède, qu'elle se ressème d'elle-même.

HELCEY.


MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE, DES POSTES ET TÉLÉGRAPHES
EXPOSITION UNIVERSELLE ET INTERNATIONALE DE SAINT-LOUIS
Commissariat Général du Gouvernement Français
PLAN GÉNÉRAL
GRAPHIQUE DE COMPARAISON DES SURFACES
Philadelphie 1876 : 95 hectares
Paris 1900 : 135 h.
Chicago 1893 : 240 h.
St Louis 1904 : 400 h.
Terrains de Campement
Philippines
Lac
Palais de l'Agriculture
Palais de l'Horticulture
Palais des Mines et de la Métallurgie
Palais des Arts Libéraux
Palais des Manufactures
Palais des Transports
Palais des Beaux Arts
Palais des Industries Diverses
Palais des Machines
Palais des Industries Textiles
Palais des Forêts, Pêches et Chasses
Grand Stand
Culture Physique
Maison du Jardinier
Palais des Congrès
Palais des Colonies
Palais des Nations Étrangères
Palais des Autres Nations
Palais du Gouvernement
Palais des Représentations
Approuvé
St Louis, le 2 Septembre 1902
Le Président de l'Exposition de St Louis
D. R. Francis
Le Directeur des Travaux,
I. S. Taylor
Le Commissaire Général du Gouvernement Français,
Michel Lagrave.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES
(*Suite*)

BOUSSINGAULTIA

A notre grand agronome français Boussingault, mort en 1887, on a dédié une de nos meilleures plantes grimpantes qui devrait se trouver dans tous les jardins ou il y a le moindre mur, le moindre treillage à garnir.

La Boussingaultie à feuilles de Baselle est vivace; originaire du Mexique, elle préfère les endroits bien ensoleillés, et une bonne terre riche, substantielle; elle ne résiste pas à nos hivers sous le climat de

BOUSSINGAULTIA (FLEUR)

Paris; dans le Midi de la France, elle passe l'hiver en pleine terre avec un abri de paille. Aussitôt que la gelée vient arrêter sa floraison, sa végétation et détruire ses tiges, on arrache ses tubercules qu'on laisse res-

BOUSSINGAULTIA (TIGES) VILMORIN

suyer et qu'on rentre dans un endroit sain abrité du froid, ou qu'on ensable.

Vers mai, on les replante directement, à moins qu'on ne les ait fait débourrer en pots sous châssis, et il sort des tiges volubiles qui peuvent dépasser 6 mètres de hauteur, donnent des feuilles luisantes, charnues, vert foncé, ainsi que des grappes de petites fleurs blanches odorantes.

On peut en planter en caisses à fleurs et orner les fenêtres et balcons de Jenny l'ouvrière; outre la multiplication par la plantation de tubercules, on peut aussi pratiquer le semis sur couche en février-mars, repiquer en godet et planter en mai.

On ne peut se faire une idée de l'étendue de mur que peut couvrir un seul pied de Boussingaultie, planté en très bonne terre, en plein midi et bien arrosé.

On a voulu faire passer les feuilles comme comestibles, les racines aussi, mais disons que, pas plus les unes que les autres n'ont de valeur.

HELCEY.

LES NOUVEAUTÉS

UN DAHLIA GRIMPANT. Le *Botanical Magazine* a publié récemment la planche d'un nouveau Dahlia grimpant qui a fleuri l'année dernière dans les Jardins botaniques

DALHIA GRIMPANT : HIDALGOA WERCKLET

royaux de Kew, à Londres, et dont M. Molin, de Lyon, nous communique une gravure.

Cette curieuse nouveauté est décrite sous le nom de *Dalhia Hidalgoa Wercklet*. Il a été introduit de Costa-Rica par M. John Childs, jardinier chef du Floral Park à New-York, qui en a fait parvenir un exemplaire aux jardins royaux de Kew.

Ses pousses ont atteint rapidement plus de deux mètres de hauteur sur les tuteurs sur lesquels elles étaient palissées. Elles se sont couvertes d'un joli feuillage et la floraison a commencé abondamment à partir du mois de juillet. Cet exemplaire a produit jusqu'en automne une multitude de petites fleurs d'un coloris rouge vif très remarquable.

Cette nouveauté ne tardera sans doute pas à être répandue dans nos jardins d'agrément.

Cyclamen Persicum, var. violaceum « Roi des violets. » Nous avons reçu de la maison Rivoire, de Lyon, des fleurs coupées d'une merveilleuse et tout à fait remarquable variété de Cyclamen de Perse dont le coloris était d'un superbe violet foncé.

C'est incontestablement une nouveauté de grand mérite sur laquelle nous reviendrons en détail lorsque nous en publierons la chromolithographie. O. B.

LES ORCHIDÉES

A LA XVe EXPOSITION INTERNATIONALE D'HORTICULTURE DE LA SOCIÉTÉ ROYALE D'AGRICULTURE ET DE BOTANIQUE DE GAND

(18 *au* 26 *avril* 1903.)

Les magnifiques collections d'Orchidées présentées aux dernières floralies gantoises dans le somptueux Palais du Casino réservé exclusivement à ces *Fleurs du Paradis* étaient plus que merveilleuses. Jamais encore, dans aucune exposition précédente, on avait réussi à réunir et à grouper, avec autant de goût, une pareille quantité de raretés, d'espèces, d'hybrides et de variétés de grand choix. C'était une exposition unique dans son genre, où les principaux Orchidophiles, venus de tous les pays d'Europe et même d'Amérique, ont pu étudier et admirer des milliers de variétés classées et choisies, ainsi que ces nombreux et rarissimes albinos qu'ils ne connaissaient en général que de nom.

Certains de ces lots représentaient des valeurs qui pouvaient se chiffrer à des centaines de mille francs!!! Aussi comment décrire toutes ces merveilles dans le cadre de notre journal?...

Nous nous souvenons de l'exposition quinquennale de 1888, présidée alors par le célèbre Orchidographe feu le Pr Reichenbach, qui, émerveillé déjà par les collections d'Orchidées réunies, écrivait à cette époque qu'il ne serait maintenant plus possible de surpasser en beauté, en richesse, les présentations de ces floralies d'il y a 15 ans!! Qu'aurait-il pensé, s'il lui avait été donné de pouvoir juger les merveilleuses collections de cette exposition. Et maintenant, que verrons-nous aux prochaines floralies de 1908? Sans doute des centaines ou des milliers de nouveaux et merveilleux hybrides, qui surpasseront encore les variétés obtenues et connues de nos jours et qui finiront peut-être par faire disparaître peu à peu, de nos collections, les anciens types primitifs de nos Orchidées exotiques.

Malheureusement, pour la majeure partie des Orchidophiles venus à Gand pour admirer leurs plantes de prédilection, une fâcheuse ombre a été jetée sur ce tableau. Le seul lien, l'organe spécial, tant apprécié aujourd'hui par tous les amateurs de ces aristocratiques plantes, est actuellement le *Dictionnaire iconographique des Orchidées* et *Chronique Orchidéenne*, important ouvrage que rédige, avec tant de désintéressement, le savant Pr A. Cogniaux, habilement secondé par des Orchidophiles dont les connaissances approfondies de cette branche de l'horticulture ne laissent aucun doute, ainsi que par des artistes peintres dont les aquarelles sont de véritables chefs-d'œuvre.

La section du jury, chargée de juger les présentations se rapportant à l'*Instruction horticole*, n'a pas même daigné accorder une récompense à cette œuvre grandiose, poursuivie, avec tant de dévouement et de travail, depuis plus de sept ans. Il, a sans doute sur un mot d'ordre? attribué la récompense, qui devait être décernée aux aquarelles, à

une collection fantaisiste de fleurs d'Orchidées, peinte sur un service en porcelaine, par une demoiselle X., fille d'un personnage influent !

Ce jugement insensé a été bien critiqué dans les cercles orchidophiles et nous nous sommes tous demandé, si la S. R. d'Agriculture et de Botanique de Gand, n'avait pas eu la main malheureuse dans le choix des membres du Jury appelés à juger cette section. Il ne manquait pourtant pas d'Orchidophiles distingués parmi les nombreux membres de ce Jury international et pourquoi faire juger avec autant de légèreté des présentations qui n'étaient probablement pas de la compétence des personnes appelées à les apprécier.

C'est une simple question, *Savez-vous bien?* que nous posons à la Société Royale d'Agriculture et de Botanique de Gand, au nom d'un groupe d'Orchidophiles de divers pays.

OTTO BALLIF.

BIBLIOGRAPHIE

Le Livre d'or des Roses par Paul Hariot (1).

S'il ne peut plus être dit quelque chose de nouveau sur la Reine des fleurs, si éminemment française et si aimée de tous, il peut, en tout cas, être résumé ce qui a été écrit de meilleur ; c'est à cette tâche que s'est adonné le savant bibliothécaire adjoint de la S. N. d'H. de France, M. P. Hariot, dans l'œuvre que nous présente aujourd'hui son éditeur M. Le Laveur.

Cette fleur, si belle, est prise à son origine qui se perd au delà de la nuit des temps... si on peut dire ainsi, puisque, si on en croit les vieilles légendes, la Rose n'aurait pas d'origine, le sol du Paradis en était pavé, et ce fut encore, paraît-il, avec une rose, qu'Adam offrit à Ève son premier sourire ; aussi est-ce pour sa beauté et son ancienneté que Flore la décréta : Reine des fleurs !

Successivement l'auteur fait passer, sous les yeux de ses lecteurs, toutes les phases qu'elle a traversées et les transformations qu'elle a subies jusqu'à nos jours, et, en historiographe fidèle, ajoute au texte de chaque livraison des chromolithographies (de 25 c. sur 31 1/2) des meilleures variétés de Roses actuellement répandues dans nos cultures, d'aquarelle et d'exécution parfaites ; mais l'éditeur nous permettra de lui faire observer, ce qu'il a pu faire avant nous, c'est que le choix de la teinte du papier pour roses à coloris jaune, comme : *Belle Lyonnaise*, *Coquette de Lyon*, *Ma Capucine*, *Mme E. Verdier*, *Maréchal Niel*, *William Allen Richardson*, etc. n'est pas heureux, alors qu'au contraire celles aux couleurs rouge vif comme : *Abel Carrière*, *Deuil de Prince Albert*, *Duke of Edinburgh*, *Jean Liabaud*, etc. ressortent admirablement bien.

Au résumé, sauf cette observation, c'est un ouvrage, utile et indispensable à la bibliothèque d'un rosomane.

(1) Ouvrage-album en cours de publication devant comprendre 4 livraisons à deux feuilles de texte et 15 planches en couleur. Prix par souscription 60 francs. Le Laveur, éditeur, et au bureau du Journal.

Continuant ses intéressantes publications œnologiques M. L. Mathieu, directeur de la station de Beaune (Côte-d'Or), vient de faire paraître à la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, 5, avenue de l'Opéra (0 fr. 25) une brochure sur : *Les goûts accidentels dans les vins.*

C'est une brochure de propagande qui a besoin d'être répandue car elle traite une question des plus importantes.

Les Marchés aux fleurs de Paris.

Lundi. — Montmartre (Boulevard de Clichy), Place de la République, Place Saint-Sulpice.

Mardi. — Place de la Madeleine, Passy, (rue Duban), Place Voltaire.

Mercredi. — Batignolles (Boulevard des Batignolles), Quai aux fleurs, Plateau de la Cité, Les Ternes (Avenue des Ternes).

Jeudi. — Montparnasse (Boulevard Raspail), Boulevard de Clichy, Place de la République, Place Saint-Sulpice.

Vendredi. — Place de la Madeleine, Passy, Place Voltaire.

Samedi. — Boulevard des Batignolles, Quai aux fleurs (Cité), Les Ternes.

Dimanche. — Passy, Boulevard Raspail, Place Voltaire.

LETTRES HORTICOLES

L'HORTICULTURE AUX SERRES DE LA VILLE EN MAI 1903.

— Allô! Mademoiselle; Allô!

— Voici, Monsieur; que désirez-vous?

— Voudriez-vous, S. V. P., me mettre en communication avec Mlle Zina...

— Ah! Mlle Zina, du *Moniteur d'Horticulture*! parfaitement et tout de suite Monsieur... Parlez c'est fait!

— Merci, Mademoiselle de votre empressement et de votre amabilité auxquels nous autres, du bon public payant, sommes peu habitués. Dites-moi, y a-t-il longtemps que vous appartenez à cette noble administration que l'Europe a cessé de nous envier?

— Deux jours seulement!

— Alors tout s'explique! Cela passera!

— . . . . . .

— Ah! ça, dis donc, tu n'as pas fini de palabrer avec la fille de ma concierge, toi?

— Comment, c'est la fille de ta... Ah! je m'explique alors son empressement!

— Bonjour Zina!

— Bonjour Lucio!

— Ainsi c'est bien décidé. Tu ne viens pas à l'exposition?

— Mon cher, impossible, je suis en boîte; pas de sortie! Ah! le bahut! fichue idée qu'a eu petite mère de me coller au couvent, sous prétexte que je devenais un peu trop... libre. V'là t'y pas! et puis tu sais, entre nous, je crois qu'elle n'est pas fâchée de se défaire de moi: je devenais gênante; car tu sais, mon petit, on me z'yeuxtait déjà! Dis donc, puisqu'à ta Société on a créé une commission de la Presse pour entraîner les journalistes et que ton ami Chauré en fait partie avec Deloncle, Tillier et Hariot, tâche donc de leur souffler un mot pour qu'on expulse mon couvent;... les autres ça m'est égal!

— . . . . . .

— C'est bien, parlons d'autre chose!

— Et quoi de neuf? A-t-elle réussi ton exposition?

— Admirablement, ma chère enfant; et cette année, on peut dire que tout a marché dans la perfection même le beau temps le jour de l'ouverture — ce à quoi on n'était plus habitué, — trop beau même, à cause de cela et y compris la Course à la mort de Madrid et le Derby de Chantilly, les recettes, ce qui est à considérer, ont faibli le dimanche: 31.000 francs seulement en tout, c'est peu!

Une partie des abords du pont des Invalides, sur les ruines de l'ancien pavillon de la Ville, avait été dégagée et laissait, outre une belle entrée, malheureusement un peu encombrée par des serres, un espace libre, qui a été rapidement occupé par l'Industrie, dont les demandes d'emplacement augmentent à chaque exposition; il est vrai qu'il en est de même des autres exposants. On a installé certaines industries, ainsi que les légumes sur les berges, faute de place et en voyant la progression constante des exposants, c'est à se demander où et comment on installera l'exposition internationale qui doit se tenir en mai 1905?... à la Galerie des Machines, sans doute? si elle est encore de ce monde...

— . . . . . .

— C'est la maison Vilmorin qui, cette année, enlève le Grand Prix d'honneur du Président de la République!

Il faut dire qu'en outre de ses plantes annuelles toujours intéressantes et si admirées et que tu connais, cette maison exposait un joli petit jardin alpin tout de petites plantes dont la mode s'étend, des plantes coloniales, sans oublier des massifs de Cinéraires et surtout de Calcéolaires dont les chatoyants coloris charment toujours; d'autre part, c'est toute une collection d'Ancolies qu'on voit assez rarement à une exposition; puis, joignant l'utile à l'agréable, les amateurs ont pu contempler une aussi nombreuse que bien cultivée collection de légumes et de pommes de terre à châssis.

En résumé, cette maison a dû récolter trois grandes médailles d'or, une médaille d'or, deux médailles de vermeil, trois médailles d'argent. Tu vois que ce n'est pas trop mal pour un exposant seul.

Au deuxième rang, je te placerai Nomblot, à qui échoit le Grand Prix d'honneur du Ministre de l'Instruction publique. Excusez du peu!

Rarement, je dois te dire, on n'a vu une aussi belle réunion d'arbres fruitiers formés, d'aussi belles formes et d'aussi bonne culture. Ne t'étonne donc pas que deux grandes médailles d'or soient venues comme d'elles-mêmes récompenser ses efforts.

Les autres prix d'honneur, dont ceux du Ministre de l'agriculture, sont allés aux Rhododendrons de Moser et à un lot d'Orchidées, celui des Dames patronnesses à Ponceblanc fleuriste, pour décorations florales. La Société des maraîchers de la Seine reçoit son traditionnel prix offert par la Ville de Paris, tandis que celui du Département de la Seine va à Paul Dubos pour des statues en béton polychrôme servant à l'ornementation des jardins.

Quant aux prix offerts par des particuliers, MM. Graveraux, Vilmorin-Andrieux, Lecoq-Dumesnil, le Maréchal, Vaillant, le Dr Andry, Joubert de l'Hiberderie, les heureux titulaires sont Lé-

vêque et fils (Rosiers), Maron (Orchidées), Parent (Fruits forcés), Poirier (Géraniums), Chantrier frères (Aroïdées), A. Moser fils (Plantes de serre).

— . . . . . .

Parfaitement, et, comme tu as pu le lire dans la Grande Presse, suivant la tradition, il y a eu ouverture officielle. Le président de la République, qui tient à admirer tranquillement, est venu le premier jour, à 10 h. 1/2, accompagné de Mme Loubet, donnant le bras à M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture. Toute la Cour ainsi que l'État-major agricole et horticole était là, y compris les généraux Dubois, Faure-Biguet, etc.

On a parcouru les grandes serres qui, reliées par une immense tente, forment, en enfilade, un coup d'œil tout simplement splendide; aussi les augustes visiteurs n'ont-ils pu maîtrisé leur admiration, et ont chaudement félicité — l'Organisateur de la victoire horticole — Vacherot! si chaudement même que l'aimable Mme Loubet a dû en retirer son manteau que, ma chère, comme une simple bourgeoise elle aurait continué à porter sur le bras, si ton vieil ami Chauré qui, tu le sais, ne perd jamais une occasion d'être aimable vis-à-vis du sexe joli, ne l'en avait débarrassée, il en était si fier qu'il disait à qui voulait l'entendre : Que ce manteau était le plus beau jour de sa vie! La phrase n'est pas neuve, elle est renouvelée de M. Prudhomme, mais les bonnes choses se répètent souvent comme du neuf, c'est comme ce journaliste des *Débats*, je crois, qui faisait dire à notre président : l'*Iris est l'Orchidée du pauvre*, alors que s'il s'était reporté au M. d'H. d'il y a une quinzaine d'années, il aurait pu lire, écrit en toutes lettres : L'Iris est le Cattleya du pauvre!

La visite aux fleurs naturelles terminée, ce sont les Beaux-arts horticoles qui ont eu les honneurs officiels, et je ne sais à quoi attribuer cela, mais il me semble que cette année il y a beaucoup de meilleures toiles que l'an dernier : la fleur et le fruit peints, montent.

Profitant d'un joli petit salon, ce qui fait défaut à l'horticulture, le chef de l'Etat a fait appeler Jean Moser, de Versailles, et mon vieil ami Anfroy, et leur a attaché, sur la poitrine, la croix d'officier du Mérite agricole, les claies et les paillassons d'Andilly, comme les Azalées et les Rhododendrons de Versailles en tressailleront de joie... Ma foi, moi, aussi...! On appelle, on cherche partout Tuzet, que tu as entendu dans ses explications sur le développement à donner aux cours et aux conférences dans les casernes, pour intéresser le soldat et lui rendre plus attrayante et instructive la vie militaire, mais pas plus de Tuzet que... de diminution d'impôts..., on n'a pas pu lui remettre la croix de chevalier, qui lui était destinée, alors on a donné une palme académique à un statuaire,... en fleurs, M. Lelièvre, qui, paraît-il, est un fameux lapin en l'art de tailler le marbre.

Sur ce, chacun s'en fut déjeuner, la cour à l'Elysée, l'horticulture chez Le doyen, des restaurateurs.

— Ah! oui connu, c'est là où tu...

— Ta ra ta ta ta..., je ne te demande rien! et tu es une mauvaise langue : que je sois allé avec ta mère ou non chez Ledoyen, ça n'est pas ton affaire, on peut aller avec tout le monde chez Ledoyen; l'essentiel est qu'on y soit bien traité.

La S. N. d'H., son bureau en tête, se trouve réunie. MM. Viger, Al. Truffaut, Opoix, Vacherot, Chatenay, Nomblot, Le Clerc, Ozanne, Tillier, Louis Deny, Lebœuf, Marcel, Gibault, Hariot, recevaient MM. Mougeot, Vassillière, Blay, Leroy, etc., ainsi que la si dévouée Commission des expositions parmi laquelle les Deny père, E. Michel, Tavernier, Hémar (H. J.), Ausseur-Sertier, Cochu (E.), Debrie, Hébrard (L.), Hémar (M.), Lebœuf (H.), Lebœuf (M.), Loiseau, Martin-Cahuzac, Nonin, Passy, Quénat, Truffaut (G.), Vitry Désiré, la Commission de la Presse adjointe à la Commission des expositions, Charles Deloncle, Dybowsky, Hariot, Tillier et Lucien Chauré, puis les membres du jury ainsi que les représentants des divers journaux parisiens, etc.

Inutile de te dire qu'on a toasté et remercié la Commission des expositions du zèle et du dévoûment qu'elle a déployés, ce qu'on ne reconnaîtra jamais assez, car il est à constater qu'il est des membres dans cette commission qui font de véritables sacrifices, et de temps et d'argent et de mérite.

Et à qui est on redevable du succès d'une exposition? Aux exposants, diront les profanes; mais ceux-ci travaillent pour leur profit, tandis que ceux-là se dévouent à la chose publique.

On a ensuite remercié..., je ne sais pas si on a remercié le jury?

— . . . . . .

— Quoi, la fête de nuit, celle qui devait avoir lieu à l'issue de l'exposition, au profit de la Caisse de secours des jardiniers? Enterrée, ma chère enfant, en première classe. Pense donc, une chose nouvelle, proposée à la *S. N. d'H. de France* qui serait acceptée à la première proposition. Il ne faut pas connaître son Conseil d'administration pour cela; tous braves gens, c'est vrai, mais peu disposés à s'emballer. Refusé! refusé aussi le projet d'établir une journée mondaine, le vendredi avec invitations spéciales au monde High life parisien.

Refusé... idem....

— . . . . . .

— Pourquoi? Mais, ma chère amie, par la seule raison : Que ça ne s'est jamais fait!

— . . . . . .

— Ah ça, oui! mais je garde mes impressions pour moi, et puis, au fond, l'avenir est à nous, les empêcheurs de danser en rond reviendront à de meilleurs sentiments et l'ère du progrès saura luire un jour! Est-ce bien dit ça, hein?

Sur ce, je reviens à l'exposition, je serre la main à l'ami Chauré installé au Pont des Invalides, dans le bureau réservé au service de la Presse, « La fosse aux Lions » ainsi baptisée, vis-à-vis celui de Laffont, l'agent dévoué de la Société et je constate que ce pauvre Daniel n'a pas été trop maltraité par la nuée de journalistes, et soi-disant tels, en quête d'une carte de circulation.

A l'entrée principale, d'un côté sont plantés les arbres à fruits à Nomblot, de l'autre, ainsi qu'au milieu, se trouve une partie de l'industrie horticole. Les serres en fer Guillot-Pelletier (H. C.), Schvartz et Meurer (H. C.), Leduc (Méd. vermeil); les serres et châssis démontables Carpentier (G. M. V.), les serres et châssis en bois et pitchpin à Cochu (H. C.), Danrée (H. C.), etc.

Sur les côtés, ce sont les appareils de chauffage dont le besoin, je t'assure, ne se faisait pas sentir.

Les noms des constructeurs? Tu les connais!

Voici Durand-Vaillant (H. C.) Martre et fils (Or) Blanquier (Or) etc., puis des claies et des paillassons agrémentés de paniers à orchidées en pitchpin, fabrication dans laquelle Anfroy (G. V.) excelle. Un peu plus loin, Dorléans (G. V.) qui nous offre l'hospitalité sous un ravissant abri en chaume qui appelle... un cœur! Ah! si toutes les chaumières étaient ainsi!

Je ne te parlerai pas de tout ce qu'expose Tissot (G. A.) : c'est une véritable salade russe, il y a tout ce qui peut convenir, comme outillage à l'horticulture.

N'oublions pas Vidal-Beaume (G. V.) qui, heureux veinard, a su placer ses pompes, dont le besoin va se faire sentir, sur les berges de la Seine, au frais! Sybarite va!

Voyons, qu'y à-t-il encore en industrie dont je ne t'ai pas parlé? Comme il y a 150 exposants, tu ne te figures pas que je vais tous te les citer. Veux-tu du mastic à greffer? adresse-toi à Lhomme-Lefort; Désires-tu des étiquettes? Launay (A.) est là pour t'en fournir; Veux-tu du papier dentelle, des accessoires pour monter et présenter les fleurs naturelles? Hitté-Thureau (H. C.) en expose; jusqu'à Dufour qui apporte ses toiles pour nous ombrer.

As-tu besoin de bacs pour rempoter les lauriers que tu pourras cueillir un jour ou les orangers qui fourniront la fleur qu'on te cueillera... à ton tour, adresse toi à Figus (V.) Est-ce de la poterie bien faite et solide qu'il te faut? Wiriot (G. V.) en tient à ta disposition. Est-ce...

. . . . . .

— Hein! La Tiare!! qu'est-ce que cela signifie, Mademoiselle?

— . . . . . .

Ah! Parfaitement, c'est ce qui, dans votre pension, remplace... La ferme! Compliments!

Voici ensuite un massif d'arbres rabougris du Japon : Conifères et Erables martyrisés, tordus et maintenus petits, âgés de quelques centaines d'années (*sic*) et hauts de 30 à 50 centimètres, travail de patience et de laideur; ils ont eu un succès de curiosité, l'an dernier, pour ceux qui les voyaient pour la première fois; cela a lieu encore aujourd'hui, mais cela ne se continue pas. Je les recommande à la sollicitude de la Société protectrice des plantes (A).

Avant d'entrer dans la première rotonde aux fleurs, le *Palais des Merveilles*, dirait un orchidophile, je te signalerai Croux qui, pour n'en pas perdre l'habitude a exposé bien que H. C. comme ayant obtenu le Grand prix d'honneur en 1902, un joli lot d'arbres fruitiers formés et en plus, ce qui fait plaisir à voir, toute une série d'arbres fruitiers en pots : Pêchers, Pruniers, Pommiers, Groseillers et Vigne, avec leurs fruits, pas mûrs heureusement, car il y aurait eu trop d'amateurs.

Cette première rotonde des serres a été consacrée aux Orchidées et aux produits de l'art floral.

Disons aussi que la Commission des expositions, qui ne recule devant aucun sacrifice, quand il s'agit de bien faire les choses, leur a fait établir un joli boudoir café au lait et blanc digne d'abriter leur gracieuseté, leur élégance, leur beauté!

Ils sont légion les Cattleyas, les Odontoglossums, les Cypripédes, les....

— . . . . . .

— Hein! tu les connais, n'empêche de les citer. Ah! tu te tords, parce que tu as vu leurs noms estropiés dans les journaux, que cela ne te surprenne point je t'en raconterai de plus fort.

Pour revenir aux Orchidées, tu connais le *Vanda teres*, eh bien, en l'hybridant avec le *V. suavis*, Maron a trouvé le moyen d'obtenir *Marguerite Maron*, petite fleur à coloris rosé avec labelle foncé et rayé. Ce doit être merveilleux puisque le jury lui a décerné un prix d'honneur?

Ah! si Régnier avec ses *Phalænopsis amabilis* et *Dayana* blancs, ses *Vanda lamellata Boxalli*, *Ærides Houleti*, etc., en récoltait autant, au lieu de sa Grande Médaille de vermeil, il en deviendrait... fol et... généreux!

LUCIO.

(*A suivre.*)

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Au Ministère de l'Agriculture. — *Les Récompenses accordées à l'horticulture dans les Concours régionaux agricoles de* 1903. LA ROCHE-SUR-YON (Vendée), 24 mai, Commissaire général M. Grosjean.

Horticulture : Pas de prix d'honneur !

Des médailles de bronze ont été accordées : avec une prime de 200 francs à M. Herbert (Léon), à Challans, et une de 50 francs à M. Migné (Louis), à Commequiers.

Arboriculture : Rappel de prime d'honneur, Mme Vve Lucien Taveneau et ses enfants, à La Roche-sur-Yon; Médailles de bronze : et 400 francs à M. Henri Cherruau au Bourg-sous-La-Roche, et 300 francs à M. Favreau (J. E.), à La Roche, et 200 francs à M. Chevrier (Alix), à La Roche, et 100 fr. à M. Herbert (Aug.), à la Maronnière de Brouzils.

Médaille d'or : M. E. Favreau, à La Roche, pour plantes d'ornement, etc.

CHAUMONT (Haute-Marne), 7 juin, Commissaire général, M. L. Comon.

Horticulture : Prime d'honneur, Objet d'art de 300 et 500 francs à Mme Vve Gillot et ses fils, à Graffigny-Chemin (Hte-M.).

Médailles de bronze et 400 francs à MM. Détourbet (Eug.), à Langres; Masson (Constant), à Joinville; Brégot (François), à Saint-Dizier.

Arboriculture : Objet d'art de 300 et 500 fr. à M. Viard (Théophile), horticulteur à Langres. Médaille de bronze et 500 francs à M. Lucien Bolut, horticulteur à Chaumont.

Spécialités : Médaille d'or, M. Collot Tibulle, à Maizières (Haute-Marne), pour culture expérimentale de pommes de terre.

Produits de l'Horticulture : médailles d'or à M. Lucien Bolut pour Conifères, et à MM. Vilmorin et Cie, pour culture maraîchère. Médailles d'argent G. M. à M. Brégot, horticulteur à Saint-Dizier, pour plantes fleuries ; médailles d'argent à MM. Aubépart, horticulteur à Chaumont, pour plantes fleuries, O. Théveny, à Choignes-le-Haut ; Bronze, à M. Fournier-Magnien à La Neuvelle.

Exposants marchands : Médailles d'or à MM. Denaiffe et fils, de Carignan, et Vilmorin et Cie, de Paris.

Distinctions honorifiques : Ont été nommés *Officiers* du Mérite Agricole : MM. Berger (S. J.), horticulteur-grainier à Bourg (Ain) ; *Herlaut* (P. A.), pépiniériste à Mirande (Gers).

Chevaliers : MM. Besson (Jean), jardinier à Lectoure (Gers); Boquillon (L. O.), instituteur à Bauconville (Ardennes); travaux et publications sur l'horticulture ; Bordier (J.), horticulture-pépiniériste à Luçon (Vendée) ; Buzelin (François-Jules), constructeur de

pompes, aux Lilas (Seine); Desmaris (J. M.), horticulteur-fleuriste à Bourg (Ain); Dumon (J.), horticulteur et maire au Pin (Allier); Launois (J.-B.-M.), à Autrecourt (Ardennes), création du jardin d'études de Sedan; Masseret (L. J.), chef du service des jardins à Vichy (Allier); Mercier (E. L. V.), Secrétaire général de la S. d'H. à Armentières (Nord); Moret (P.), horticulteur à Varenne-sur-Allier; Perrin (Louis), horticulteur-pépiniériste à Moulins (Allier); Sirodot (G. E. A.), directeur de la station agronomique de la Maison Denaiffe, à Carignan (Ardennes); Taillade (François), jardinier à Perpignan (Pyrénées-Orientales); Tastu (Jacques), jardinier à Perpignan (Pyrénées-Orientales)

Expositions françaises pour 1903. — *Troyes*, du 1er au 6 juillet, exposition organisée par la S. H. V. et F. de l'Aube.

Grenoble : du 24 au 26 octobre, exposition de Chrysanthèmes organisée par la S. H. Dauphinoise. S'adresser à M. E. Solandt, secrétaire, rue Montorge, 10, à Grenoble.

Protection aux plantes alpines. — Le préfet des Hautes-Alpes vient, par un arrêté, d'interdire l'arrachage, le transport et la vente des plantes qui font l'ornement des montagnes alpines, tels que les Edelweiss, Génépis, Cyclamens, Rhododendrons, Orchis, Ophris, Gentianes, Clématites, Anémones, Panicauts, etc.

Du papier servant à l'emballage des fruits. On sait que, par une juste mesure, une ordonnance de police défend l'emploi, pour l'emballage des produits comestibles, de papiers souillés et maculés, et oblige à employer des papiers neufs. Cette mesure devait-elle être appliquée aux fruits, et ceux-ci pouvaient-ils être enveloppés dans de vieux journaux ?

C'est cette question qui, par une lettre adressée à M. Vitry, président de la Chambre syndicale des Cultivateurs de la Seine, par M. Dhers, commissaire spécial des Halles, vient d'être tranchée... sans l'être!

« En réponse à votre lettre et conformément aux instructions préfectorales, j'ai l'honneur de vous faire connaître que l'ordonnance de police du 24 juillet 1902, relative aux papiers employés pour envelopper les substances alimentaires, est applicable aux papiers destinés à envelopper les fruits.

« Le but de cette ordonnance est d'éviter que les matières nuisibles à la santé puissent s'incorporer aux denrées alimentaires. Par conséquent, le papier destiné à envelopper ces denrées et à les protéger contre tout contact impur et dangereux, ne doit ni les souiller, ni leur communiquer une partie quelconque des matières qu'il porte.

« Dans ces conditions, il serait bon, sans qu'il soit nécessaire d'appliquer à la lettre la disposition des art. 2 et 3 de l'ordonnance susvisée, de traiter les fruits de la façon suivante :

« Les fruits durs, tels que pommes, poires, pêches, qu'on pèle généralement avant de les manger, pourront, comme les légumes secs, être enveloppés avec des papiers imprimés, vieux journaux, brochures, ouvrages divers et des registres ou autres manuscrits.

« Pour les fruits humides, qui se consomment sans être pelés et s'écrasent facilement, comme les framboises, les cerises, les groseilles, les prunes, les fraises, etc., *il serait bon* (1) de n'employer que des papiers neufs, blancs ou paille. »

Carnet mondain — Le 25 avril a été célébré le mariage de M. Paul Cordonnier fils, de Bailleul, avec Mlle Alix Van de Walle, de Lille, et le 12 mai celui de M. Louis Lagrange, horticulteur, à Oullins (Rhône) avec Mlle Marie-Amélie Chapelle, de Lyon.

LUCIEN CHAURÉ

Les courses de l'Ile Avrault à Orléans. — Dimanche et lundi de la Pentecôte ont eu lieu les courses de printemps. Favorisées par un temps splendide, elles ont été très réussies. Brillante société, toilettes splendides, les amis des sports s'en sont donnés à cœur joie.

La course d'officiers, surtout qui comptait 11 partants, a été un succès qui fait bien augurer pour l'an prochain.

E. D.

(1) Est-ce obligatoire ou facultatif ?

LES ROSES

ROSA GIGANTEA

S'il faut en croire un des correspondants du *Gardeners' Chronicle*, de Londres, le *Rosa gigantea* est une merveilleuse espèce de rosier sauvage qui serait presque inconnue dans nos roseraies et jardins d'agrément de l'Europe.

Cet églantier de l'Himalaya croît à une altitude supramarine de 6.000 pieds anglais sur les montagnes de l'Etat de Shan aux Indes britanniques. Tous les voyageurs qui ont eu la bonne fortune de pouvoir admirer sa magnifique et remarquable floraison dans son pays d'origine, sont unanimes à reconnaître qu'ils ont été supris par la merveilleuse beauté de ses roses. M. J. H. Veitch, le chef actuel de l'établissement horticole de Chelsea-Londres, a aussi relaté dans son important ouvrage des voyages *A Traveller's Notes* l'impression inoubliable qu'avait produit sur lui, l'abondante et magnifique floraison de ces églantiers dans les Jardins princiers du Maharajah Sindhia de Gwalior, aux Indes.

Malheureusement pour nous, cette remarquable espèce est rebelle à la culture et à la floraison à l'air libre sous nos climats tempérés, mais on aurait signalé une seule floraison partielle dans le jardin d'une villa du littoral de la Provence.

C'est cependant un églantier qu'il faudrait chercher à acclimater, à propager et à cultiver dans nos serres ou tout au moins sous des climats plus cléments que le sont ceux de nos régions tempérées.

Cet églantier de l'Himalaya est une espèce de rosier très vigoureuse, qui développe de gros rameaux sarmenteux, portant des aiguillons épars, courts et très crochus. Ses fleurs sont très grandes, blanches, d'une merveilleuse fraîcheur, elles ont environ dix à douze centimètres de diamètre. Cette espèce serait sensible à l'humidité et une des conditions premières pour réussir sa culture, serait de la cultiver dans une serre tempérée, sèche et très bien aérée.

Se trouverait-il parmi nos lecteurs un amateur qui pourrait nous communiquer des renseignements précis sur ce merveilleux églantier de l'Himalaya, ce qui nous permettrait de compléter notre note sur cette remarquable espèce du genre *Rosa*.

OUDEIS.

SUPPOSITION

A PROPOS DE L'HORTENSIA A FLEURS BLEUES UN ESSAI A TENTER

On a obtenu des Hortensias à fleurs bleues, mais le hasard a toujours joué un grand rôle dans cette culture, et on n'est pas encore arrivé à préciser la formule exacte du compost à employer.

Le fer est-il vraiment l'agent principal de la coloration?

Il y a dans le cimetière de Tournai plusieurs tombes ornées avec des Hortensias, les uns donnent des fleurs bleues, les autres des roses et cependant, étant donné le rapprochement, toutes ces plantes, en pleine terre, sont placées dans des conditions absolument identiques.

A quoi donc attribuer la différence?

J'ai remarqué que les tombes à Hortensias bleus possédaient des ornements de cuivre, et je me suis demandé bien des fois si ce métal n'avait pas à son actif ce que jusqu'ici on attribuait au fer?

En effet, il se peut que petit à petit le cuivre soit entraîné dans le sol, en doses infimes, et que là, il se rencontre et s'allie avec l'acide carbonique à l'état libre.

Le sol est de consistance moyenne, composé d'argile et de sable avec suffisamment de calcaire.

Il est évident que je n'entends présenter en cette note qu'une simple supposition, mais elle est aussi une invite aux chercheurs compétents : ce curieux problème de la coloration des fleurs de l'Hortensia mérite bien leur attention.

Alphonse DACHY.

LES ÉRABLES JAPONAIS

ACER POLYMORPHUM
(Syn. *Acer palmatum.*)

Les Erables japonais ainsi que leurs nombreuses variétés sont de remarquables acquisitions d'arbustes d'ornement à feuilles caduques, que l'on utilise de nos jours pour la décoration et l'embellissement de nos parcs et de nos jardins.

Nous devons leur découverte, puis leur première introduction en Europe, d'abord à feu John Gould Veitch, de Londres, puis à feu M. Maries, directeur des Jardins impériaux du Durbungah des Indes, qui tous deux, après avoir exploré le Japon pour la célèbre maison Veitch, de Chelsea-Londres, les importèrent d'abord en Angleterre, où ces ravissants Erables d'ornement sont très recherchés et appréciés pour la formation de massifs d'arbustes devant produire un gracieux effet décoratif.

Ces Erables sont de petits arbres ou d'élégants arbustes qui croissent à l'état sauvage dans les montagnes de Niphon, la plus grandes des îles du Japon. Leurs branches sont généralement étalées ; leurs bourgeons se couvrent d'un admirable feuillage plus ou moins coloré et assez varié qui est d'une finesse et d'une beauté remarquables. La croissance de ces arbustes est assez lente, et ils n'atteignent leur complet développement, ainsi que les riches teintes de leur feuillage, que dans un sol riche, un peu frais et à une exposition abritée.

Leur multiplication demande aussi quelques soins particuliers ; elle se fait spécialement de marcottes ou au moyen de la greffe en approche.

On en connaît actuellement un certain nombre de variétés très remarquables et surtout très décoratives qui présentent également des teintes variées et admirables sur leur gracieux et léger feuillage. Nous en avons admiré de magnifiques collections aux dernières floralies gantoises, à l'occasion desquelles quelques pépiniéristes hollandais en avaient présenté de remarquables exemplaires, ainsi qu'à l'exposition de la S. N. d'H. de France (lot Paillet fils), dont deux de ces variétés nous ont servi de modèle pour notre aquarelle.

L'*Acer polymorphum* ou *A. palmatum* est le type d'un grand nombre de variétés, connues maintenant en horticulture sous les noms de *A. ampelopsifolium*, — *A. atropurpureum*, — *A. dissectum*, — *A. elegans*, — *A. latifolium*, — *A. linearilobum*, — *A. palmatifidum*, — *A. roseum*, — *A. sanguineum*, — *A. septemlobum*, etc., etc.

OTTO BALLIF.

LETTRES HORTICOLES

L'HORTICULTURE AUX SERRES DE LA VILLE EN MAI 1903.

(*Suite.*)

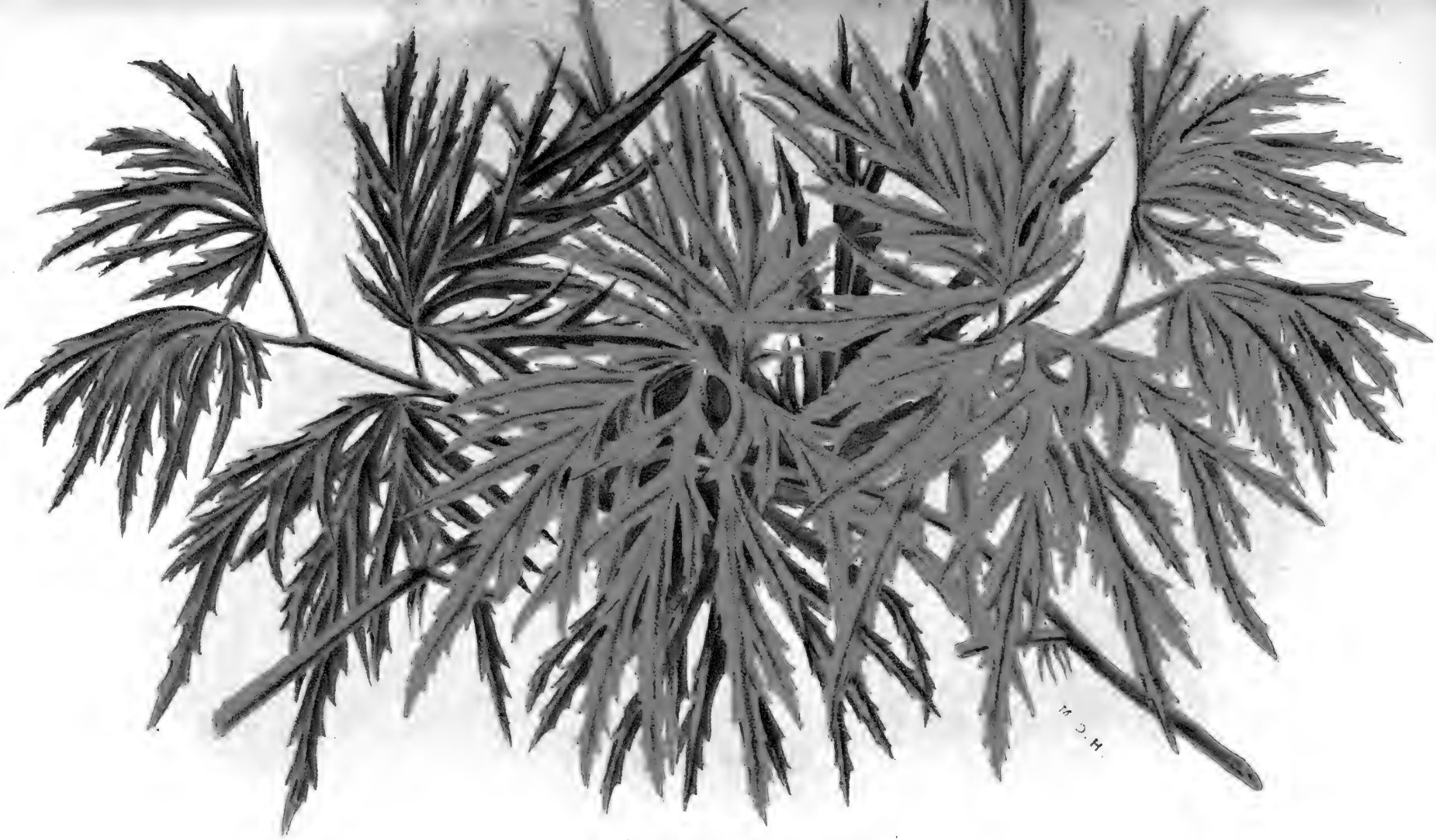
De droite et de gauche, nos principaux fleuristes parisiens ont continué à prouver que leur art grandit de jour en jour ; ils ont fait jouer aujourd'hui un grand rôle aux Hortensias dans leurs décorations florales.

Entrant dans la première serre, ce sont les Géraniums à la culture si soignée, aux ombelles si grosses et aux coloris si vifs qui attirent l'œil. Chez Nonin (H. C.), ce sont les variétés *Mme Auguste Nonin*, fleur blanche à cœur rose ; (nouveauté) *Comtesse de Ségur*, rose ; *Cyclope*, rouge pourpré ; puis de droite et de gauche, chez Pierre, chez Paul : *M. Georges Lebey*, rose ; *Marguerite de Layre*, blanc ; *M. Poirier*, violet foncé ; *Souvenir de Fleury*, rouge vif ; *Jeanne Hardy*, saumon ; *Jean Lorrain*, rouge violacé ; *Paul Crampel*, rouge vif ; *Constance*, rose ; *Sre Cusin*, saumon ; *Turenne*, rouge, etc.

Le centre est occupé par les massifs de plantes annuelles où Vilmorin excelle en leur culture ; comment peut-il en être autrement avec les facilités dont cette importante maison dispose ? Il y a là tout ce qui peut intéresser les amateurs, mais la liste en est longue, trop longue même à citer.

A ces plantes annuelles viennent s'ajouter des massifs de Calcéolaires à grandes fleurs, à coloris vif, ainsi que d'autres à petites fleurs, à coloris terne, puis des Cannas ; (il n'y a plus de saison pour nos horticulteurs,) des Cinéraires simples, doubles, de coloris différents mais surtout du plus beau bleu d'outremer.

Leur intéressant jardin alpin a été aussi très apprécié, il était en bon emplacement et nombre d'amateurs ont remarqué les gentils *Edelweiss* (*Gnaphalium Leontopodium*) ; les Orchis et les Ophrys divers ; des *Achillea umbellata*, *Incarvillea grandi-*



ERABLES JAPONAIS VARIÉS.

ACER POLYMORPHUM. *Syn.* ACER PALMATUM.

flora d'un beau rouge ; des *Veronica gentianoïdes;* des *Paradisia*, *Primula* et *Cypripedium macranthum, spectabile, pubescens* du plus joli jaune.

Vilmorin n'était pas seul à nous faire voyager en pleine montagne. G. Magne, outre ses orchidées exotiques (G. V. et A.) avait réuni toute une collection des meilleures plantes alpines, y compris surtout nombre d'Edelweiss, dont il s'est fait une spécialité de culture comme amateur, et de beaux *Primula verticillata* à fleur jaune.

Non content d'exposer le résultat de ses cultures alpines, Magne tient à les propager, c'est pour cela qu'il vient de publier, sur ce sujet, un ouvrage, LES PLANTES DE MONTAGNES DANS LES JARDINS (*Acclimatation et culture*) que tout amateur peut s'offrir et qui, au premier aperçu, me semble très intéressant ; après lecture, je t'en dirai mon opinion.

Sur mon passage, je trouve, comme nouveautés, un magnifique Pétunia à fleurs doubles, *Triomphe de Poissy*, du plus beau violet foncé (A. du *Ministre de l'Agriculture*) ainsi qu'un *Begonia semperflorens* blanc : *Flocon de neige*, obtenu par Trémaux du *B. gracilis rosea*, ×*B. semp. alba.*

Les Hortensias abondent, les roses de diverses nuances, les blancs et les bleus, du plus beau bleu ; il en est de ratés qui sont violacés, dont le mérite et la valeur laissent à désirer : ce doit être ou tout rose ou tout bleu.

C'est, à mon idée, Billiard et Barré (H. C.) qui détiennent le record pour le bleu, le vrai bleu, ainsi que pour le blanc, var *Thomas Hoog*. Mais pour la beauté de culture de l'*Hydrangea Japonica* et la grosseur des fleurs, c'est incontestablement Dépérier (G. or) Pense donc, des têtes ayant bien, à vue d'œil, près d'un mètre de circonférence.

Nonin (H. C.) en avait aussi de beaux en rose et en bleu, c'est qu'aussi la var. *rosea* est celle qui se prête le mieux au bleuissement.

Voici un groupe de personnes qui lèvent les bras en l'air comme s'ils n'avaient jamais rien vu, il s'agit, oh ! tout simplement, d'un lot de *Kalanchoe flammea* (V.), une Crassule que Cayeux et Le Clerc ont exposée, comme nouvellement introduite en France, du Somaliland, pays d'actualité. Fleurs rouges venant au bout de longues tiges et dont la durée de floraison est assez grande, trois mois, paraît-il ! On en compte déjà chez nous une quantité d'espèces et de variétés, soit à fleurs blanches comme les *Kalanchoe* (qu'on écrit aussi *Calanchoe*) *acutiflora* et *marmorata* ; à fleurs jaune orangé : *Ægyptiaca* et *spathulata* ; jaunes comme les *K. crenata, laciniata grandiflora* ; roses comme les *K. carnea* et même rouge foncé comme les *K. farinacea*, toutes plantes grasses de serre chaude ou tempérée.

Nous voici en plein Roses : *Soleil d'or* domine cette année et tient le record sur *Crimson rambler* — comme un massif de *Crimson rambler* bordé de *Persan yellow* fait bon effet par ce rouge vif entouré de jaune !

Lévêque, que tu ne seras pas surprise de trouver en tête des exposants, arrive bon premier avec une, deux, trois médailles d'or, deux de vermeil, trois d'argent ; total : Prix d'honneur offert par l'éminent et généreux rosomane, M. A. Gravereaux de l'Hay. Defresne Camille le suit bon deuxième avec trois petites or, quatre vermeil, deux argent ; les autres exposants... bien placés, y compris Margottin, pour sa culture en pot, dite culture anglaise qui ferait la joie de Lucienne et a fait l'admiration des visiteurs, surtout les variétés : *Captain Christy*, rose ; *Sapho*, chair ; *Jules Margottin*, carmin ; *Dr Andry*, cramoisi ; *Eugène Furst*, cramoisi ; *Charles Lefebvre*, rouge ; *Wite Lady*, blanc ; *Marie Van Houtte*, jaunâtre et rosé ; *Caroline Testout*, rose ; et, Salue : *La France !*

Sais-tu pourquoi c'est si beau ?

C'est que Margottin a employé l'*Engrais des Rosomanes !*

— . . . . . .

Hein, quoi ? je te parle : Roses, et tu me réponds : chevaux ; je te dis : exposition, serres de la Ville, et non steeple chase, Auteuil... Ah ! oui.. bien... tu sors le dimanche de la Pentecôte et tu veux que je te mène aux courses d'Auteuil. Mais, ma chère enfant, je n'ai jamais mis les pieds aux courses et c'est un très mauvais précédent, je me laisserai entraîner, et Dieu sait sur quelle paille je finirai.

— . . . . . .

Si c'est pour ne pas jouer, c'est entendu... comment... je serai épaté par la décoration florale des tribunes, de la pelouse, tu me surprends, je me laisse tenter et c'est entendu pour dimanche (1).

Je continue. Des Roses je passe à la serre chaude chez Chantrier frères, de Mortefontaine, qui ont réuni les plus beaux spécimens en *Crotons* de semis (G. V.) et autres plantes de serre chaude (G. A.), *Nepenthes* (G. V.), *Anthurium* de semis (A.) et entre autres une nouveauté en Passiflore : le *Passiflora maculifolia* (G. V.) introduit du Venezuela et qui est appelé à devenir une très bonne plante grimpante de serre tempérée, les feuilles de formes bizarres sont rougeâtres en dessous et le dessus est vert foncé, taché irrégulièrement de jaune, les fleurs sont jaune crème, et le type original atteint déjà une vingtaine de mètres de longueur.

Veux-tu d'autres bonnes plantes ; en *Anthurium* : un *cristallinum* énorme et un hybride de l'*A. cristalli-*

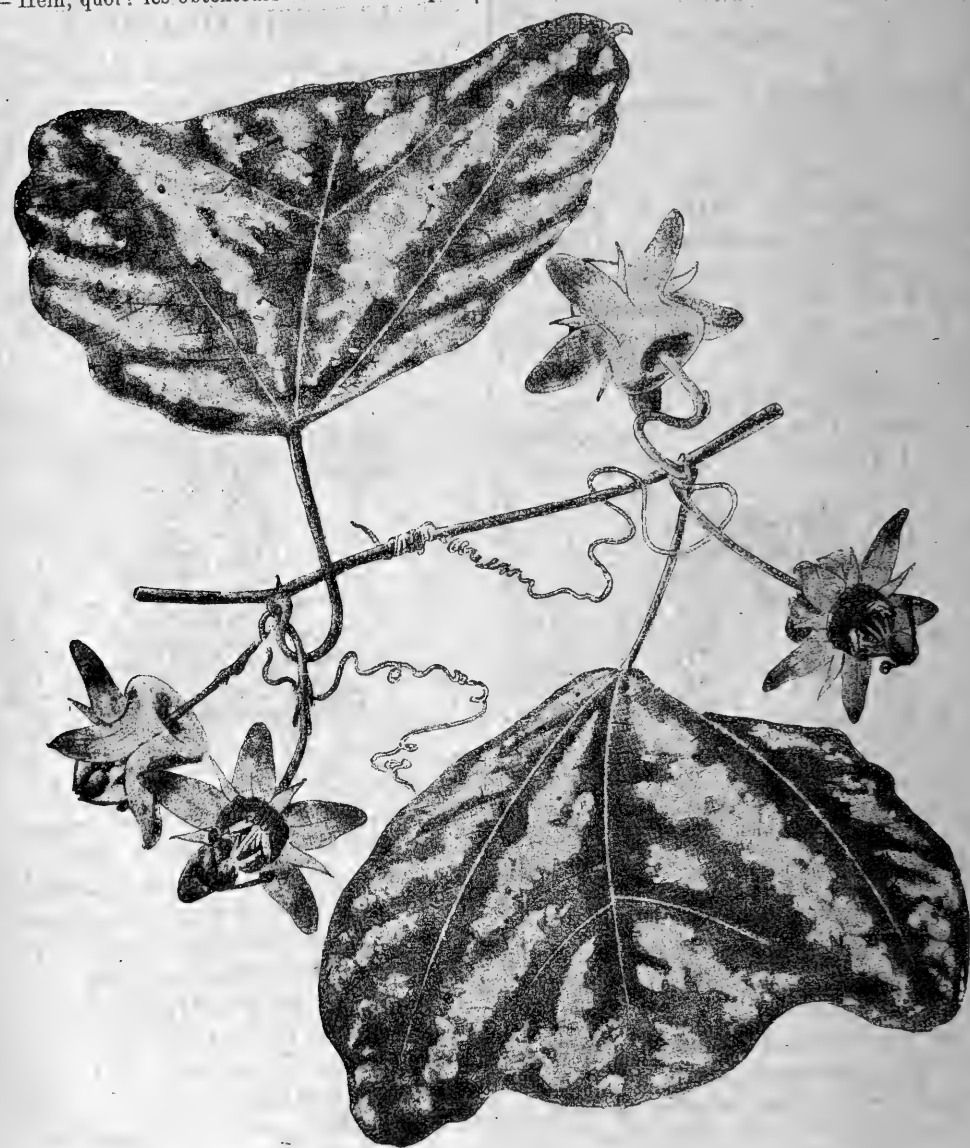
(1) Voir page 132.

num; *A. Edwardii*, un *Nepenthes Rafflesiana insignis* à urne énorme ; en Crotons nouveaux : *M. Emile Hochet*, *Mlle Marthe Cahuzac*, *Mlle Elisabeth André*, coloris rose nouveau, puis, *M. Magne*, *Baron Alphonse de Rothschild*, rouge, jaune, vert ; *Général Brissac*, *Comtesse d'Eu*...

. . . . . .

— Hein, quoi ? les obtenteurs ne choisissent pas leurs parrains parmi les... purotins ? je t'écoute ! mais les plantes non plus ne sont pas des plantes vulgaires ; elles font exception à vos expressions, Mlle Zina ! Je finis par une forme bizarre : le *Croton monstruosus* dont voici la description officielle que je te copie. Comprends si tu veux !

« Variété extrêmement bizarre à trois lobes, tellement irréguliers qu'il serait difficile d'en trouver un semblable. Plante vigoureuse très ramifiée dès la base de la compacte, écorce rouge orangé plus ou moins lavé de jaune, lisse et luisante. Limbe à pétiole comme genouillé, renflé au sommet, atteignant 35 centimètres de longueur sur 20 ou 30 millimètres de largeur, toujours interrompu et réduit à la nervure médiane puis élargi de nouveau et reprenant sa forme excepté dans la partie terminale qui, alors, reste arrondie, parfois cucullée, presque toujours spinescent à nervure, plus ou moins lavé d'un beau jaune à venules transversales et à bord d'abord également jaune, plus tard, à mesure du développement, toutes ces teintes s'étendent plus ou moins sur le limbe qui change constamment de



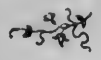
PASSIFLORA MACULIFOLIA

nuance, soit en rose plus ou moins violacé, rouge ou même rouge vineux. Cette forme qui rappelle le *Croton interruptum* s'en distingue néanmoins par ses feuilles plus larges si diversement conformées presque impossibles à décrire. »

— Ah... (1) alors !

LUCIO.

(1) Supprimé par la Rédaction.



QUELQUES PLANTES GRIMPANTES (1)

(*Suite*)

BRYONIA DIOICA

Les Bryones appartiennent à cette famille des Cucurbitacées, qui fournit nombre de plantes grimpantes. Leur croissance est tellement rapide qu'ils en tirent leur nom de *Bryonia* (je pousse).

C'est une plante vivace, indigène, à forte racine ; dont les tiges s'accrochent parfaitement et grimpent très rapidement. La

BRYONIA DIOICA

fleur, qui s'épanouit de juin à juillet, est d'une couleur blanc jaunâtre, suivie d'un fruit ou baie qui passe du verdâtre au rouge vif, d'août à octobre.

Le semis se pratique à la maturité de la graine, août septembre, sur couche, puis le plant est mis en place au printemps suivant ; il se reproduit alors de lui-même, et on est même souvent obligé d'en arracher, on peut aussi le multiplier d'éclats.

Cette plante envahissante, par cela même, peut rendre de grands service pour garnir des murs, rocailles qui ne seraient pas en pleine vue.

(1) Gravures Vilmorin.

Les *Bryonia dioïca*, qui portent divers noms vulgaires tels que : Rave de Serpent, Navet du diable, Couleuvrée, etc., sont considérées comme plantes purgatives par leurs fruits et leurs racines.

CALYSTEGIA PUBESCENS (1)

Une jolie, très jolie même plante grimpante qu'on ne retient pas assez dans les jardins bien que très méritante par son feuillage, par sa fleur et sa facilité de culture. Elle n'atteint guère plus d'un mètre de hauteur et donne à profusion de jolies fleurs, pleines, d'une couleur rose plus ou moins foncé. On peut l'employer pour grimper après les arbres ou garnir des murailles

CALYSTEGIA PUBESCENS

et berceaux dont les plantes les recouvrant seraient sujettes à se dénuder du bas.

Ce Liseron double se multiplie facilement en divisant ses racines ou rhyzomes par morceaux de 8 à 10 centimètres environ qui repoussent admirablement, surtout si le sol est riche, léger et à bonne exposition. Lorsqu'il y en a eu une fois, dans un jardin on en retrouve toujours ; un défaut du pédoncule de la fleur est de casser comme du verre, aussi ne peut-elle servir pour la boutonnière, ce qui est dommage car elle est très jolie et fait un fort bon effet. Employée comme plante de rocaille ou plante de bordure, les tiges fixées en terre par de petits crochets comme le lierre, elle rend aussi de grands services.

Ce n'est pas une nouveauté, car si notre

(1) Voir la chromo : *M. d'H.* du 10 octobre 1885.

mémoire est fidèle, la Calystégie pubescente aurait été mise au commerce, vers 1855, par Chauvière, qui l'aurait reçue de la Chine. Les racines sont très envahissantes, aussi fera-t-on bien, si on ne veut pas les laisser tracer,

CALYSTEGIA DAHURICA

d'isoler les pieds avec des tuiles plates ou de les planter en pot ou en caisse.

Lui donner des arrosages et même un peu d'engrais animal.

Sous le nom de *Calystegia Dahurica*, on cultive aussi un Liseron à fleurs simples, plus grandes, aux coloris riches, mais qui est bien inférieur au *C. pubescens*.

(*A suivre.*)

HELCEY.

LA TERRE AUX HORTENSIAS BLEUS

Le public horticole est si friand de beaux Hortensias aux corymbes de fleurs franchement bleues, que la demande aux horticulteurs-marchands est considérable chaque année.

Dans les pays à sol granitique, schisteux, ferrugineux ; dans tous les terrains qu'on appelait jadis primitifs et qu'il faudrait qualifier plus justement de cristallins, que ce soit en Limousin, en Bretagne ou dans la presqu'île normande, ces magnifiques plantes attireraient l'attention des plus indifférents. Mais le plus souvent on les trouve mélangés à d'autres Hortensias roses, ou violâtres, ou bleuâtres, sans que l'on puisse fixer exactement les conditions dans lesquelles on peut les obtenir uniformément bleues.

On a beaucoup écrit et discuté sur les moyens d'arriver à cette coloration cyanique avec une entière certitude. Des moyens infaillibles — sur le papier — ont été proposés. Et la question serait restée entière, le problème sans solution, si le fait suivant ne s'était produit il y a quelques années et n'avait été mis pratiquement à profit.

A l'étang Saint-Nicolas, près d'Angers, le sol, composé de cailloux, de silex et de sable, est couvert d'une épaisse couche de terreau formé de végétaux décomposés que les horticulteurs de ce pays emploient dans leurs cultures et vendent sous le nom de « terre aux Hortensias bleus ».

Ce terreau leur est amené et vendu très cher par les propriétaires du sol. Il est mélangé de cailloux, de racines, de feuilles à moitié décomposées que l'on bat et triture. Puis on crible le tout. Il reste une terre d'un brun particulier, onctueuse au toucher, poreuse, difficile à imbiber, dans laquelle on rempote les Hortensias pour la culture en pots.

Les plantes s'y développent avec vigueur, la coloration des feuilles devient vert intense, les tiges elles-mêmes sont presque noires et les capitules floraux deviennent d'un bleu indigo régulier, admirable.

Chose étrange! si le sol dans lequel on enterre ces pots, disposés en planches pour la culture d'été et la facilité de l'arrosage, n'est pas composé de la même terre à Hortensias, c'est-à-dire si c'est le sol naturel, et que quelques radicelles sortent du vase, le seul fait de leur contact avec une autre terre fait rosir les inflorescences.

J'avais été frappé de ce fait singulier et j'avais bien pensé que la présence du calcaire dans le sol suffisait à expliquer ce changement de couleur. Mais il fallait s'en assurer. Je demandai donc à M. Louis-A. Leroy, président de la Société d'horticulture d'Angers et de Maine-et-Loire, de me donner un peu de cette terre pour l'analyser, ce qu'il fit de très bonne grâce, en ajoutant quelques explications venant de

ses propres observations et de celles de ses confrères angevins.

C'est ainsi que j'appris que les premiers essais faits au moyen de la terre de Saint-Nicolas ne furent pas très concluants. Les fleurs obtenues étaient bleues ou parfois violacées. On recommença les expériences, et après d'assez longs tâtonnements on établit qu'il fallait :

1° Laver toutes les racines des plantes que l'on allait rempoter en terre à Hortensias;

2° Cultiver les plantes ainsi rempotées, pendant au moins six mois ou plutôt une année, en ayant soin d'enterrer les pots dans un lit de la même terre assez profond pour que les racines, qui ne tardent pas à sortir des pots, plongent dans ladite terre, aussi bien par le dessous du pot que par les orifices latéraux ou le dessus du vase. *Dès que la moindre racine atteint la terre ordinaire, la couleur change et passe au violet sale.*

Si, au lieu de cultiver en pots enterrés, on laisse simplement les plantes empotées en serre ou sous un abri, elles fleurissent bleues la première année, mais la couleur est plus pâle. La seconde floraison est encore moins belle.

Il y a donc avantage à cultiver en pots enterrés dans une couche de la même terre. Ce lit doit avoir environ 25 centimètres d'épaisseur; il doit être entretenu tous les ans et ne dure pas plus de quatre années. D'où il résulte que cette culture coûte assez cher à ceux qui la pratiquent et que le bénéfice qu'on en tire, en vendant 70 ou 80 francs le cent des plantes qui ont deux ou trois ans de traitement, est très limité.

Les effets produits par cette terre sont si remarquables que beaucoup d'autres plantes panachées ou chlorosées retournent au vert uniforme lorsqu'on les traite comme des Hortensias. Après quelques mois de traitement, tous les arbustes à feuilles persistantes, notamment les Camellias, acquièrent une couleur vert intense.

On sait que le sol des environs d'Angers est principalement formé de schiste ardoisier, qui contient beaucoup de fer, condition très propice au bleuissement des Hortensias. Lorsqu'on a une plate-bande de ces plantes située au nord, sous la gouttière d'une toiture d'ardoises, on voit fréquemment les fleurs tourner au bleu. Mais, je le répète, les conditions exactes dans lesquelles le fait se produit, de même que la composition exacte de la terre *cyanogène*, n'étaient pas connues.

(*A suivre.*)

ED. ANDRÉ.

DE L'EMPLOI RATIONNEL

DES ENGRAIS DANS LA CULTURE DU ROSIER

(*Suite et fin*) (1).

Azote organique

SANG DESSÉCHÉ, LAINES, CORNES, TOURTEAUX

SANG DESSÉCHÉ. — 80 0/0 de matières organiques et 11 à 14 0/0 d'azote.

LAINES. — 50 à 60 0/0 de matières organiques 5 à 6 0/0 d'azote.

CORNES PULVÉRISÉES. — 70 0/0 matières organiques 10 à 14 0/0 d'azote.

Le tout très variable suivant les provenances livrent leur azote sous la forme organique.

Conviennent aux terrains calcaires dans lesquels la décomposition des substances organiques et la nitrification des matières azotées est rapide et certaine.

Les Rosiers ayant une végétation soutenue depuis les premiers beaux jours, jusqu'à l'automne, ont besoin de recevoir peu à peu et successivement des doses d'azote assimilable.

C'est pourquoi je conseille :

1° De fournir aux Rosiers sous forme ammoniacale dans les terrains non calcaires et sous forme organique dans les terres à vigne, les 2/3 de l'azote total apporté annuellement.

Le sulfate d'ammoniaque sera enfoui légèrement en février ou mars dans la plaine.

(1) Voir numéro du 10 mai.

Les déchets organiques seront enfouis en hiver par un bon labour dans les terres à vigne, très calcaires.

2° D'apporter le reste de l'azote total *sous forme de nitrate de soude* aussi bien dans les plaines que dans les terres à vignes, en semant le nitrate en avril-mai à la surface du sol, sans jamais l'enterrer.

*
* *

Pour les roseraies d'amateurs, dans lesquelles les rosiers sont plantés moins serrés que dans les pépinières, il sera suffisant d'apporter par are et par an, si les rosiers sont vigoureux.

Azote	600 grammes
Potasse	450 grammes
Acide phosphorique	500 grammes

Lorsque les rosiers fleurissent beaucoup mais sont sans vigueur, il est bon de porter à un kilogramme par are le poids de l'azote sans augmenter celui de l'acide phosphorique et de la potasse.

Si, au contraire, les rosiers fleurissent peu et émettent de longs rameaux, il faudra laisser le poids de l'azote à environ 500 gr. par are, porter le poids de la potasse à 1 kilogramme et celui de l'acide phosphorique à 1. 200 grammes, le tout approximativement.

Quelques essais d'engrais à doses variables peuvent donner dans ces cas spéciaux de précieux renseignements?

Enfin, pour la culture en pots, je vous engage à fournir l'acide phosphorique au moyen de *scories de déphosphoration* mélangées *très intimement au compost* au moment de sa préparation, à raison de 10 grammes par kilogrammes du mélange (formé de terre franche, terre légère et terreau par parties égales.) Ce compost doit être *franchement calcaire*.

La potasse et l'azote sont ensuite fournis simultanément aux rosiers en pots en les arrosant chaque semaine avec une solution *à 1 gramme par litre d'eau* de *nitrate de potasse*.

En commençant, nous avons dit que notre intention était de faire connaître ce qui a été fait au point de vue de l'emploi des engrais chimiques dans la culture des rosiers et ce qui reste à faire.

Ce qui a été fait, nous venons de le voir, ce sont de magnifiques travaux de chimie, et de physiologie, qui nous permettent de nous rendre un compte exact des phénomènes de la nutrition en nous faisant connaître de quels éléments les plantes se nourrissent, où elles les puisent et comment elles se les assimilent.

Ce qui a été fait, ce sont des analyses chimiques qui nous fixent sur les exigences des rosiers en éléments fertilisants.

Ce qui a été fait ce sont de nombreuses expériences sur les engrais nous permettant d'approprier exactement ceux-ci à la nature physique et chimique du sol auquel on les destine.

Ce qui nous reste à faire ce sont des expériences pratiques d'engrais grâce auxquelles nous arriverons en nous basant sur les connaissances acquises à établir des formules exactement appropriées à la nature particulière des terres, dans lesquelles chacune de nos cultures se trouve établies.

N'oublions jamais, en effet, que la meilleure formule théorique ne peut être considérée comme parfaite si elle n'a pas été sanctionnée par des essais pratiques réellement concluants. Rappelons-nous toujours cette parole profonde d'un de nos grands agronomes :

« *En ce qui concerne un engrais, je préfère l'opinion d'une plante à celle de dix académiciens.* »

COCHET-COCHET,
Rosiériste à Coubert.

LETTRES HORTICOLES

L'HORTICULTURE AUX COURSES D'AUTEUIL.

Saint-Maur, le 1er juin 1903.

Ma chère Janie,

Fidèle à la promesse que j'ai faite à cette écervelée de Zina, je me suis laissé conduire aux courses d'Auteuil, chose qui doit te surprendre toi qui me sais réfractaire à toutes les courses, et pendant que ma collaboratrice tuyaute l'un et l'autre pour tenter la fortune et essaie de me convaincre que l'écurie Liénart est supérieure à celle de Gallwey,

ce qui me laisse froid, et que les chevaux anglais seront battus à plate couture, ce qui n'est pas sans chatouiller agréablement mon amour-propre, je vais jeter un regard d'admiration sur l'ensemble des adorables toilettes exhibées ce grand jour soit par d'élégantes femmes du monde, d'enviables femmes du demi-monde et même de tentatrices femmes du monde... entier, auxquelles pas besoin de mettre l'écriteau traditionnel : Regardez, mais ne touchez pas ! Eh bien je ne te cacherai pas que ce qui m'a le plus surpris agréablement c'est la décoration florale qui a rehaussé cette fête et que je te qualifierai d'absolument merveilleuse !

Si la Société des Steeple-chases de France a jeté l'or à pleines mains, elle a fait admirablement bien les choses.

En quelques jours paraît-il et pour une huitaine de jours, la durée des courses, il a fallu garnir, c'est-à-dire *fleurir* des centaines de mètres, des mille pourrait-on presque dire, de massifs, de bordures sur le sol et surtout, les balcons des tribunes ; il y a là un tour de force, accompli par Marie le jardinier chef, qui malheureusement doit passer inaperçu, la passion du jeu l'emportant, chez les sportsmans sur celle des fleurs, et plus d'un n'a même pas hésité à traverser un massif, foulant aux pieds les Géraniums et les Agératums pour voir arriver premier le cheval sur lequel il a ponté, cela était un détail car le lendemain il n'y paraissait plus, tout dégât était réparé. J'ai pour ma part été enchanté et surpris, car je ne me faisais pas une idée de la grande part que prend l'horticulture à ces fêtes mondaines. C'est une véritable débauche de fleurs !

D'un côté, sur les pelouses, derrière les tribunes, création d'un motif de mosaïculture, dont le principe peut être discuté, mais dont l'exécution est parfaite et flatte l'œil par un mélange d'*Echeveria*, de *Lobelia erinus*, d'*Achyrantes* et de *Pyrethrum*, *Parthenium aureum*, etc. Il en est de même d'une bordure entourant un pavillon.

Pour border des massifs d'arbustes : Ligustrum ou Troènes, Aucubas verts et panachés, Lauriers amande, Weigelias ou Weigelas, etc, on a fait appel aux fleurs à coloris tranchant se faisant valoir l'un et l'autre, d'un côté, le bleu : représenté par les *Hydrangea*, les *Ageratum cœruleum* ; les *Lobelia erinus* ; le rouge et le rose par des Géraniums de variétés diverses, des Fuchsias, des Hortensias, et nombre de *Bougainvillea Sanderiana* ; le jaune par les Calcéolaires herbacées, les Tagètes, etc ; le tout entouré du joli petit Géranium à feuilles panachées, *Madame Salleron* ; et, de place en place, on voyait émerger de nombreuses fleurettes, blanches, d'Anthémis ou Chrysanthème frutescent ainsi que des jaunes d'*Etoile d'Or*.

Les Cannas à floraison hâtive n'ont pas été oubliés non plus.

De place en place d'énormes Rhododendrons en pleine fleur, plantés, par Lecointe de Louveciennes, jettent leur éclat rouge : comme *Michel Waterer atrorubrum*, *blandyanum*, mauve et lilas comme *Annica Bricogne* ou *magnificum*, ross comme *Matchless*, *C. Tisserand* ou *Vauban* et blanc comme *Mlle Masson*, qui se détache sur le vert des pelouses, le tout dans le cadre *Forestier* merveilleux qu'offre le Bois de Boulogne.

C'est au Lierre, aux Ampelopsis, aux Aristoloches, aux Rosiers et aux Roses qu'on a demandé de garnir le bas et les côtés des tribunes du pesage tandis que du balcon de chaque étage, retombe à profusion des Géraniums-lierre, des Pétunias, et autres plantes à longues tiges.

Il y aurait pour un statisticien enragé, comme l'est ce brave Tavernier de la S. N. d'H. de France, de quoi exercer son zèle à compter le nombre des plantes qui en quelques jours sont venues étaler devant un public sélect leurs beautés florales et, par leur éclat, lutter avec celui des beautés féminines.

C'est en de pareilles circonstances, ma chère Janie, que je voudrais être Pâris et pouvoir disposer de la Pomme de Discorde ; quitte à déchaîner une nouvelle bataille... de fleurs... je n'hésiterai pas entre les trois divinités : Vénus, la Fortune ou Flore, à l'accorder à cette dernière, je n'exigerai pas les faveurs d'Hélène, mais je lui demanderai simplement de me conserver longtemps encore les siennes et les jouissances que procure son culte.

Au résumé, ma chère amie, si la journée a été glorieuse pour l'écurie Liénart et *sensationnelle* pour les couturiers de la rue de la Paix, elle a été fructueuse pour l'horticulteure et donné pleine satisfaction aux amateurs de fleurs et ils sont nombreux.

Félicitons-en la Société des Steeples-chases, son président, le prince de Murat et son secrétaire général, M. Lallement.

Ton affectionné,
LUCIO.

LA CHASSE AUX INSECTES

Destruction de la Chenille fileuse du Prunier. Les pruniers, du département du Lot-et-Garonne, ayant été envahis par la Chenille fileuse, M. J. Laborde a expérimenté, l'an dernier, un liquide insecticide dont il avait déjà préconisé l'emploi contre l'envahissement des vers de la grappe de la vigne (*Cochylis*, *Eudemis botrana*, *Altise*).

Cet insecticide est ainsi composé :

Gemme de Pin.....	1 kil. 5
Soude caustique.....	0 kil. 2
Ammoniaque à 22° B..	1 litre
Eau.....	100 litres

Il agit d'abord en stupéfiant l'insecte grâce à l'ammoniaque, puis en le recouvrant d'une couche de vernis visqueux qui obstrue les organes respiratoires et qui provoque l'asphyxie.

La destruction a été aussi satisfaisante que possible au moyen de deux applications de ce liquide.

Pour la destruction des vers de la vigne, on y ajoute du verdet ou acétate de cuivre, à raison de 100 grammes par hectolitre, préalablement dissous dans l'ammoniaque. On peut ainsi lutter en même temps contre le rot de la grappe.

BIBLIOGRAPHIE

Aimez-vous les écrevisses ? *ce petit animal rouge qui marche à reculons*, comme l'écrivait un auteur célèbre !

Oui répondra-t-on! même en cabinet particulier ! ! ! selon une formule traditionnelle !

Eh bien, peut-on penser qu'en traitant de ce seul sujet un conférencier ait pu tenir sous le charme de sa parole et intéresser un nombreux auditoire aussi féminin que masculin pendant plus d'une heure?

C'est ce qui est fait le 13 mars à la *Société centrale d'Aquiculture* où l'Inspecteur général de l'enseignement de la pisciculture, au Ministère de l'Agriculture, M. Charles Deloncle, a résolu ce problème et entretenu ses auditeurs dans une conférence, que nous venons de lire à tête reposée, avec le plus grand intérêt.

L'Écrevisse et son élevage (1).

Ce délicieux crustacé, pris à son enfance, est étudié au point de vue de son engraissement pour la consommation, des soins à lui donner, de la nourriture qui lui convient, de sa reproduction et du bénéfice qu'on en peut tirer pour satisfaire et les intérêts de sa bourse et la satisfaction de son estomac.

Celui qui voudra tenter cette culture, en élevant des écrevisses soit comme amateur, soit au point de vue industriel, aura toute satisfaction et intérêt en lisant cette notice fort bien rédigée.

(1) Broch. 48 pages, extraite du Bulletin de la S. C. d'aquiculture et de pêche. Chez l'auteur.

L'Œillet à la grande fleur,

Par J. Rudolph (1 vol. cart., 125 pages, 22 fig. 2 francs. O. Doin, éditeur, et au bureau du journal).

Depuis quelques années l'Œillet, qui est une fleur ayant su conquérir les suffrages de tous, a suivi la loi fatale qui veut qu'en horticulture on fasse gros, très gros, trop gros même !

Des essais, sur cette fleur, ont été tentés et ont réussi. Le public ratifiera-t-il cette culture comme il l'a fait pour le Chrysanthème?

C'est beau, un gros œillet ? mais combien un moyen est admirable!

N'importe, l'élan est donné, attendons le résultat, aussi pour s'occuper de cette culture n'y aura-t-il qu'à suivre les conseils que donne M. Rudolph, qui a pratiqué, et ensuite... on sera meilleur juge.

VIENT DE PARAITRE : *Les rapports du Jury international du Groupe VIII, Horticulture*, classes 42 à 48 (Imprimerie nationale).

Bulletin mensuel de l'Office des renseignements agricoles, Mars 1903, publié par le Ministère de l'Agriculture, édité par Berger-Levrault et Cie.

OMNIS.

FLORA AND SYLVA

Sous ce titre, M. William Robinson, le savant rédacteur en chef du journal horticole anglais *The Garden*, commence la publication d'un magnifique et important ouvrage de luxe sur les arbustes d'ornement et sur les plantes vivaces qui sont tout particulièrement à recommander aux amateurs pour la décoration des parcs et des jardins.

La première livraison de *Flora and Sylva*, que nous venons de recevoir renferme de nombreux et intéressants articles descriptifs et de culture sur ces divers végétaux qui sont rustiques sous nos climats tempérés. Ils sont accompagnés de belles illustrations, ainsi que de deux superbes chromolithographies de grand format, représentant d'abord le *Magnolia rustica fl. rubra* puis les deux espèces de *Calochortus clavatus* et *C. nitidus*.

Cette publication, qui est rédigée en anglais, paraîtra en livraisons mensuelles de 48 pages ; elles seront vendues au prix d'une demi-couronne ou 3 fr. 20 chacune, chez les éditeurs, 17 Furnival street 17, Holborn, à Londres, E. C.

O. B.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Les Roses à Angers. — Sous les auspices de la *S. d'H. d'Angers* s'est tenu, le 12 juin, le septième Congrès annuel de la *S. des Rosiéristes français*, dont le succès a répondu à ce qu'on en attendait, du reste !

Si nous n'avons pu, à notre grand regret, étant retenu au jury de Nancy, y assister, les renseignements que nous en avons reçus sont des plus élogieux.

M. Louis Leroy, d'Angers, a présidé la séance, assisté de MM. Roussel, de Montpellier, Allard, d'Angers, Bruant, de Poitiers, Severi, de Rome, O. Meyran et Schwartz, de Lyon.

Parmi les communications qui ont été faites au Congrès et qui ont donné lieu à d'intéressantes discussions, nous signalerons : un travail de M. Guillot, de Lyon, sur *La Classification des Roses*; un mémoire sur la *Synonymie et l'Analogie*, par M. Viviand-Morel, de Lyon; une étude sur *Les meilleures Roses à cultiver dans l'Ouest*, par M. Chédane-Guinoisseau, d'Angers; une notice sur *Les Roses hybrides spontanées dans les environs d'Angers*, par M. G. Bouvet.

Une question qui a été déjà plusieurs fois soulevée, celle de la protection des nouveautés horticoles, a été étudiée au Congrès par M. Severi, de Rome.

Un certain nombre de variétés de Roses, dont l'étude avait été entreprise dans les Congrès précédents, ont été, ensuite, examinées, et rejetées ou définitivement adoptées suivant leur mérite. Nous en donnerons la liste ultérieurement.

La médaille, dite du Congrès, a été attribuée cette année à M. Chédane-Guinoisseau, le grand lauréat de l'exposition.

Enfin le Congrès a décidé de tenir sa prochaine session, en 1904, *à Nancy*.

Tous les Congressistes ont été charmés de la façon amicale et cordiale dont ils ont été reçus par les horticulteurs angevins, ils conserveront le meilleur souvenir de leur voyage à Angers.

D'autre part, une exposition de Roses avait été aussi organisée par la *S. d'H. d'Angers*, Place de Lorraine, et a été l'objet d'une réussite incontestée bien que la saison eut été défavorable.

Le succès a été pour l'horticulteur angevin M. Chédane-Guinoisseau, qui a obtenu le Grand prix d'honneur offert par la ville d'Angers pour l'ensemble de son exposition, la médaille de vermeil de la *S. des Rosiéristes français*, pour variétés nouvelles, et plusieurs diplômes de médailles d'or et de vermeil pour Rosiers, Roses et Bégonias divers.

Un objet d'art offert en prix d'honneur par M. Louis Leroy, a été attribué à M. Fargeton pour un lot de Gloxinias, dont nous avons pu juger la valeur par les spécimens exposés à Paris.

La médaille d'or de la *Société des Rosiéristes*,

don du généreux rosomane Gravereaux, a récompensé, comme prix d'honneur, les 450 variétés de roses coupées de M. Baudrier-Doineau.

Les médailles d'or offertes par la S. des Rosiéristes et le syndicat d'Angers, sont allées aux Roses coupées de M. Frémont et aux Pélargoniums de M. Thomas.

MM. Barbier frères, d'Orléans, qui exposaient un lot d'hybrides du Rosier *Wichuraeana*, reçoivent un Diplôme d'honneur.

Au résumé, belle et bonne journée pour les Roses et pour leurs admirateurs !

M. E. Loubet victime du Phylloxera. — Pendant le récent voyage que fit en Tunisie, M. E. Loubet, un primeuriste de Marseille avait adressé, pour être servie sur la table présidentielle, une jolie corbeille contenant deux kilogs de magnifique raisin forcé.

Quelle ne fut pas la surprise de notre expéditeur marseillais lorsqu'il vit revenir son envoi avec la mention : *Entrée interdite* !

En effet, un règlement interdit l'entrée du... phylloxera en Tunisie, sous forme de vigne et même de... raisins.

Force fut donc à notre pauvre méridional de consommer son raisin, et à notre Président de la République de se contenter de dates et de bananes... esclave du règlement.

C'est une bien belle chose, tout de même, que les règlements ! ! !

Expositions françaises pour 1903. — *Clermont-Ferrand* : du 16 au 20 septembre. Le programme de l'Exposition que la S. d'H. et de V. du Puy-de-Dôme, tiendra à l'occasion du Congrès de la *Société pomologique de France*, au jardin H. Lecoq, vient de paraître. S'adresser, à M. Bertrand, 23, rue de la Treille à Clermont.

Vincennes : 7 novembre, Concours entre Sociétaires. Chrysanthèmes et produits de la saison.

Une maladie du Pêcher. — Au tour du pêcher maintenant d'être attaqué par la maladie ; on signale dans le Midi le développement d'une affection cryptogamique due à un champignon microscopique, l'*Exoascus deformans* dont le germe végète à l'intérieur des branches, déforme les feuillles, fait sécher et tomber les fruits et occasionne la mort du sujet.

Les germes de cette affection sont propagés par le vent sous forme de poussière impalpable.

On a expérimenté la bouillie bordelaise à 1 k. 125 de cuivre et autant de chaux pour 100 litres d'eau, appliquée au pulvérisateur, qui a donné de bons résultats en permettant de sauver 90 arbres sur 100.

Cette application doit être faite quinze jours avant la floraison en choisissant un beau temps, et le matin, pour que la pluie et la rosée n'entravent pas les effets du remède, le liquide doit pouvoir sécher sur la plante.

Viola cornuta grandiflora alba. — On signale, au jardin botanique de Lyon, la floraison d'une Violette cornue à grandes fleurs, d'une couleur absolument blanche sans aucune ligne, ni macule.

On sait les services que peut rendre cette violariée pour la confection des massifs de première saison, bordures ou ornement de rocailles, par leur jolie couleur bleu lilacé et l'abondance de leur floraison qui ne cesse pas de mars à juillet.

Jusqu'ici le blanc absolument pur n'était pas connu dans le type *à grandes fleurs* ; c'est donc une précieuse obtention à ajouter à l'actif du Jardin botanique de Lyon, qui n'en est pas à ses débuts.

La plante, bien que vivace et bisannuelle sous notre climat, se multiplie comme l'autre Violette cornue blanche, de préférence par le semis fait chaque année en avril-mai, et repiqué.

Utilisation du Gui. — Les vaches sont tellement friandes du Gui, qui croît, en Normandie, sur les pommiers et sur les poiriers, au grand détriment de ces arbres,

qu'il suffit de leur en montrer une botte pour les faire accourir de plusieurs centaines de mètres.

De bonnes ménagères affirment, en outre, que le gui améliore la qualité du lait et fortifie les vaches : aussi le réservent-elles pour celles qui viennent de faire leur veau.

Vers le milieu du printemps dernier, M. Isidore Pierre s'est procuré une certaine quantité de ce parasite. Après avoir retranché les parties trop dures pour être mangées avec plaisir, ce qui représentait peut-être le cinquième des touffes, il a partagé le reste en deux lots, savoir : 1° les feuilles et les sommités des nouvelles pousses ; 2° les rameaux dont on avait séparé les parties précédentes. Le premier lot représentait 66,3 0/0 du poids total ; le deuxième lot, 33,7 0/0.

Des expériences auxquelles M. Isidore Pierre s'est livré, il résulte deux conséquences :

La première, c'est que le gui frais, au milieu du printemps, est un des fourrages les plus riches et les moins aqueux qui soient connus jusqu'ici.

La seconde, c'est que toutes les parties du gui ont à peu près la même richesse en azote à l'état vert, et qu'à l'état sec il n'existe qu'une différence assez faible de richesse en matière azotée entre les jeunes pousses, les feuilles et les rameaux plus anciens, mais encore assez tendres pour être facilement consommés par les animaux ; c'est un fait que M. Isidore Pierre n'avait encore observé dans aucun fourrage.

Si on ajoute que certains pommiers à cidre portent quatre ou cinq touffes de gui, et que beaucoup de ces touffes pèsent plusieurs kilogrammes, on comprendra que, dans les années où le fourrage est rare, une récolte de gui peut, dans certains pays, fournir une ressource fourragère qui ne serait pas à dédaigner, tout en débarrassant les arbres qui les portent de parasites épuisants.

L'auteur des expériences raconte qu'un propriétaire de la Manche en a retiré, l'hiver dernier, plus de 500 kilogrammes d'une soixantaine de pommiers seulement.

Jusqu'ici le gui n'a guère eu que des détracteurs, mais lui voici un défenseur en la personne d'un de nos plus éminents savants, M. Gaston Bonnier, qui prétend que cette plante ne serait pas nuisible aux arbres.

Il y aurait échange entre l'arbre et son parasite.

Si celui-ci prend à son support un peu d'humidité, il lui rend en carbone au centuple ce qu'il lui a emprunté.

Et pourtant combien ne voit-on pas de peupliers et de pommiers chargés de gui se dessécher et mourir, enfin les racines du parasite en pénétrant dans le bois à ouvrer y laissent en se desséchant de profonds sillons qui lui enlèvent de sa valeur commerciale.

Donc, quoi qu'en dise M. Bonnier, il vaut mieux détruire le gui.

Jamais les parasites n'ont été à ménager.

Rose : Marie Henriette, à fleurs panachées. — Lors d'un voyage que nous avons fait récemment, à Chaumont, comme membre du jury, au concours agricole, nous avons remarqué chez M. Lucien Bolut, horticulteur, un pied de la *Rose Marie-Henriette*, cette précieuse variété rouge, dont les fleurs étant absolument panachées, irrégulièrement en presque en trois couleurs, rouge, rose et rosé, variété qui nous a semblé absolument fixée.

Cette véritable nouveauté porte le nom de *Mme Driont*.

A la Société nationale d'Horticulture de France.

Le jeudi 25 courant aura lieu au siège de la S. N. d'H. de France, 84, rue de Grenelle, la distribution des récompenses accordées à l'occasion de l'exposition du mois de mai et aux personnes qui ont été l'objet de rapports favorables.

Déclarations officielles de Sociétés. — *Société d'horticulture de Garches* (S.-et-O.). But : Encouragement des progrès de la science horticole et de l'art des jardins. Siège : Garches.

Carnet mondain. — Hier, 24 juin, a été célébré, à l'église de Marly-le Roy (S.-et-O.), le mariage de Mlle Mathilde Debrie, fille de M. Gabriel Debrie, fleuriste, chevalier de la Légion d'honneur, à Paris, avec M. M. Savignac, architecte.

Nécrologie. — M. Louis Fargeton, horticulteur à Angers (M.-et-L.), est décédé à l'âge de 76 ans.

LUCIEN CHAURÉ

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

JUILLET

Au JARDIN D'AGRÉMENT, on continue les soins courants et surtout le paillage et les arrosages, principalement le soir ; avoir soin de bien mouiller à fond, il ne suffit pas que le dessus de la terre ait l'air humide ; il faut que les racines soient atteintes, ce sont des travaux indispensables, à moins, toutefois, que Saint-Médard, qui s'est montré pluvieux le 8 juin, ne continue ses exploits.

Biner et ratisser les massifs, car l'herbe pousse vite, et un jardin doit être toujours propre.

Tous les massifs, étant plantés, doivent être en belle floraison.

Les tuteurs seront changés en plus longs à toutes les plantes hautes qui grandissent rapidement.

On commence l'arrachage des ognons bulbés et griffes des plantes dont les tiges se sèchent, on les nettoiera bien, on les laissera ressuyer pour les rentrer en lieu sec et aéré jusqu'à la plantation.

Les Fritillaires pourront être arrachées et replantées aussitôt, après avoir mélangé la terre, si on les remet au même endroit.

On bouturera les Pélargoniums à grande fleur sous châssis, ombrés, avec de l'air, surtout la nuit ; les boutures de Géraniums seront faites en plein air dans une planche de bonne terre bien préparée. Aussitôt enraciné, on emportera chaque pied pour les faire hiverner sous châssis ou en serre froide.

On récolte différentes graines par un temps sec, on les fait bien sécher avant de les rentrer pour empêcher la moisissure.

On pourra, à la fin du mois, commencer les semis de Pensées, en bonne terre, bien préparée, pailler ensuite, pour les tenir constamment humides et favoriser la bonne levée.

On marcottera les Œillets, fin juillet-août.

On enlevera les roses flétries au fur et à mesure au-dessus du premier œil situé plus bas que le pédoncule pour les faire remonter.

On pourra encore tenter quelques semis de plantes annuelles, qui fleuriront en fin de saison, et on achèvera les semis des plantes bisannuelles, ainsi que les plantations des plantes mises en pépinière, fleurissant à l'automne ou fin d'été ou cultivées en pot.

C'est un des trois mois où la floraison est la plus nombreuse et vient égayer un jardin d'agrément.

On tondra les gazons, les bordures, les haies ; si ces dernières sont attaquées par les insectes, chenilles, etc., on brûlera toutes les coupes immédiatement.

On arrosera les Pivoines bien quelles soient défleuries, cela aura une grande influence sur la floraison prochaine.

Donner le dernier rempotage aux Chrysanthèmes destinés à la grosse fleur, en pots de 20 à 22 c., retirer les bourgeons anticipés qui ont sorti aux aisselles des feuilles. Tuteurer et surveiller les insectes surtout les Forficules (Perce-oreilles) qui dévorent les boutons.

Cet orthoptère, dont le nom ne vient pas, ainsi qu'on le croit généralement, de ce qu'il s'introduit dans l'oreille d'un humain couché dans l'herbe pour la lui percer, mais de la forme de la pince qui termine son corps et qui ressemble à celle dont se servent les bijoutiers pour percer les oreilles aux enfants. (Forficula, signifie Petite tenaille.)

Au JARDIN FRUITIER, il y aura fort à faire. Supprimer les gourmands ou modérer leur ardeur si pour un motif ou un autre on désire les conserver, pincer et tailler en vert.

Arroser ferme les arbres fruitiers par la sécheresse sauf les pêchers qui sont sujets à prendre le blanc des racines, on se contentera de bassiner légèrement les feuilles le soir et de pailler un peu le pied.

Les arrosages des arbres fruitiers doivent se faire autour du rayon occupé par les racines et non au pied même, on peut faire une tranchée ronde, cela facilitera l'arrosage.

Eviter l'effeuillage du pêcher si on tient à la qualité, au cas contraire, ne le pratiquer qu'avec la plus grande circonspection, mais détourner les feuilles qui abriteraient les fruits, de façon que ceux-ci soient exposés au plein jour et bénéficient des rayons du soleil, ce qui les colorera et les sucrera.

On commence l'écussonnage des Pruniers, Poiriers et Pommiers à œil dormant.

Continuer les pincements à la vigne et pratiquer l'incision annulaire toujours au-dessus de la grappe, surveiller l'oïdium qui, s'il se déclare, devra être combattu par le soufre.

L'ensachage des fruits doit être terminé. Nous dirons que l'époque la plus favorable est de fin mai à mi-juin, les résultats pour un cultivateur spécial qui veut avoir et avoir beau, sont incontestables; pour un amateur le seul défaut est de voir pendant toute la belle saison ces sacs pendus aux arbres dans un jardin d'agrément, c'est vilain!

Vers la fin du mois on commencera la plantation des filets de Fraisiers qu'on destine à rentrer pour forcer.

On fera bien de continuer à protéger les nids; après la tonte des haies, on pourra ramasser une brassée d'épines dont on entourera le pied des arbres où on aperçoit un nid, en les attachant avec un fil de fer, de 60 centimètres à un mètre du sol, cela empêchera les animaux grimpeurs, chats, fouines, belettes, etc., de détruire les petits oiseaux.

Faire la chasse aux guêpes, aux frelons, détruire leurs nids. Attraper les papillons et autres insectes ailés, la nuit surtout au moyen de pièges lumineux éclairés par l'acétylène.

Détruire les insectes, Puceron lanigère, Kermès, Cochenille par l'emploi de l'insecticide *le Foudroyant*.

Récolter les premiers fruits très en retard cette année, quant aux fruits à noyaux ils seront rares; mettre des porte-fraises aux fraisiers.

Le JARDIN POTAGER demande, lui aussi, beaucoup de soins d'entretien : paillage, sarclage, arrosage.

On continuera la taille des Cucurbitatacées et Solanées, Melons, Concombres, Tomates, Aubergines, Piments, etc. ne laisser aucun bourgeon inutile pour que la sève se porte dans les fruits, on prodiguera les arrosements jusqu'à la récolte qui, du reste, commence en ce mois.

On commence la récolte des graines, on protège ses porte-graines contre les dévastations des oiseaux et on les tuteurera pour les empêcher de tomber.

Pour obtenir la précocité dans les Pois, on devra récolter sa graine sur les cosses situées dans le bas de la tige.

On sème encore, au commencement du mois, de la Chicorée de Meaux, Epinards, Cerfeuil, Mâches, Choux Milan, Raiponce, Carottes, Scorsonères.

On repique les Choux-fleurs, Choux de Bruxelles, Scaroles, Chicorées, etc.; commencer à empailler le Céleri plein pour le faire blanchir.

Si on veut hâter la maturité et uniformiser la récolte des petits Pois dans les variétés vigoureuses, et mi-tardives, on pourra pincer la partie terminale des tiges, ce qui fera affluer la sève dans les cosses, cette préparation se pratique à la floraison, au-dessus des trois étages de fleurs; ces sommités peuvent être confites au vinaigre.

A la floraison des Pommes de terre, on fera bien de pincer les fleurs cela fait reporter la sève dans les tubercules et les aide, paraît-il, à grossir.

La récolte des Asperges étant terminée vers le 15 ou 20 juin, on fera bien, pour nourrir les pousses aériennes dont la vigoureuse végétation aura une influence précieuse sur la récolte prochaine de leur donner de copieux engrais facilement assimilables, et, autant que possible liquides, en azote et en nitrate de soude.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Soins d'entretien, d'arrosage et de bassinage aux plantes restées en serre, mouiller ferme les bâches où sont placés les pots ainsi que les chemins qui doivent par les chaleurs, rester constamment humides.

Fin du mois, commencer la greffe des Azalea Indica.

Ombrer les châssis des serres soit avec des claies, avec du blanc dilué ou même avec un nouveau produit, dont disent le plus grand bien les personnes qui en ont essayé, l'*Azol*, qui s'applique avec un pulvérisateur sur les vitrages.

JEL CHAURÉ.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite* (1).

CARDIOSPERMUM

Sous le nom de Cardiosperme on voit encore dans quelques jardins botaniques une plante grimpante de hauteur peu élevée, 1 m. 50 environ, dont on peut tirer parti, pour orner malgré qu'elle ait contre elle bien d'autres plantes qui lui sont supérieures.

Sa fleur verdâtre est insignifiante. C'est plutôt une curiosité, surtout pour sa graine,

CARDIOSPERMUM

qui est contenue dans une capsule membraneuse, de la grosseur d'un pois, elle est noire, et présente une tache blanche ayant la forme d'un cœur, ce qui lui a fait donner le nom scientifique de *Cardiospermum* (*cardia*, cœur; *sperma*, graine), et celui vulgaire de *Pois de cœur* (famille des Sapindacées).

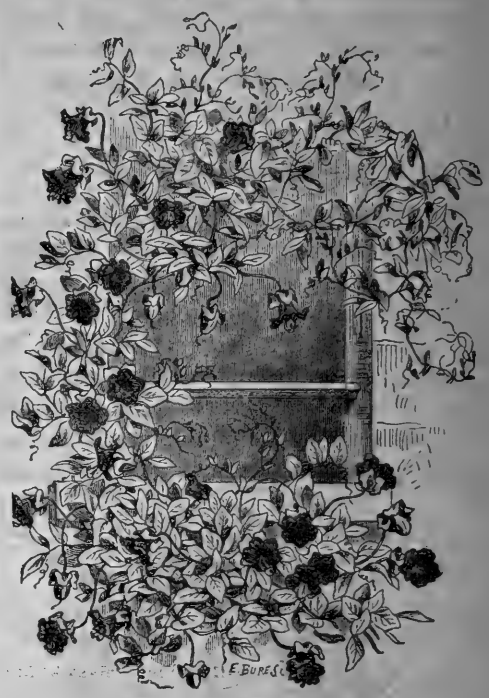
Cette graine, très dure, sert aux Indiens à confectionner des bracelets, colliers et autres objets de toilette.

COBOEA

S'il est une plante grimpante essentiellement populaire, c'est assurément la Cobée ou *Cobœa scandens* (Gobea! comme on prononce à tort dans le vulgaire, et même les revendeurs des marchés aux fleurs).

Avec les Volubilis et les Capucines, on les voit entourer les plus modestes fenêtres, orner les plus riches balcons comme aussi s'associer dans nombre de jardins pour garnir les treillages, les grilles, les troncs d'arbres ou les berceaux.

Lorsqu'on l'introduisit du Mexique on ne se doutait pas assurément du succès qu'obtiendrait cette Polémoniacée; en effet, sa facilité de culture, la vigueur de sa végéta-



COBŒA SCANDENS

tion, la longueur de ses tiges grimpantes qui atteignent 8 à 10 mètres de hauteur, son feuillage touffu ornemental, ses fleurs en cloche, de coloris rouge violacé (il en est aussi de blanches), et même son fruit l'ont fait se populariser partout.

Le semis se fait de bonne heure, sur couche; on repique en petit pot qu'on met sous châssis pour planter en mai, en terre aussi bonne que possible et à toutes les expositions mais de préférence chaudes (tuteurer la plante en pot, elle est très délicate et flexible).

Arroser souvent; sa belle végétation dépendra de la profondeur et de la qualité de la terre, de l'eau et de l'engrais qu'on lui donnera.

Il en existe d'autres variétés moins répandues et pourtant méritantes, telles le *C. penduliflora*, de serre tempérée, originaire de Caracas, qui diffère du *C. scandens* par les

(1) Gravures Vilmorin.

lobes de sa corolle qui sont ondulés et pendants, le *C. stipularis* (C. stipulé) à fleurs jaunâtres, longues, de serre froide et le *C. macrostema*, peu différent.

La plante ayant été dédiée à un botaniste espagnol, B. Cobo, pourquoi nombre d'ouvrages horticoles l'orthographient-ils *Cobaea* (COBÆA) au lieu de *Coboea* (COBŒA) et pourquoi même ne l'écrirait-on pas COBOA ?

ECCREMOCARPUS

Les Eccremocarpus sont des plantes vivaces appartenant à la famille des Bégoniacées.

Les tiges, grimpantes, atteignent 5 à 6 mètres et donnent des fleurs en grappes, de coloris rouge orangé, qui font très bon effet.

Les *Eccremocarpus scaber* (originaires du Chili) doivent être plantés à très bonne exposition chaude en bon terrain léger, sablonneux ; c'est une très bonne plante pour le midi de la France où elle est vivace, alors que sous notre climat, on peut tenter de conserver le pied en le couvrant d'une bonne litière, mais il est préférable de la cultiver comme annuelle.

ECCREMOCARPUS SCABER

Le semis se fait sur couche, en mars ; on repique en pot, en terre de bruyère, et on met sous châssis jusqu'à la plantation qui se fait en mai. On peut aussi semer en juillet-août en terrines, repiquer en pot et hiverner sous châssis avec grand jour.

Il en existe une variété à fleurs jaunes, l'*E. longiflorus*, d'origine péruvienne.

(*A suivre.*) HELCEY.

LA TERRE AUX HORTENSIAS BLEUS

(*Suite*)

Muni de l'échantillon de terre que M. Louis Leroy m'a envoyé, j'ai prié le chef du laboratoire de chimie de la Société des Agriculteurs de France, M. Emile Aubin, de vouloir bien l'analyser. Il s'y est prêté avec d'autant plus d'empressement qu'il s'occupe actuellement d'une classification des terres arables, et que celle que je lui apportais manquait à sa collection.

M. Aubin fit une double analyse physico-chimique et chimique, dont voici les résultats qu'il a bien voulu me communiquer le 15 janvier.

Le mélange contenait 76 p. 100 de terre fine.

Analyse physico-chimique

Cailloux	24 00
Sable siliceux	61 80
Argile	2 16
Calcaire	0 09
Débris organiques	7 55
Humus	0 91
Eau	3 49
	100 00

Analyse chimique

Azote	0 4103
Acide phosphorique	0 1168
Chaux	0 0504
Magnésie	0 2000
Potasse	0 0850
Soude	0 0043
Oxyde de fer	3 4100
Acide sulfurique	0 0857

On voit que cette terre est essentiellement siliceuse, très riche en matières organiques et en humus, bien pourvue d'azote et d'acide phosphorique, mais excessivement pauvre en chaux et en potasse. Cette

pauvreté en chaux est caractérisée, m'a dit M. Aubin, « par cette propriété de l'humus de pouvoir entrer directement en solution dans l'eau distillée légèrement ammoniacale ».

On en doit conclure que, comme je l'avais pensé, l'Hortensia bleu est calcifuge au premier chef.

Il reste une expérience à faire : elle est en voie d'exécution. C'est de constater la présence ou l'absence de la chaux dans les tissus mêmes de la plante en feuilles et en fleur. A cette intention, M. L. Leroy a fait mettre au forçage des Hortensias roses et des Hortensias bleus, en prenant des précautions pour que l'eau des arrosages n'apporte pas une quantité appréciable de calcaire, qui dérangerait les combinaisons prévues. Dès que les plantes seront à point, M. Aubin voudra bien continuer ses intéressantes analyses, dont nous ferons connaître les résultats.

Dès à présent, je pense qu'une sanction peut être donnée à ces premières expériences et que des conclusions provisoires peuvent en découler.

1° S'il est démontré que la présence du fer dans le sol n'est pas le facteur unique du bleuissement des Hortensias, mais qu'il faut y joindre l'exclusion absolue de la chaux sous quelque forme que ce soit, on devra prendre les moyens d'éliminer ce dernier élément avant de commencer toute culture;

2° Connaissant par l'analyse la composition parfaite de la terre cyanogène, on pourra modifier ou compléter les sols divers en reconstituant cette synthèse, notamment les terres de bruyère, déjà fortement siliceuses ;

3° On pourra ainsi, lorsque la terre spéciale de l'étang Saint-Nicolas sera épuisée, en faire articiellement des imitations par la synthèse dont nous posséderons les éléments. Par conséquent, la production à volonté des Hortensias bleus, se fera aisément au grand profit des amateurs et du commerce horticole ;

4° Enfin les conséquences de la découverte de cette formule certaine pourront être favorables à la culture d'autres espèces de plantes.

E. André (*Revue Horticole*).

POUR FAIRE BLEUIR LES HORTENSIAS

Un horticulteur, M. E. Bar, affirme que depuis dix ans il obtient des Hortensias *du plus beau bleu* qu'on puisse rêver par l'emploi de la cendre de charbon de terre.

Son compost se compose d'un tiers cendre de charbon de terre, un tiers terre de bruyère, un tiers terreau de couche.

Omnis.

A PROPOS DE MELON

Les melons vont faire leur apparition aux Halles.

On aime ou on n'aime pas le melon! C'est pourtant un excellent fruit qui est, dit-on, originaire des régions chaudes de l'Asie. Peu connu en Europe avant l'invasion des Arabes, il fut probablement introduit en France par Charles VIII, au retour des guerres d'Italie. Mais ce ne fut que sous Louis XIV que l'on commença à lui appliquer la culture forcée, grâce aux travaux du célèbre écrivain agronome La Quintinie.

Le type primitif était un fruit oblong. La culture en a produit de ronds, de plats et d'allongés. Quant à la couleur, elle va du blanc au noir, en passant par toutes les teintes du vert, du jaune et du rouge.

Il n'y a qu'une espèce de melon qu'on peut subdiviser en trois classes ; melons cantaloups, melons brodés et melons lisses.

Le nom de cantaloup vient, dit-on, de *Cantalupo*, nom d'une maison de campagne des papes, située à une vingtaine de kilomètres de Rome, où cette espèce fut d'abord cultivée avec nombre d'autres primeurs par le célèbre jardinier professeur Thomasso ; il en enseigna la culture au Pape Innocent VIII, qui en était fanatique et qui ne mangeait jamais un melon « avant d'avoir doucement pressé l'ombilic, et lorsque la queue paraissait cernée et comme sur le point de se détacher, ce qui était le signe d'une parfaite maturité, » disait-il !

Les cantaloups ont des côtes épaisses; leur écorce est recouverte de boursouflures plus ou moins saillantes et d'une variété telle qu'il est souvent difficile d'établir une division exacte entre les cantaloups et les

melons brodés. Au dire de certaines personnes, les melons les plus estimés sont les différentes variétés de cantaloups, mais bien des gourmets préfèrent les melons de Nîmes, de Cavaillon, etc., etc.

Le melon appartient à l'alimentation douce, froide et peu réparatrice. Le melon d'eau, ou pastèque, est moins nourrissant parce qu'il est plus aqueux.

Avant sa maturité, le melon a une odeur particulière, assez désagréable, qui se modifie au fur et à mesure qu'il devient plus mûr. Souvent il en reste quelque chose et certaines personnes en éprouvent des nausées et des défaillances.

Le melon est rafraîchissant et n'est pas plus laxatif, par lui-même, que les autres fruits. Il est fiévreux et indigeste quand sa maturité n'est pas parfaite, quand on l'avale sans être mâché ou quand on en mange avec excès.

Un melon mûri à la chaleur naturelle d'un beau soleil ouvre savoureusement un repas, quel qu'il soit. Sa chair juteuse, sucrée, parfumée, est absolument inoffensive lorsqu'elle est mûrie à point, mangée au moment convenable et assaisonnée d'un peu de sel et de poivre qui stimulent l'estomac et en assurent la digestion.

Quand on mange le melon au dessert, comme un fruit, en y ajoutant même du sucre, il peut troubler la digestion commencée, surtout s'il n'est pas parfaitement mûr. Il opère alors comme le ferait tout fruit consommé en même quantité à pareil moment. Les prunes et surtout le raisin sont autrement dangereux à ce point de vue, quand leur maturité n'est pas parfaite.

Pour séparer la partie comestible de l'écorce d'une tranche de melon, le convive ne doit pas se servir d'un couteau qui pourrait entamer la partie dure; le côté d'une fourchette conviendra mieux pour ne détacher que la partie tendre.

On fait avec le melon des glaces et des crèmes et on le confit au sucre comme les autres fruits. Les fanatiques le nomment « Sa Majesté le Melon ».

Le melon a toujours été un fruit de luxe recherché par les fins gourmets, pour ne pas dire... gourmands.

Les vieilles écritures et impressions nous disent que les têtes couronnées de la plus haute antiquité en raffolaient,

Tibère en faisait cultiver en toute saison, on lui doit l'invention des bâches roulantes c'est-à-dire montées sur roues et qu'on traînait comme des charriots, pour les rentrer à l'abri et à la chaleur dans les salles chauffées du Palais; nous sommes loin des serres à forcer actuelles.

Louis XIII, Lous XIV, Louis XV, Louis XVI en étaient très friands et Claude Mollet, La Quintinie, Gondoin etc., célèbres jardiniers royaux, furent chargés d'en approvisionner la table royale, le plus souvent possible. On cite même le fameux horticulculteur Noisette qui, au mois de mai 1820, envoya à Louis XVIII un magnifique cantaloup dans l'espoir sans doute d'obtenir le titre de : Fournisseur de la Cour : le Mérite agricole n'existant pas encore !

En 1868, le poète gastronome Ch. Monselet recevait d'un ami la lettre suivante :

« Prends un melon de Cavaillon (Vaucluse). Défie-toi du cantaloup !

« Fais, avec un couteau de vermeil, une incision circulaire autour de la queue ! Cette ouverture pratiquée, enlève avec une cuillère d'argent la graine intérieure, en ayant soin de ne pas attaquer la pulpe; puis, ce premier devoir accompli, avec tout le respect qu'exige un sacerdoce, introduis dans le ventre de ton ami deux cuillerées d'excellent sucre raffiné; sur ce lit douillet, passe une couche de petites fraises alpestres, délicates et parfumées, et procède ainsi par couches alternatives jusqu'à ce que ton melon soit rempli.

« Prends alors une bouteille de bordeaux irréprochable et verse-la-lui dans les flancs de façon à combler les vides laissés par le sucre et les fraises. Cela fait, rebouche le melon hermétiquement avec la partie enlevée, porte-le dans une cave bien fraîche, et laisse-le mariner pendant vingt-quatre heures. Ce temps expiré, l'heure solennelle sera venue. Verse dans un compotier le contenu de ton Cavaillonnais — et tu m'en diras des nouvelles?

« Quant au melon lui-même, ne le déshonore pas en le prostituant à la bouche impie

de ton domestique. Offre-le à quelque tiède ami.

« Sur ce, je te serre la main et prie Dieu qu'il te conserve en ton opulente santé !

« A toi de cœur et d'estomac. »

Monselet répondit : « Ah ! mon ami ! Ah ! Quel délice ! Quelle vertu ! Je me suis cru au ciel. Je suis resté cinquante minutes en extase, contemplant le corps vide d'ambroisie. C'est suprême et je recommencerai avant huit jours. »

Avec Monselet, nous recommandons aux gourmets cette fantaisie gastronomique.

OMNIS.

RUBUS MOLUCCANUS, L.

SYN. RUBUS REFLEXUS, HORT.

Une plante à feuillage ornemental qui a été remarquée et très admirée à la dernière exposition quinquennale de Gand était le *Rubus Moluccanus*, représenté par de jolis et de nombreux spécimens dans plusieurs lots sous le nouveau nom de *Robus reflexus*.

S'il faut en croire la *Deutsche Gaertner Zeitung*, d'Erfurt, cette espèce n'est pas précisément une nouveauté, comme la majorité des visiteurs de ces floralies ont pu le croire. Le *Rubus reflexus* était déjà connu en 1863 dans les collections du Jardin botanique, de Breslau sous le nom de *R. Moluccanus*. Il fut propagé en Allemagne à cette époque par l'établissement horticole de K. Benda à Berlin, mais il paraît qu'il avait disparu dès lors de nos cultures.

C'est une espèce de ronce très ornementale et répandue à profusion aux îles Moluques, sur la chaîne orientale de l'Himalaya, en Birmanie, ainsi que sur diverses montagnes des îles de l'archipel malais. La coloration du feuillage de ce *Rubus* est assez variable et c'est sans doute la cause pour laquelle la culture de cette plante a été jadis délaissée. Mais maintenant que sa culture est mieux comprise, plusieurs maisons horticoles ont fait une spécialité de l'élevage de cette ronce à feuillage ornemental avec laquelle on peut former d'admirables exemplaires.

Le *Rubus Moluccanus* est une plante sous-ligneuse et sarmenteuse, dont les nombreux rameaux se couvrent de larges feuilles palmées, veloutées, d'un vert gai avec un remarquable reflet brun pourpré autour de leurs nervures. Cette ronce se multiplie facilement de boutures, et une fois qu'elles sont bien enracinées, il faut les rempoter dans une terre légère, mais substantielle, puis les placer dans une serre tempérée. Pendant les mois d'été, il est préférable de cultiver cette espèce en plein air, mais à un endroit abrité et ombragé, car ce *Rubus* redoute d'être exposé directement à l'action des rayons scolaires, qui détérioreraient rapidement le ravissant coloris de son feuillage.

Les rameaux de cette Ronce sont actuellement très recherchés des fleuristes de nos grandes villes, qui les utilisent avantageusement pour la garniture des anses de leurs paniers de fleurs.

OUDEIS.

Numéro du 25 mai : folio 117, corriger une erreur d'impression et lire Dalhia grimpant : Hidalgoa *Werklei* au lieu de *Werklet*.

QUELQUES RÉFLEXIONS

A PROPOS DE « PROTECTIONNISME » ET DU « LIBRE-ÉCHANGE » PAR RAPPORT A L'HORTICULTURE

L'horticulture s'*industrialise*, il y a du reste obligation pour elle, et c'est en toute connaissance de cause que le président de la S. d'Agriculture et de Botanique de Gand l'a déclaré, dans son allocution au Jury de la dernière grande exposition internationale.

L'horticulture subira donc la loi de l'industrie moderne, elle va se spécialiser, je veux dire ainsi, que, dans telle contrée, par suite d'avantages naturels ou artificiels, les horticulteurs s'adonneront à telle culture à l'exclusion d'une autre parce que pour eux la première sera rémunératrice, tandis que, pour la seconde, il y aura profit de s'approvisionner ailleurs.

Cette situation existe déjà, elle continuera

et s'accentuera encore davantage, nous ne faisons, du reste, qu'assister à son développement.

On peut citer des exemples ; inutile je crois, car tous ceux qui s'occupent du commerce des plantes, les connaissent.

En se spécialisant, les affaires horticoles deviennent forcément internationales, et les portes des frontières trop bien closes, il faut le constater, sont une entrave à leur expansion, et par conséquent à leur prospérité.

Un économiste bien connu a dit : « Les divers pays ne seront plus bientôt, commercialement parlant, que de simples provinces, la vapeur et l'électricité ont supprimé les distances. »

Il est un fait sur lequel tous les esprits prévoyants sont d'accord, c'est que, quand il s'agit de protection douanière, il faut beaucoup d'étude et non moins de circonspection, car cette question, si elle peut produire parfois d'heureux résultats peut aussi amener des désastres.

Le temps, ce grand correcteur, apportera sans doute un jour la mesure vraie, mais, en attendant, on ne peut que déplorer les exigences mal entendues de la douane. Ainsi des plantes vivantes sont obligées de rester plusieurs jours en magasin dans une situation mauvaise, puis enfin la visite, qui culbute tout, dérange l'emballage soigneux, et, après, les plantes arrivent détériorées à destination.

Pour le moment il me semble qu'il existe un moyen d'atténuer le mal, de le supprimer même en partie, ce serait d'admettre pour la douane ce qu'on accepte pour l'octroi : la *déclaration de confiance*, et ainsi plus d'emmagasinage, plus de visite, à moins toutefois d'apparence de fraude.

Et puis, une autre mesure, vexatoire et ridicule, doit aussi disparaître : c'est ce règlement qui, sous prétexte de prophylaxie, entrave la circulation des végétaux tout autant que les exigences douanières.

Jusqu'ici nous n'avons envisagé que le côté commercial, il est cependant une autre face qui mérite tout autant l'attention : le progrès horticole. De tous les points de la France et de l'étranger on obtient des fleurs et des fruits nouveaux dont les mérites incontestables sont une amélioration, et il y a un immense avantage pour tous à se procurer et à répandre ces gains d'élite, et pour cause, il est déraisonnable d'enrayer les échanges, ce serait, au contraire, un acte de bonne administration que de favoriser les transactions de ce genre.

Pour terminer encore un mot : il y a certainement quelque chose à faire, tout le monde en convient, et, comme il s'agit de l'intérêt général, nous en avons le ferme espoir, ce quelque chose se fera.

Alphonse Dachy.

NOUVEAUTÉS DU JAPON

Cerasus serrulata grandiflora et Prunus mume, *var.* alba plena

Une des dernières livraisons de la *Garten Flora*, de Berlin a publié une belle planche coloriée de ces deux nouveaux et ravissants arbustes d'ornenement, originaires du Japon, et qui sont parfaitement rustiques sous nos climats tempérés.

Le *Cerasus serrulata grandiflora* développe sur chaque bourgeon des fleurs énormes, blanches et légèrement teintées de jaune ; elles sont supportées au nombre de deux à trois sur des pédoncules allongés comme le sont du reste les fleurs de nos cerisiers comestibles. Cet arbuste est originaire de l'île d'Oshima, au sud du Japon, et il fleurit dans nos régions tempérées aux premiers beaux jours du printemps.

Le *Prunus Mume*, var. *alba plena*, développe au premier printemps et en même temps que ses feuilles, des quantités de jolies fleurs d'un blanc argenté, semi-doubles, qui prennent par la suite un légère teinte rosée.

Ces deux arbustes d'ornement méritent d'être mieux connus et devaient être propagés par nos horticulteurs pépiniéristes, afin de pouvoir les utiliser avantageusement pour la décoration de nos parcs et jardins. Ils produisent également des fruits, mais

ces derniers ne sont pas comestibles à cause de leur âcreté.

B. de Crissier.

DE L'ARROSAGE

DES PLANTES CULTIVÉES EN APPARTEMENT

Peu de personnes se rendent compte du moment où elles doivent arroser leurs plantes; alors, craignant que leurs potées ne souffrent d'un manque d'eau, elles arrosent sans nécessité et leur causent le plus grand préjudice. Quelques feuilles jaunissent d'abord à la partie inférieure, leur nombre augmente rapidement et bientôt elles se détachent; la végétation s'arrête, les plantes languissent et, si la mort ne survient pas immédiatement, leur santé n'en est pas moins compromise et plus jamais elles ne donneront de bons résultats.

A cause de la multiplité des cas qui se présentent, nous devons nous en tenir à quelques règles générales de la bonne pratique de cette opération. En effet, la nature de la plante, son âge, son état de développement, les organes qu'elle porte, le lieu où elle se trouve ainsi que la saison sont autant de circonstances avec lesquelles nous devons compter.

En général, ne donnez de l'eau que quand la plante fane; vous aurez ainsi un indice certain que le besoin d'eau se fait sentir. Malheureusement, toutes les plantes ne fanent pas; ainsi, les Palmiers n'accusent jamais à temps l'insuffisance d'eau aux racines; il faut donc chercher ailleurs le signe de l'utilité d'un arrosement.

Les plantes que nous cultivons sur nos fenêtres, pas plus que les arbres de nos vergers ou de nos bois, ne végètent toute l'année. Elles passent comme ces derniers par deux périodes bien définies qu'il serait dangereux de méconnaître : une période où la végétation se ralentit pour cesser complètement peu après; une autre où la croissance se manifeste de nouveau pour continuer à le faire vigoureusement. L'automne et l'hiver correspondent à la première, le printemps et l'été à la seconde.

Quand une plante ne pousse pas, elle dépense peu d'eau et n'en réclame presque pas; au surplus, la chaleur, et plus encore la lumière et le renouvellement de l'air qui influent tant sur la transpiration des organes foliacés en été, cessent de se faire sentir pendant la saison morte. Il faut donc ne l'arroser que de loin en loin; ainsi, de novembre à fin février, contentez-vous de lui donner deux ou trois fois de l'eau tout au plus.

Soyez sans crainte, une plante meurt rarement de sécheresse en hiver, si la température se maintient au degré qui convient à son espèce, tandis qu'un arrosement donné quand il n'en est nullement besoin, lui fait courir les plus grands dangers. Du reste, si elle souffre de la sécheresse, le remède est facile; dans le cas contraire, il n'en existe pas à votre portée.

(*A suivre.*)

C. M.

BIBLIOGRAPHIE

Les parasites et maladies des Chrysanthèmes, par *C. Chifflot*, chef des travaux botaniques à la Faculté des sciences et sous-directeur du Jardin botanique de Lyon.

On sait avec quel soin notre savant ami et collègue, M. Chifflot, a étudié les Ennemis du Chrysanthème, sous quelque forme qu'ils se présentent, et les communications pleines d'intérêt qu'il a faites aux réunions des Congrès chrysanthémiques.

Aussi, pour les porter à la connaissance de tous et parler aux yeux, la Société française des Chrysanthémistes a-t-elle cru devoir les publier sous forme de tableau en couleur.

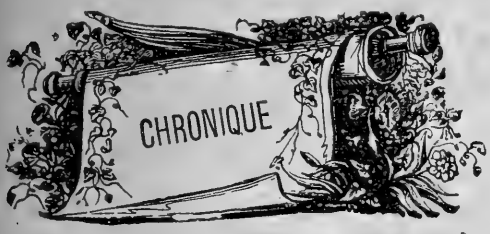
Il y a là : la reproduction, l'étude et les moyens de combattre sept parasites animaux et trois parasites végétaux.

Le dessin permet d'abord de découvrir la maladie, l'insecte ou le cryptogame; puis une légende qui y est jointe fournit les moyens de lutter contre ces ennemis; Nul doute que tous les cultivateurs de chrysanthèmes, et ils sont nombreux, n'apprécient ce travail, plein d'intérêt pour eux.

L. C.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Les Concours régionaux agricoles pour* 1904 se tiendront dans les départements de : Corrèze, Pyrénées-Orientales, Saône-et-Loire, Sarthe, Seine-et-Marne, et les primes d'honneur et prix culturaux seront attribués aux départements de : Aube, Dordogne, Gard, Lozère, Loire, Manche.

Les Récompenses acccordées à l'Horticulture dans les Concours régionaux de 1903.

Evreux le 14 juin ; Commissaire général M. Randoing.

Horticulture. — Prix d'honneur : objet d'art de 300 fr. et 500 francs à M. Lanéelle (Bien-aimé) et Mme Vve Lanéelle (Jean), à Gravigny près Evreux. — Médailles de bronze et 400 francs à M. Enot (L. J.), à la Guéroulde ; et 300 francs M. Dubois (L. A.), à Evreux ; et 250 francs à M. Lainé (Victor), à Brionne ; et 100 francs, à M. Deschamps (Victor), à Beaumont-le-Roger.

Arboriculture. — Rappel de prime d'honneur et Méd. d'Or à M. Lapeltey, à Evreux. Prime d'honneur, objet d'art de 300 fr. et 300 francs, à MM. Cordier (Adrien) et fils, pépiniéristes à Bernay. Médailles de bronze et 250 francs, à M. Omont (Charles), pépiniériste à Bourgtheroulde et à M. Jardin fils, horticulteur à Verneuil ; et 120 francs à M. Féron (Albert), horticulteur à Giverny ; et 80 francs à M. Triquet (Emile), horticulteur à Evreux.

Produits de l'horticulture et de l'arboriculture. — Méd. d'or, MM. Vilmorin et Cie. — Méd. d'argent G. M., M. Jardin, à Verneuil. — Médailles de bronze à M. Tardu (Félix), à Aulnay-lès-Bondy (Seine-et-Oise) et à M. Grison (René), à Senlis (Oise).

Le Puy, le 28 juin : *Horticulture.* Diplôme d'objet d'art, à l'asile d'aliénés de Montredon, au Puy. Objet d'art et 500 fr., M. Joseph Médard, horticulteur à Chanteuges. Médailles de bronze et 400 fr. à M. Raymond (Pierre), au Puy ; et 300 fr. à M. Eymère (Étienne), au Puy ; et 200 fr. à M. Jourde (Victor), au Puy.

Arboriculture. Médaille de bronze et 300 fr. à M. Cornut (Henri), arboriculteur, au Puy.

Spécialités : Médaille d'argent à M. Maizieu (Jacques), propriétaire à Taulhac, transformation d'un terrain pierreux en jardin potager et fruitier.

Produits maraîchers. Méd. d'or : MM. Vilmorin et Cie à Paris ; Méd. d'arg. G. M. : MM. Lausson (Pierre) à Alleret, Tryouleyre (Pierre) ; Institution des sourds-muets du Puy. Méd. de bronze, M. Médard (J), à Chanteuges.

Produits de l'horticulture et de l'arboriculture ; Médaille d'or, M. Tryouleyre ; Méd. d'ar-

gent G. M. MM. Vilmorin et Cie, M. Ollier à Aurech. Méd. de bronze à M. Médard (Pierre) et Lausson (Pierre).

A l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles. L'excursion annuelle, qui clot les études de l'école de Versailles, a eu lieu, cette année, en Belgique et en Hollande, sous la conduite du directeur, M. Nanot, et de MM. Lafosse et Henry, professeurs.

Commencée le 7 juin par Bruxelles aux Orchidées, elle s'est terminée le 13 par Bruges aux Lauriers d'Apollon, après avoir visité Haarlem aux Jacinthes, Amsterdam avec ses Ormes, La Haye avec Scheveninge, Gand aux Palmiers, Anvers et son port, où la caravane fut reçue avec la plus grande cordialité par les élèves et les professeurs de l'Ecole d'horticulture de Gand.

Au résumé, beau voyage instructif et bonne réception au cours de cette excursion dont nos futurs jardiniers *garderont* bon souvenir.

Nominations : M. Diffloth (P), professeur d'agriculture de Valenciennes, est mis en disponibilité sur sa demande ; M. P. E. Doutté, professeur de la Marne, et M. Jean Girard (Girard Coll) professeur du Puy-de-Dôme, sont admis à la retraite.

M. Defranoux, professeur à Bonneville (Haute-Savoie), est nommé à Nantua (Ain).

Expositions horticoles françaises pour 1903. — *Versailles*, du 19 au 21 septembre, Concours, entre Sociétaires, organisé par la S. d'H. de Seine-et-Oise.

Toulouse, du 12 au 16 novembre, exposition de Chrysanthèmes.

Cabourg (Calvados), du 13 au 16 août, exposition générale des produits de l'horticulture, arts et industries horticoles, organisée dans les jardins du Casino, par la municipalité, de Cabourg, sous la direction de M. Abel Chatenay, président de la Commission d'organisation.

Nul doute qu'avec les relations dont dispose l'organisateur, qui n'en est plus à faire ses preuves, Cabourg ne compte un succès floral.

Douai, du 12 au 14 juillet.

Amboise (Indre-et-Loire), du 14 au 16 août.

Expositions horticoles étrangères pour 1903. — *Ostende* (Belgique), du 1er au 10 août, exposition florale, mondaine, internationale, organisée au Kursaal sous le patronage et l'administration communale.

S'adresser, avant le 20 juillet, à M. L. de Nobele, directeur de l'exposition, rue de l'Ouest, 31, à Ostende.

Les récompenses consisteront en DIPLOMES de *médailles*.

L'*Exposition internationale d'horticulture* qui devait se tenir à Lausanne, sous les auspices de la S. d'H. du canton de Vaud, cette année, est remise à l'année prochaine, même époque.

A l'Exposition de Saint-Louis. — Le Comité d'admission des groupes 105 et 106. A., a créé deux Sous-commissions dont la première :

a. Matériel et procédés de la pomologie, de la floriculture et de l'arboriculture, a pour président, M. Etienne Salomon ; pour secrétaire, M. Lucien Chauré ; membres, MM. E. Deny, Fontaine-Souverain, Lebœuf, Vacherot.

La deuxième : *b. Matériel et procédés de la viticulture* : président, M. Simoneton ; secrétaire, M. Amiard ; membres, MM. Andry, Duruelle, Cholet, Crapotte, Houdart, Monserviez, Savignon, Vermorel.

Echec à l'Administration des Contributions. — Tout bon contribuable étant déclaré « taillable et corvéable à merci » par le fisc, celui-ci ne rate pas une occasion, si mauvaise qu'elle soit, de faire entrer dans les caisses de l'Etat, le plus de fonds possible ne seraient-ils même pas dûs, procédé qui de la part d'un simple particulier serait qualifié comme il le mériterait, mais l'administration, si elle n'a pas tous les droits, possède toutes les audaces.

L'administration des contributions du Nord et de l'Aisne, avaient eu la prétention d'appliquer des impôts sur les serres servant aux forceries de Bailleul et de Quessy, assimilant les propriétaires de ces établissements à « *des marchands d'oranges et de citrons !* » (absolument exact) ; mais le Conseil d'Etat vient, sur la demande de M. A. Cor-

donnier, de confirmer le jugement du Conseil de préfecture de Lille qui : « considère comme servant à une exploitation rurale, les serres abritant les arbres fruitiers plantés à même le sol et les bâtiments servant à emballer ces fruits. »

Par application de l'article 85 de l'an VII, les serres et bâtiments visés plus haut ne sont pas soumis à la contribution des propriétés bâties ni à celles des portes et fenêtres.

Cet arrêt établit donc officiellement, qu'une exploitation de ce genre est *rurale* et que, par conséquent, elle ne peut être soumise à la patente.

De plus, il fait *loi*, et l'administration des contributions est tenue à rembourser les sommes indûment perçues, comme aussi, elle ne pourra plus appliquer de patentes aux forceurs de fruits.

Les Dix commandements du ciseleur. — C'est le moment du ciselage du raisin, nous retrouvons une vieille coupure de journal qui donne les conseils suivants :

Les grappes, par la base, de la main gauche, tu tiendras
Et ne les toucheras aucunement.

Le cisellement, par le bas, tu commenceras
Et procéderas dextrement.

Les raisins mal formés et petits, tu enlèveras
Les grains intérieurs mêmement.

Les plus grosses baies, avec soin tu laisseras
Surtout celles qui pointent en avant.

Tes ciseaux, à travers la grappe, ne pousseras
C'est compliquer le travail inutilement.

Les grappes avec la tête, tu ne toucheras
De craindre d'enlever la pruine, précieux recouvrement.

Tes ciseaux propres, tu tiendras
Afin qu'ils coupent convenablement.

Les pédicelles courts tu couperas
Sans blesser les baies aucunement.

Les baies à 18 millimètres environ tu laisseras
Pour qu'elles puissent grossir énormément.

Par les grappes, munies des plus gros grains tu commenceras

Pour finir par les petites, comme La Palisse, évidemment.

Les Roses de France en Angleterre.

On ne peut se faire une idée, nous dit un de nos confrères de la grande Presse, du luxe en fleurs que vient de déployer le gouvernement anglais pour la réception du Président de la République française.

Les tables des festins sardanapalesques, les loges au théâtre, les salles de fêtes ont resplendi sous les *Roses de France*, les Orchidées anglaises et belges ! on en a mis partout.

Trop de fleurs ! dirait Calcas !

Quel peut être le but d'une telle profusion de fleurs se demandent les gens clairvoyants, et qui sait ce qui se cache sous cet amoncellement de Roses, qui ont beau être venues de France...

L'avenir nous le dira !

Pendant qu'il était à Windsor, M. Em. Loubet a-t-il demandé à visiter, à Frogmore, la splendide résidence des princes de Galles, une collection très curieuse, mais inconnue du public, qui consiste dans les bêches d'argent qui ont servi, suivant une coutume anglaise, aux membres de la famille royale d'Angleterre à planter les arbres commémoratifs, en souvenir des événements importants qui se sont passés en Angleterre.

Tous ces outils sont classés par ordre dans les vitrines d'un musée spécial, il y a des légendes qui rappellent à qui et à quoi elles ont servi ; il y a là depuis les grandes bêches des rois, jusqu'aux petites des jeunes princes.

C'est très curieux et nul doute que le Prince Georges n'augmente la collection en souvenir du voyage... heureux pour Albion... de M. Delcassé !

Nouvelles diverses.

Par décret du 2 juillet, M. Joubin, professeur de zoologie à la Faculté de Rennes, est nommé professeur au Muséum d'histoire naturelle de Paris, en remplacement de M. Ed. Perrier, nommé à la chaire d'anatomie comparée.

Nécrologie : M. E. S. Delavier fils, fleuriste à Paris, est décédé le 25 juin à l'âge de 39 ans.

On nous annonce le décès, à Troyes, à la suite d'un accident, de M. Berthelemot, secrétaire particulier de M. Mougeot, Ministre de l'Agriculture.

LUCIEN CHAURÉ

LES ROSES

La belle chromolithographie que nous publions dans ce numéro représente deux variétés de Roses à fleurs jaunes, coloris dont la vogue s'accentue de jour en jour et qui est très à la mode en ce moment.

C'est d'abord la superbe

Mlle JEANNE PHILIPPE (*Thé*),

une ravissante et remarquable obtention du rosiériste Godard.

Ce rosier n'est pas précisément une nouveauté, puisque sa mise au commerce date déjà de l'automne 1898. C'est cependant une admirable variété à fleurs jaune foncé, qui n'est pas encore assez connue et cultivée par les amateurs comme elle mériterait de l'être. Ses boutons sont allongés et s'ouvrent très bien ; les fleurs, de forme parfaite, sont d'un magnifique jaune nankin avec les pétales légèrement bordés de carmin.

L'arbuste est de vigueur moyenne ; ce rosier est particulièrement remarquable lorsqu'il est cultivé sur haute tige ; puis, comme c'est le cas dans la majeure partie des rosiers thé, il fleurit abondamment jusqu'aux gelées tardives de l'automne.

C'est avant tout une variété de collection, mais qui peut être aussi cultivée avantageusement pour la fleur coupée, grâce à sa floribondité, ainsi qu'au coloris particulier de ses jolies Roses.

Puis

ALISTER STELLA GRAY (*Noisette*),

dont les ravissantes fleurs sont produites avec profusion par un rosier de la race des *Noisette sarmenteux*.

C'est une admirable variété d'origine américaine, très florifère et remontante, obtenue en 1893 par A. H. Gray, mise au commerce en Europe, dès 1894, par le rosiériste anglais G. Paul.

Le rosier *Alister Stella Gray* est une des rares variétés à fleurs jaunes qui puisse être vraiment utilisée avec avantage pour la plantation des corbeilles ou massifs unicolores, mais à la condition expresse d'arquer, de coucher les rameaux vigoureux et de les fixer au sol au moyen de crochets.

En taillant les rameaux longs, on parvient, de cette manière, à former un massif qui produit tout l'été et l'automne une admirable floraison de fleurs jaunes. Ses nombreux boutons sont d'abord d'un beau jaune citron extérieurement et cuivrés intérieurement, mais les fleurs pâlissent un peu à leur complet épanouissement, surtout pendant les journées chaudes de l'été.

C'est particulièrement la floraison d'automne qui est la plus belle et la plus remarquable, lorsqu'on utilise cette variété pour la formation de corbeilles ou de massifs de rosiers.

O. BALLIF.

DE L'ARROSAGE

DES PLANTES CULTIVÉES EN APPARTEMENT

(*Suite et fin.*)

Permettez-nous d'insister sur ce point, car il est de la plus haute importance dans les cultures en chambre.

En hiver, n'arrosez que quand la terre est absolument sèche !

Ajoutons aussi que quelques plantes comme le Fuchsia, le Géranium, le Bouvardia, pour ne citer que les plus connues, doivent passer cette saison sans une goutte d'eau.

Pendant l'été tout change, l'air est plus souvent renouvelé, la lumière plus intense, la chaleur plus forte, les feuilles sont jeunes, les plantes sont fleuries peut-être, en un mot, tout contribue à une perte d'eau considérable. Il faut que la restitution soit proportionnée à la dépense et les arrosements devront être plus copieux et plus fréquents. Néanmoins, attendez, avant d'arroser, que la surface de la terre commence à blanchir.

Une pratique malheureuse contre laquelle nous devons nous élever est celle-ci : chaque matin, vous passez une revue de vos cultures et vous arrosez indistinctement toutes les plantes.

Ne le faites plus !

Elles ne prennent pas leur repas en commun, car elles n'ont pas toutes les mêmes

exigences; elles demandent à être soignées séparément. Faites votre visite deux fois par jour, le matin et l'après-midi et n'arrosez que celles qui le demandent. Vous serez sûrs ainsi que votre petit monde sera satisfait.

Nous devons aussi réagir contre une autre pratique non moins funeste. Beaucoup de personnes ne donnent que quelques gouttes d'eau chaque fois qu'elles arrosent. Il en résulte que la terre n'est humectée qu'à quelques centimètres de profondeur. Si, pendant quelques jours, la terre ne blanchit pas, vous en augurerez qu'un arrosement est inutile et vous n'arroserez pas. Or, plus bas, surtout si les pots sont de grandes dimensions, la terre sera peut-être tout à fait desséchée et vos plantes souffriront. Vainement vous en chercherez la cause.

Quand le besoin d'eau se manifeste, ne donnez plus trois gouttes d'eau, mais arrosez copieusement pour que toute la terre soit humectée. La surabondance d'eau disparaîtra par le drainage si celui-ci a été bien pratiqué.

Pour tous les arrosements, user d'eau de pluie; elle est plus aérée que l'eau alimentaire et ne renferme pas, comme cette dernière, autant de principes calcaires nuisibles à la plupart des plantes en pots.

Si l'eau est nécessaire à l'alimentation des racines, elle est tout aussi utile aux organes aériens sous forme de vapeur. La végétation ne sera jamais aussi brillante que quand l'atmosphère ambiante sera chargée d'une certaine quantité d'humidité. C'est pourquoi, nous adressant ici aux personnes qui possèdent une véranda, nous leur recommanderons, pendant les heures les plus chaudes de la journée, de répandre de l'eau sur les tablettes ou sur le sol de la serre. Il s'en dégagera une humidité bienfaisante pour elles-mêmes et pour les plantes.

Quelques-unes même ne pourront y prospérer qu'à cette condition.

Quant aux bassinages sur les feuilles, nous ne conseillons de le faire qu'avec beaucoup de réserve. Dans tous les cas, user d'eau de pluie, car l'eau de source dépose sur le feuillage des taches blanches dues à la chaux qu'elle tient en dissolution.

En aucune façon, il ne faut bassiner les plantes fleuries, car les fleurs s'en ressentiraient gravement. Profiter d'une journée pluvieuse pour mettre toutes les plantes, sauf les fleuries, à l'extérieur; elles y feront ample provision d'air en même temps qu'elles se débarrasseront des poussières de toutes sortes qui sont déposées sur le feuillage.

C. M.

LES ORCHIDÉES

Une importante vente. — On a offert et vendu au mois de juin dernier aux enchères publiques, à la salle des ventes de MM. Protheroe et Morris à Londres, une immense importation d'*Odontoglossum crispum* ou Syn. *Od. Alexandræ*, qui était parvenue en parfait état, de la Colombie en Angleterre dans l'espace de quarante-cinq jours.

Cette immense importation de cette seule espèce d'Orchidées a été divisée et offerte en 2.910 lots, qui ont été adjugés, en un seul jour, pour la somme totale de 1.600 livres sterling, soit un peu plus de 40.000 francs!!!

L'exportation des Orchidées. — La recherche et la récolte des Orchidées sur la chaîne des Andes de la Colombie a pris actuellement une telle extension pour fournir ces immenses importations qui nous arrivent en Europe, que le gouvernement des États-Unis de la Colombie vient de frapper d'un droit de sortie de 1 fr.50 par kilo!! toutes les Orchidées épiphytes qui seront exportées à l'avenir de ces États américains.

Dictionnaire iconographique des Orchidées. — La 52e livraison de la 6e série de cette intéressante publication renferme les chromolithographies des Orchidées suivantes :

Le curieux *Arachnante* ou *Vanda Cathcarti*; le remarquable *Cattleya Mossiæ* var. *variabilis*, le superbe *C. Percivaliana* var. *grandiflora* et le *C. Whitei*, hybr.; les *Cypripedium Chapmani* et *C. Gaudianum*, deux nouveaux beaux hybrides; les *Dendrobium Ainsworthi* var. *grandiflorum* et *D. sanguinoletum*; l'*Epidendrum atropurpureum* var. *Lionetianum*; *Houlletia odoratissima*; *Maxillaria tenuifolia*; les ravissants *Miltonia* ou *Odontoglossum phalænopsis* et *Saccolabium bellinum*, puis le *Zygopetalum brachypetalum*, var. *pallidum*.

O. Ballif.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite* (1).

La famille des Cucurbitacées fournit un fort appoint à la série des plantes grimpantes et ornementales et on profite, sinon de la fleur, du moins du fruit.

Ce sont les Concombres, les Coloquintes, les Courges, les Gourdes qui jouent le plus grand rôle.

Il en est de toutes les grosseurs et de formes et de coloris les plus bizarres.

Il en est aussi qui, se séchant parfaitement, donnent, après leur récolte, des fruits qui se conservent très longtemps et qu'on voit faire l'ornement, à bon marché, des dessus de cheminées ou des meubles, dans la campagne, comme aussi servir de bouteilles à liquides.

Le nombre de variétés est très nombreux.

On les sème dès avril sur couche, en pot, on repique où on sème sur place fin avril, mai, de préférence près d'un treillage fort qui puisse soutenir les fruits ou près des troncs d'arbres en attachant les tiges.

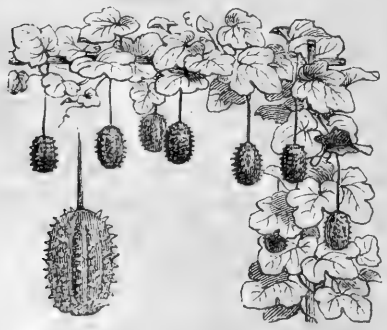
L'exposition doit être aussi chaude que possible, le terrain frais, bon et léger et on doit, si on veut une belle végétation, leur prodiguer les arrosages.

Dans les

CONCOMBRES

nous laisserons de côté les variétés comestibles pour ne retenir que celles qui peuvent contribuer à garnir et orner les treillages, les berceaux et dont les fruits ne sont pas ou peu mangeables.

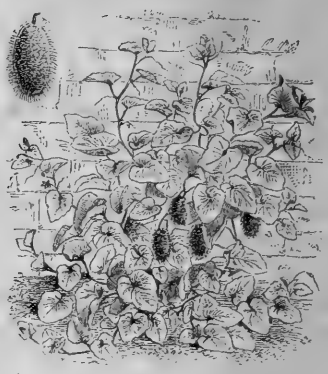
Le Concombre des Antilles, ou *Cucumis*



CONCOMBRE DES ANTILLES

Anguria, est originaire de la Jamaïque; il produit des tiges qui atteignent 2 mètres de longueur, et des fruits à longue tige de la forme d'un œuf, recouverts de piquants comme les marrons d'Inde, de coloris vert strié jaune, ou jaune; la chair n'a aucune valeur, néanmoins il est des personnes qui en font confire au vinaigre.

Il en est de même du Concombre porte soie, ou *C. Dipsaceus*, dont les fruits, vert



CONCOMBRE PORTE-SOIE

clair, sont recouverts d'aiguillons mous ressemblant à de la soie.

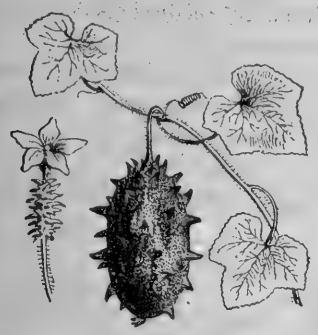
Le Concombre odorant, ou *C. Dudaim*, n'a pas que la forme du Melon, il en a l'odeur

CONCOMBRE DUDAIM

très accentuée, bien que sa chair ne soit pas comestible, mais le fruit, qui atteint la grosseur d'une orange et lui ressemble, est vert jaune ou bariolé.

Le Concombre métulifère, *C. metuliferus*, atteint 1 m. 50, les fleurs sont jaunes et les,

fruits, ovales, recouverts aussi d'aiguillons, passent du vert au jaune et au rouge.



CONCOMBRE MÉTULIFÈRE

Ces variétés sont aussi très connues sous quantités de noms vulgaires.

COLOQUINTES

Les variétés de Coloquintes sont nombreuses, et plusieurs affectent la forme de fruits.

Les variétés grimpantes et ornementales les plus employées sont : dans les *Cucurbita*

COLOQUINTE ORANGE

Pepo, les Coloquintes orange (*C. P. aurantii formis*) dont les fruits, jaunes rougeâtres,

COLOQUINTE POIRE

ressemblent à des oranges ; ceux en forme de Poire : tels les *C. P. pyriformis alba* (Poire blanche) à fruit blanc jaunâtre ou verdâtre ; *C. P. pyriformis striata*, (Poire rayée) à fruit jaune ou blanc, rayé vert.

COLOQUINTE POIRE RAYÉE

Il en est d'autres imitant les Pommes comme les *C. P. maliformis*, petits fruits jaunes ou marbrés, puis des *C. P. oviformis*, la Coloquinte œuf, à fruits jaunes ou blancs ayant absolument la forme d'un œuf et qui servent souvent à faire des plaisanteries aux personnes qui ne les connaissent pas soit en les leur faisant ramasser au poulailler ou en les mêlant à des œufs à la coque.

La Coloquinte galeuse (*C. P. verrucosa*),

COLOQUINTE GALEUSE

donne des fruits jaune rougeâtre, remplis d'aspérités.

Les fruits les plus petits sont fournis par le *C. P. microcarpa* ou Coloquinte miniature, ils sont vert noir foncé unis ou striés jaunes ; et les plus plats le sont par le *C. P. platycarpa striata*, fruits vert foncé avec rayures vert jaunâtre.

Semer en avril sur couche, en pot, repiquer, mettre en place en mai ou semer sur place fin avril.

Il existe une variété de Coloquinte vivace d'une végétation très luxuriante et qui produit des fruits lisses de la grosseur d'une orange, de couleur passant du vert au

COLOQUINTE PLATE RAYÉE

jaunâtre avec stries, ou marbrures qui peut servir à nombre d'usages; grimper après les treillages, les arbres, les vieux murs, ramper au milieu des rocailles ou

COLOQUINTE VIVACE

en pleine pelouse et dont les tiges atteignent jusqu'à uue dizaine de mètres de longueur, c'est la Coloquinte vivace ou *C. perennis*.

Les racines, très grosses, s'enfonçent profondément en terre, et passent l'hiver alors que les tiges disparaissent avec les gelées pour repousser au printemps.

On la multiplie au printemps par la division des souches et par le semis.

Exposition chaude et terrain meuble et profond.

(*A suivre.*)

HELCEY.

PLATYOSPRION PLATYCARPUM.

Cette nouvelle espèce de *Sophora* a été introduite en Allemagne de Fusi-Yama, au Japon, par M. Spaeth, pépiniériste à Berlin.

Cette remarquable nouveauté se distingue particulièrement du *Sophora Japonica*, par ses feuilles qui sont plus longues et plus larges, ainsi que par ses inflorescences qui sont mieux fournies et plus allongées.

Quoique décrit déjà en 1864 sous ce nom de *Platyosprion platycarpum*, ou syn. *Sophora platycarpa*, cet arbre n'avait pas encore été introduit en Europe et propagé dans nos parcs ou jardins d'agrément, où il ne tardera pas à être recherché, une fois qu'il sera connu et apprécié des amateurs d'arbres et d'arbustes d'ornement.

B. DE CRISSIER.

LA PLANTE BOUSSOLE

(*Silphium laciniatum.*)

Avez-vous perdu la Boussole ?

Si vous êtes en Amérique, mes chers collègues en Topographie, mettez la tête à la portière et si vous apercevez du *Silphium*, vous serez de suite orientés, car cette plante, qui vient en abondance dans les prairies du Far West (en voilà une contrée qui nous a ménagé bien des surprises surtout pour l'élevage des... canards), a pour mission de remplacer les poteaux du Touring Club, et d'indiquer aux voyageurs égarés leur chemin, car ses feuilles présentent toujours leur face aux directions nord et sud ; aussi l'appelle-t-on *compass-plant*.

C'est pourquoi nous conseillerons au Gouvernement français d'en faire planter ferme sur nos frontières pour servir, au moment voulu, à orienter nos troupes et, nos braves pioupous n'auraient qu'à suivre la direction des feuilles et surtout des fleurs qui ont toutes la tendance à se diriger vers l'Est, — l'Est ! ! ! — leur indiquant ainsi le chemin de l'Espérance et de la Victoire !

La variété la plus répandue est le *S. laciniatum*, auquel, Linné a donné ce nom pour

rappeler qu'elle est résineuse et que ses feuilles sont découpées.

Les Silphiums sont originaires de l'Amé-

SILPHIUM A FEUILLES LACINIÉES

rique du Nord et sont classés dans la famille des Composées.

On peut en faire des milieu de massifs, ou les planter isolément sur les pelouses autant que possible en bon terrain et à la fraîcheur.

Les fleurs, qui ressemblent à une Marguerite, sont de jaunes différents avec disque brun, surtout dans le *S. laciniatum*.

On en compte plusieurs variétés ; les prin-

SILPHIUM PERFOLIATUM

cipales décrites sont : les *S. albiflorum*, *integrifolium*, *laciniatum*, *perfoliatum*, *Terebenthinaceum*, *trifoliatum*.

La culture se fait par éclats, au printemps ou à l'automne, ou de semis, dès avril, en pot, on repique et on plante au printemps. Les fleurs n'apparaissent pas avant deux à trois ans.

TALWEG.

LETTRES HORTICOLES

L'HORTICULTURE AUX SERRES DE LA VILLE DE PARIS EN MAI 1903.

(*Suite.*)

Le massif des Fleurs de pleine terre de la deuxième serre a été garni par Cayeux et Le Clerc (or), belle et bonne culture ; ils y ont joint des hybrides du *Cineraria polyantha*, soit le *C. spectabilis*, cette Cinéraire grêle que tu as vue l'an dernier dont on trouvera bientôt toutes les couleurs des autres types : puis ce sont les *Iris Germanica* où Millet (V), excelle en l'art de bien les cultiver, mais qui n'ont pu être plus nombreux, la saison n'étant pas assez avancée. En existe-t-il un de plus foncé que *Van obscura ?*

Les Œillets aussi répandent leur délicieuse odeur en étalant leurs jolis coloris, jaune et rouge comme *Mme Denove*, rouge et jaune comme *Ile de France*, cuivré saumoné comme *Grenade*, puis *Mss Martin Smith*, rose, *Le Nil*, jaune panaché rouge, *Calypso*, blanc rosé, *Cte Gaston Chandon*, rose, *Grégoire*, rose, *Cécilia*, soufre, *Jeanne d'Arc*, blanc, *La France*, rose vif, *Grande Duchesse Olga*, blanc strié rose, etc., et en grosses fleurs comme savent les réussir Nonin et, autres.

Les fleurs coupées, bulbeuses et non bulbeuses ont été placées en massifs, à terre, et non sur des gradins comme—*cela s'est toujours fait !* On a entendu pousser des cris d'orfraie. C'est impossible, ce sera affreux... ! et le résultat a donné raison à celui ou ceux qui en ont eu l'idée, cela faisait assurément mieux que sur des planches.

Là, nous retrouvons dans les tulipes, les scilles, les anémones, les renoncules ; Valtier (V), Thiébaut aîné (G. V.), Renaud (G. A. du ministre), Férard (H. C.) etc.

Simon (G. Or et G. V.) est inséparable de ses Cactées et j'hésite toujours à lui serrer la main de crainte qu'elle ne soit remplie d'épines de ses Cactus et Phyllocactus dont les nouveautés sont — naturellement — *Président Loubet* du plus beau rouge pourpre, ô Simon! puis *Impératrice de Russie*, rose ; *Mme Jean Dupuy*, blanc ; *Mme Kakoreff*, rose pâle et sans oublier *Gabri* d'un bien joli rose.

Dans le *M. d'H.* du 25 mars, tu as pu voir une gravure représentant un *Iris pallida* à feuilles rubanées de jaune de chez Léonard Lille (A. du Ministre). Bien que cela fasse un très bel effet sur le papier, c'est beaucoup au-dessous de la réalité, c'est une jolie petite plante d'avenir quand elle sera connue. Souviens-t'en, la fleur est mauve. Le même

exposant avait peint une *Corbeille d'or* à fleur double, de bon effet.

Croux (H. C.) et Moser (D. d'H.) garnissent aussi merveilleusement qu'on peut le rêver, l'avenue reliant les deux serres; c'est un assemblage de coloris empoignant, comme seuls les Rhododendrons, les Azalées *Indica*, *pontiques* et *mollis* peuvent en offrir. Toutes les vieilles et bonnes variétés sont là, comme *Michel Waterer*, *Anica Bricogne*, *atrorubrum*, *Blandyanum*; *Catawbiense alba*, *Cte de Germiny*, *delicatum*, *everestianum*, *Iago*, *Mlle Masson*, *M. Alphand*, *Marchioness of Lansdowne*, *Vesuvius*, *President Félix Faure*, *Vauban*, etc., etc., côtoyant les nouveautés Moserianum ; « Côté des dames » : *Mme G. Bertin*, rose tendre, centre clair, pointillé verdâtre; *Mme C. Marcel*, grosse ombelle, vieux rose maculé; *Princesse d'Essling*, rose maculé jaune; *Mme Léontine Dru*, rose maculé grenat; *Mme Eugène Carrière*, centre blanc, bordé carmin, petite macule pointillé bistre; *Mme Henriette Halphen*, rose pâle maculé rose foncé; *Mme G. Meunier*, rose clair pointillé jaune verdâtre; *Mlle Myriame de Rothschild*, blanc pur maculé jaunâtre; « Côté des hommes » : *M. Louis Deny*, rouge feu; *M. Charles Séguin*, rose carminé maculé jaune; *M. E. Hoskier*, mauve foncé avec macule verdâtre; *Comte E. de Dreux-Brézé*, rose vif maculé verdâtre; *M. Marcel Lefebvre*, lilas maculé noir, et « Côté sans sexe » *Halopeanum* rose, plus foncé sur les bords, etc.

Croux a exposé aussi des Lilas à fleurs doubles et des Spirées de très bon effet, les *Spiræa palmata rubra*, rouge et *S. p. elegans*, blanc rosé.

Belle et nombreuse collection de plantes vivaces exposées par Cayeux, Férard (H. C.) par Thiébaut-Legendre (G. A. du Ministre).

Ah! je voudrais pouvoir te citer toutes ces plantes, depuis les petits *Phlox divaricata Canadensis*, *cærulea*, *rosea*, *alba*, soit bleu, rose et blanc jusqu'aux grands Eremurus et aux jolies Digitales, car il y en a de fort intéressantes mais trop peu connues et trop délaissées eu égard au profit qu'on peut en tirer comme garniture.

Dugourd (A.) aussi n'a pas manqué à l'appel pour nous exhiber ses toujours curieuses et jolies Orchidées de pleine terre qui ont reçu une médaille d'argent.

Les Cannas se forcent bien, paraît-il, puisque Piennes et Larigaldie (G. V.), Billiard et Barré (G. V.) nous en apportent d'aussi beaux qu'en septembre, tels *Boule de neige*, qui est jaune serin; *Palette de Thurner*, jaune et rouge, etc.

A qui aime les Pélargoniums à grandes fleurs, je signale : *Jeanne Châtenay*, rose maculé rouge.

Paillet ne s'est pas seulement contenté d'exposer une collection très intéressante d'Acer Japonicum (Érables du Japon) (Or) dans les variétés : *A. rubrum*, *Nishiky*, *ornatum*, *atropurpureum*, *palmatum*, *viridis*, *Nishikigazane*, *aureum*, *filicifolium*, *kibesiæfolium*, *palmatifidum*, *laciniatum*, etc. Il nous fait admirer des Pivoines en fleurs simples et doubles (G. V.), des *Hydrangea paniculata* en pleine fleur, des Clématites en collection et autres arbustes fleuris (G. V), des Rosiers. *Crimsom rambler* (A.) d'une culture qui me fait supposer que les jolies mains féminines entre lesquelles est passé l'établissement ne manquent pas d'énergie.

Truffaut Albert (H. C.) brille par ses *Hæmanthus diadema* et ses Crotons, dont *Marie Van Houtte* presque rouge, est un des plus beaux spécimens.

Que te dirais-je de la collection (H. C.), du jardin du Luxembourg? plantes de haute valeur, d'une culture modèle en Calladium du Brésil, Anthuriums dont le *macrospadix*, *Heliconia aureastriata* à larges feuilles, vertes et blanches, comme celle des Cannas; un énorme *Medinilla magnifica* à grosses grappes florales roses, des Odontoglossums, des Adas, et par-dessus tout une collection de Vandas du plus grand mérite faisant honneur à la culture officielle.

Et Opoix, qui, sans moi, n'exposait pas! c'eût été impardonnable.

Je cherche encore des exposants avec du beau ou du nouveau. Tu connais Bondon? Eh bien, il sème toujours des Géraniums, et présente quelques nouveautés (en nains) de son obtention. (Arg. du *ministre de l'Agriculture* B.) *Renée Bondon*, feuillage vert, ombelle rose. *Président Blanchemain*, feuillage doré, fleur rouge. *Mme Edmond Fatoux*, feuillage zoné, fleur saumon. *Mme Gabriel Syveton*, feuillage doré, fleur simple, rose, ainsi qu'un Bégonia printanier rosé issu du *B. Bertini*, qu'il a nommé *Mme Mandrot*.

Puisque je suis au Bégonias semperflorens il ne faut pas oublier les Bégonias tuberculeux à grandes et grosses fleurs ! Que dirait Billard (Or. G. V.-G. V.) avec ses *cristata*, *picta* et même *panachea* — d'une culture admirable. Regarde *Général Voyron* (cuivré) ; *Albert Crousse* (rouge); *Exhode* (rose) ; *Reine Wilhelmine* (blanc); *Soleil de France* (jaune) etc.,

Les Gloxinias font face aux Bégonias. Quels jolis coloris, dans *Deuil de la Martinique*, violet foncé piqueté blanc; *Eclaireur*, rouge vif, bordé blanc piqueté, etc.,

Il ne manque pas de grandes plantes décoratives. Moser fils (P. d'H.) s'est chargé d'en apporter en Palmiers et Crotons, de même que Delavier (P. d H.) en énormes *Phœnicophorium*, *Corypha*, *Amphion regale*, *Pothos*, *Philodendrum*, *Dieffenbachia*, *Anthurium*, *Cocos*, etc.

Diable! il me semble bien couru aujourd'hui Delavier! Qu'y-a-il donc, et quels noirs desseins se cachent sous ces nombreuses poignées de main? Serait-il devenu un des puissants du jour? Les coups d'œil, suivant la main qui se tend, se portent sur une énorme pancarte placée au-dessus de son lot; ainsi conçue :

E. Delavier, fleuriste, DÉCORATEUR, à Paris!

Je comprends tout : on croit Eugène à la tête d'un office de décorations et comme il y a encore tant de gens qui en ont envie...

Quand je t'aurai dit qu'il y avait de grosses pêches : *Early Rivers, Downing, Amsden, Hale Early, Grosse mignonne* (*sic*), des Brugnons *Précoce de Croncels*, des énormes Prunes de *Reine Claude d'Oullins*, de *Juillet doré*, de *Monsieur hâtif*, des Pêches et des Figues, l'eau en viendra à ton joli petit bec rose et, ce sera tout!

Tout, ah non! par exemple et pour un rien j'allais commettre un oubli, à nul autre pareil, en omettant de te signaler le clou assurément de l'exposition : *La Cascade rose*! qui attirait, séduisait et fascinait tous les visiteurs.

Figure-toi sur cinq à six mètres de long et trois à quatre de large, échelonnées en gradins, plus d'une cinquantaine d'énormes potées du magnifique Bégonia *Gloire de Lorraine*, à qui en publiant, le premier, la chromo, le *M. d'H.* en 1893 prédisait un grand succès, il a été long à se décider et aujourd'hui il est incontesté et ce n'est pas seulement en France que cette magnifique plante française est recherchée, c'est surtout à l'étranger, en Amérique.

Page, l'intelligent jardinier de Lebaudy, par une intallation en gradins bien comprise de ses plantes d'une culture absolument réussie, où tous les spécimens étaient recouverts de milliers de fleurs, a su faire ressortir et admirer les mérites de cette presque nouveauté, dont on n'avait pas tout d'abord saisi la culture mais qui commence à être comprise et appliquée.

C'était une véritable cascade de fleurs du plus joli rose, qui a enlevé vaillamment la Grande Médaille d'or offerte en souvenir du regretté M. Duchartre.

Ton affectionné,
LUCIO.

AIRELLE ET MYRTILLES

Un petit arbuste, un sous-arbrisseau, ne dépassant guère 0, 50 de hauteur, que nos pères prisaient plus que nous, parce qu'ils savaient en tirer un parti meilleur c'est l'Airelle-Myrtille. De nos jours encore en Russie par exemple, ses fruits ou baies jouent un certain rôle dans l'alimentation des paysans.

L'Airelle-Myrtille est indigène en France, et on la rencontre à peu près sous tous nos climats, là où il y a de l'ombre, que le terrain soit aride ou fertile : c'est assez dire qu'elle n'a pas des exigences culturales excessives et qu'il serait possible de l'exploiter, ne serait-ce qu'en larges bordures de petits ruisseaux, avec avantages.

Il s'agit seulement de réagir contre l'impopularité imméritée qui s'attache à une plante bien française.

L'Airelle a donné son nom à la tribu des Vacciniées (genre d'Ericacées) elle se distingue par ses feuilles ovales, à fines dentelures, alternes, sans stipules, montrant parfois de la persistance, ses fleurs régulières hermaphrodites disposées en grappes ou solitaires à l'aisselle des feuilles : ses petits fruits couronnés de cicatrices du style et du périanthe, renferment sous leurs téguments un embryon entouré d'un albumen charnu.

Les fruits ou baies de cet arbrisseau sont d'un noir bleuâtre; quoique un peu trop aigrelets, ils n'ont pas un goût désagréable, les enfants qui font l'école buissonnière pourraient nous le dire. Notez qu'ils sont rafraîchissants, qu'on en fait des sirops, des liqueurs, des confitures, qu'ils donnent à la distillation une sorte de kirsch, et que par la fermentation, ils produisent une piquette pas trop mauvaise. Souvent on les a employés dans la coloration artificielle des petits vins, mais cette coloration, que l'on qualifie de frauduleuse, est tôt découverte, parce que le vin qui est additionné du jus des aires laisse des taches violettes, dénonciatrices, sur le linge. On a songé à extraire des fruits de l'airelle une matière tinctoriale, mais je ne crois pas que l'on ait obtenu des résultats satisfaisants.

S'ils ne servent guère dans la teinturerie, par contre ils servent davantage dans la médecine qui les utilise sous forme de sirop, teintures et extraits, pour lutter contre les affections scorbutiques, les affections catarrhales, la dysenterie, la diarrhée, etc.

La teinture se fait en faisant macérer, pendant une quinzaine de jours, 100 grammes de baies dans un litre d'eau-de-vie; elle se

prend à raison d'un verre à liqueur par jour.

L'extrait est préparé à l'avenant, en mettant du suc de baies dans de l'alcool à 60° On doit en prendre de 4 à 6 pilules de 20 centigrammes environ par jour.

Quant au sirop, pris à la dose courante de 2 à 6 cuillerées par jour, chacun le fera pour son propre compte, en faisant dissoudre 5 grammes d'extrait dans un peu d'eau, et en ajoutant ensuite un kilogramme de sirop bouillant.

A leur tour, les feuilles ont des propriétés astringentes, et une grande richesse de tanin.

L'Airelle-myrtille, bien connue sous le nom de raisin des bois, est d'une végétation vigoureuse. Peut-être la culture accessoire de ces arbustes, ne serait-ce qu'en vue de la confiturerie et de la distillerie, donnerait-elle des résultats rémunérateurs ?

Les fleurs de cet arbuste s'épanouissent vers le mois de mai, en bouquets d'un blanc rosé.

L'horticulture exploite, avec l'espèce dont nous venons de parler, quelques autres variété, par exemple, l'*Airelle des marais* à feuilles variées et à fruits plus noirs ; l'*A. ponctuée* à feuilles lisses ponctuées de noir en dessous ; l'*A. en corymbe*, à fleurs blanches disposées en grappes. Cette variété s'élève jusqu'à deux mètres. Ensuite l'*A. à fronde*, l'*A. de Pensylvanie*, dont les feuilles deviennent, à l'automne, d'un rouge brillant.

En dernier lieu nos pépiniéristes se sont attachés à une autre variété d'airelle, le Cramberry des Américains du Nord ou *Vaccinium macrocarpum* dont la culture est très développée aux Etats-Unis.

Vaut-elle mieux que notre Airelle-myrtille ?

Quoi qu'il en soit, nous devons constater que l'arbuste américain prospère bien en France et qu'il commence même à se répandre dans nos jardins.

Et surtout n'allez pas me dire que c'est là une question insignifiante ! Rien n'est insignifiant en matière alimentaire, et la découverte d'un nouveau légume ou la réhabilitation d'un fruit oublié sont des événements historiques dignes d'être inscrits aux annales des nations.

Émile Gautier.

Etudes de fleurs ; *Dessins à la plume*, par Mme Gangneron I. (un album, 5 francs, chez l'auteur, 27, rue de Saint-Mandé, à Charenton (Seine).

Dans un carton, de 30 sur 21 centimètres, Mme Gangneron a réuni 50 gravures noires dues à sa plume et qui sont la suite des illustrations d'un journal horticole qui :

Né un beau matin,
Disparut un beau soir.

Ce n'est pas qu'une reproduction artistique exacte, c'est aussi un modèle de dessin correct, qui sera un guide sûr pour l'élève qui le suivra.

L'artiste a fait preuve d'un réel talent en exécutant toutes les principales fleurs, et d'un grand mérite en laissant de côté la fantaisie trop employée dans le dessin et la peinture des fleurs, pour se renfermer dans le réel.

PETITE POSTE

N° 1834, M. V. de J. à A. le P.

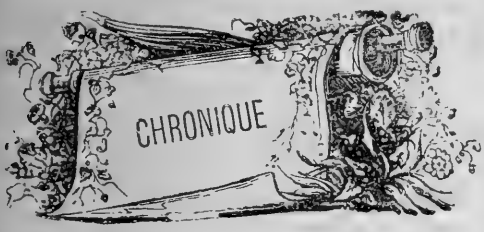
On appelle *Colombine*, les nettoyages de colombiers, autrement dit les excréments de pigeons mélangés d'un peu de plume ou de paille, ce qui n'est pas propre mais n'est pas un inconvénient C'est un engrais excessivement puissant et qu'il ne faut pas employer pur mais mélangé avec au moins dix fois son volume d'eau car on risquerait de brûler les plantes.

On le délaye et on laisse monter la plume et la paille à la surface, on ne prend que l'eau saturée des principes nutritifs, le reste est jeté au fumier ou sur les planches de légumes qui s'en trouvent fort bien.

D'après des observations chaque pigeon peut produire environ une quinzaine de kilos d'engrais par an ; on voit que ce n'est pas à négliger. L'odeur étant très forte on fera bien aussi dans le colombier de répandre dessus un peu de sulfate de fer en neige ou même du plâtre en poudre.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture.

Distinctions honorifiques. — A l'occasion du 14-Juillet, ont été nommés :

Chevaliers de la Légion d'honneur : M. Marsais (Georges), chef de bureau au Ministère de l'Agriculture, et M. Famechon (Georges Pierre), sous-chef de bureau et commissaire des concours utilisant l'alcool dénaturé.

Nos bien sincères félicitations aux deux nouveaux chevaliers, dont les titres ne seront pas contestés.

A l'*Officiel* du 14 juillet *même*, la croix de Commandeur du *Mérite agricole* a été conférée à MM. Dabat (Léon), directeur de l'hydraulique et des améliorations agricoles au ministère de l'Agriculture. Officier du 7 janvier 1895; Pinguet (E.-F.), arboriculteur à Saint-Symphorien, près Tours (Indre-et-Loire), création de pépinières nombreuses et hautes récompenses : 29 ans de pratique. Officier du 6 janvier 1899 ; Poncelet (P.-A.), chef de bureau au ministère de l'Agriculture, 38 ans de services. Officier du 19 juillet 1893; Riffaut (P.-L.), horticulteur à Cannes (Alp.-Mar.) : organisation de diverses expositions horticoles; plus de 40 ans de pratique horticole. Officier du 23 janvier 1892;

Ont été nommés au grade d'Officier.

MM. Bechmann (E.-G.), ingénieur en chef du service des eaux. Epandage des eaux d'égout, à Paris; Bouteilly (A.-H.), horticulteur à Nice (Alp.-Mar.); Cabos (Dominique), chef des cultures municipales, au Hâvre (S.-Inf.); Capitain-Gény (E.-J.-A.), à Vecqueville Bussy (Hte-Marne), président du comice agricole de Joinville; *Chabanne* (Ch.-L.-G.-F.), chef de culture au Jardin botanique du parc de la Tête d'or, à Lyon (Rhône), lauréat et membre du jury de divers concours et expositions. Auteur d'un traité sur la culture des Chrysanthèmes. Chevalier du 6 janvier 1899; Chantin (A.-L.-A.), horticulteur à Paris; *Darbour* (P.-E.), horticulteur à Sedan (Ardennes, lauréat de la prime d'honneur de l'horticulture (1898); Heurtin (Jean), horticulteur à Nantes (Loire-Inférieure.); Lallier (R.-F.), inspecteur des eaux et forêts, à Vitry-le-François (Marne); Mainguet (Louis), chef de culture, à la Gascherie, commune de la Chapelle-sur-Eure (L. Inf.); Mauget, (V.-L.-E.), commis au ministère de l'Agriture à Paris; Patin (L.-L.), horticulteur au Perreux (Seine); Perrin (J.-E.) horticulteur, à Nice (Alp.-Mar.); Poirier (Auguste), ancien horticulteur, à Gambais, (S.-et.-O.); Rantz (Michel), chef de cultures, à Cannes (Alp.-Mar.); Roque (P.-R.) horticulteur à Bagnères-de-Bigorre (H.-Pyr.); Saint-Léger (L.-A.), jardinier chef de la ville de Lille (Nord); Vasseur (A.-L.), président du tribunal de commerce d'Epernay (Marne).

Au *grade de Chevalier.*

MM. Adam (Ch.-L.), horticulteur à Compiègne (Oise); Alix (F.-N.), à Montigny (Meurthe-et-Moselle), (culture de l'osier); Audoin (Louis), adjudant au 34e rég. d'infanterie à Mont-de-Marsan (Landes) : a été chargé de la surveillance du jardin militaire étant au 1er bataillon d'infanterie légère d'Afrique; Mme Aymar (née Brun) (Thérèse), fleuriste-pépiniériste, à Montpellier (Hérault) ; Barthélemy (Vincent), professeur d'horticulture à l'école normale de Mende (Lozère) ; Benoist (J.-A.), horticulteur à Estrées-St-Denis (Oise); Bérard aîné (Joseph), cucumiculteur, à Manosque (Basses-Alpes); Berthaut-Cottard (Jean-Rose), horticulteur - pépiniériste, à Saint-Mard (S.-et-M.); Bisson (Adolphe), horticulteur-pépiniériste, à Vire (Calvados); Bisson (L.-J.) horticulteur, à Alençon (Orne); Bleilé (Joseph), jardinier, à Beaucourt (Haut-Rhin); Bocagnano (J.), jardinier, à Ajaccio (Corse); Boissin (I.-X.), professeur d'arboriculture et de culture potagère, à l'Association philotechnique à Paris; Bounieux (M.-G.-F.), maraîcher à Aix (B.-du-R.); Brochet (J.), horticulteur - pépiniériste, à Longjumeau (S.-et-O.); Cauton-Ganet (G.), horticulteur, à Eaux-Bonnes (Bas.-Pyr.) ; Cardin (J.-Ph.), jardinier-chef du service des jardins publics, à Rouen (S.-Inf.); Cathelain (F.-F.), jardinier-fleuriste municipal de la ville de Paris; *Cazenave* (F.-L.), propriétaire à Pontoise (S.-et-O.), secrétaire-rédacteur de la S. d'H. de Pontoise depuis 45 ans; Chouteau (A.), horticulteur chez M. Brault, à Yerres (Seine-et-Oise); *Cochet*, (Ch.), secrétaire de la S. d'H. de Montpellier (Hérault), membre du Congrès des chrysanthémistes; Combanaire (C.-C.), horticulteur au Perreux (Seine); Compère (Emile), grainier à Blois, vice-président de la S. d'H. de Loir-et-Cher; Cresson (A.-E.), maraîcher à Amiens (Somme); Cuelhes (P.), instituteur à Cheylade (Cantal), a pratiqué et enseigné à titre gracieux la greffe des arbres fruitiers; Delabarre (A.), horticulteur à Blois (Loir-et-Cher); Desorgues (Antonin), horticulteur à Antibes (Alpes-Maritimes); Didon (Joseph), horticulteur-fleuriste, à Bourg (Ain); Dijoud (J.), horticulteur-fleuriste, à Aix-les-Bains (Savoie); Divary (Ch.-J.), jardinier en chef du domaine de Saint-Cloud (S.-et-O.); *Dorléans* (L.-M. Robert), constructeur de matériel horticole à Clichy, secrétaire adjoint du Comité des industries horticoles à la S. N. d'H. de France; Doublet (H.), horticulteur à Berneuil (Charente); Droulin (E. J.), arboriculteur, à Roiville (Orne); Dubois (Ch.-E.), jardinier, à Saint-Jean-de-la-Ruelle (Loiret); Dumonteil (L.), pépiniériste, à Aigrefeuille (L.-Inf.); Francin, (N.), jardinier chef au château d'Epinay (Seine); Gay (E.), jardinier-maraîcher, à Avignon (Vaucluse); Goguet (P.-E.), régisseur comptable au service des promenades et plantations de la Ville de Paris; Gourio (Ange), jardinier en chef de l'hospice général de Saint-Brieuc (C.-du-Nord); Grusse-Dagneaux (Ch.-A.), propriétaire horticulteur, à Saint-Gratien, (S.-et-O.); Guédon (Clovis), horticulteur, à Blois (Loir-et-Cher); Guerrier (F.-F.), horticulteur-pépiniériste, à Caen (Calvados); Guillemin (J.-C.-M.-H.), professeur de sciences au collège de Chalon-sur-Saône, ancien président de la S. d'H. de Chalon; Guittier-Beillard (H.), horticulteur au Canal de Bourgueil (Indre-et-Loire); Guyard (J.-N.), maraîcher à Montesson (S.-et-O.); Havard (A.-E.), secrétaire général de la S. d'H. d'Hyères (Var); Jeanjean (Jean), instituteur à Moulins (Allier); Juignet (E.-G.-J), horticulteur à Argenteuil (S-et-O.); Lale (J.-A.), horticulteur à Clichy (Seine), vice-président de la S. d'H. parisienne (?) Lancelon (J.-A.), horticulteur à Fontaine (Isère); Langrenée (L.-E.), jardinier, à Canteleu Croiset (S.-Inf.); Lazard (H.), Paris : nombreuses études sur l'horticulture et la conservation des plantes; Lecomte (N.-E), horticulteur à Remiremont (Vosges); Lequatre (L.-H.), maraîcher, à Ivry (Seine); Leroux (H.-E.), jardinier chef à Viroflay (S.-et-O.); Leviel (L.-A.), jardinier chef, à Châtou (S.-et-O.); Libaud (M.), horticulteur pépiniériste, à Rochefort (Char.-Infér.); Lisle (L.-P.), horticulteur à Lyon (Rhône); Louvion (L.-F.), officier d'administration, à Besançon (Doubs), création d'un jardin potager; Malot-Bouley; (J.), horticulteur-pépiniériste, à Sens (Yonne) Maureil père, jardinier à Saint-Léonard

(Hte-Vienne.) ; Mazaleyrat (J.), instituteur à Estivals (Corrèze), création d'un jardin scolaire et de deux champs de démonstration; Messori (Ch.-L.), surveillant du jardinage au service des promenades de la ville de Paris : création d'un grand nombre de jardins publics; Momméja (R.), à Paris, récompense obtenue à l'exposition des chrysanthèmes, membre de la S. N. d'H; Montagnon (C.), à Estressin-sur-Vienne (Isère) créateur d'un champ d'expériences pour le greffage des arbres fruitiers ; Mousseau (E.), jardinier-chef, à Champ-sur-Marne(Seine-et-Marne); Page, horticulteur à Cannes (Alp.-Mar.); Philibert (J.-A.), instituteur à Lalleyriat (Ain), organisation d'un jardin d'expériences; Ponceau (H.), pépiniériste à la Ferté-Beauharnais (Loir-et-Cher); *Potier* (Ch.-J.), drecteur de l'école d'horticulture; Le Nôtre, à Villepreux (S.-et-O.) : enseignement de la culture potagère, fruitière et florale; Prudhon, (E.-A.-M.-J.), professeur aux écoles communales à Chatou (S.-et-O.), donne gratuitement des cours d'arboriculture et d'horticulture; Quételart (A.-J.-E.), jardinier-chef de la ville de Provins (S.-et-Marn.); Roulet (A., jardinier à Blois (Loir-et-Cher); Sadarnac, (C.), jardinier-chef au château de Verneuit à Verneuil-Vernouillet (S.-et-O.); Savarl (Ch.-F.), horticulteur à Bagnolet (Seine); Toupry (J.B.), jardinier à Sucy-en-Brie (S.-et-O.) : est depuis 25 ans au service de M. Ludovic Halévy, membre de l'Académie française; Tronc (F.-H.), instituteur au Puy-Sainte-Réparade (B.-du-Rh.) : enseignement de l'horticulture ; Varlan (E.), jardinier-pépiniériste à Graville-Sainte-Honorine (S. Inf.); Vincent (E.-A.), jardinier-chef, à Viroflay (S.-et-O.); Voraz (J.-L.) horticulteur à Lyon : chef de culture de la maison Molin à Lyon; Wyngaërt (A.-Ch.-L.), secrétaire général de la S. d'H. de l'arr. de Rouen (S. inf.) *A. Combet*, horticulteur à Lyon : trésorier de la S. d'H. pratique du Rhône.

Sans oublier notre vieux collaborateur *Alexandre Marchais*, propriétaire-horticulteur à Cannes (Alp.-Mar.), auteur d'ouvrages horticoles, ancien chef des cultures de la villa Thuret, à Antibes. On ne peut qu'être surpris qu'après 50 ans de pratique horticole, intelligente et raisonnée, il reçoive seulement aujourd'hui cette distinction.

Congrès de la Société pomologique de France. — L'ouverture des travaux du Congrès pomologique, qui se tiendra à Clermont-Ferrand, est fixée au 17 septembre, à 9 heures du matin.

Une exposition d'horticulture et de viticulture, organisée par la *S. d'H. et de V. du Puy-de-Dôme*, aura lieu du 16 au 20 septembre.

Congrès et Exposition des Chrysanthèmes. — Nous rappelons que les 6, 7, et 8 novembre prochain aura lieu à Lille, sous le patronage des trois sociétés : La *S. R. d'H. du Nord*, La *S. C. d'H. du Nord*, et La *S. des Chrysanthémistes du Nord*, le Congrès annuel des Chrysanthémistes, ainsi qu'une exposition générale et internationale de Chrysanthèmes, ouverte *à tous*. Les questions suivantes sont proposées pour être soumises à l'étude du Congrès :

1° Des insectes nuisibles au Chrysanthème et des moyens de les combattre ;

2° De la rouille. — Résultats obtenus. — Variétés réfractaires ;

3° De l'influence des excès d'engrais liquides sur la culture du Chrysanthème ;

4° Revision du règlement floral. — Création, s'il y a lieu, d'une cote de nouveauté et d'originalité ;

5° Des accidents ou sports. — Leurs caractères, les moyens de les reproduire et de les fixer ;

6° Des différents forçages du Chrysanthème.

En outre de ces questions, le Comité mettra volontiers à l'ordre du jour celles qui lui seraient soumises par les membres de la Société.

Il rappelle en même temps aux auteurs de mémoires que, par suite de la décision prise à Orléans, et conformément aux habitudes de notre Société, les mémoires devront être envoyés AVANT LE 15 OCTOBRE, au Secrétaire pour qu'ils puissent être soumis à un Chrysanthémiste compétent, choisi par le Comité, qui sera chargé de faire un rapport d'ensemble sur les divers

mémoires présentés sur chacune des questions. La discussion s'ouvrira ensuite sur les conclusions du rapporteur et sera ainsi plus brève, plus claire, et par conséquent plus profitable aux auditeurs.

Expositions horticoles françaises pour 1903. — *Brie-Comte-Robert* (Seine-et-Marne). Le programme de l'exposition que doit tenir la S. d'H. de Melun et Fontainebleau, du 5 au 7 septembre, vient de paraître.

S'adresser à M. Cochet-Cochet, à Coubert (Seine-et-Marne).

Paris. — Rappelons que l'Exposition générale d'automne (Chrysanthèmes, fruits, etc., et Industrie horticole) aura lieu du 4 au 11 novembre inclus.

La Commission et les exposants ont fixé, du 11 au 16 mai inclus, la date de l'Exposition de mai 1904.

Voulez-vous récolter en pleine terre, l'hiver, des Pommes de terre de primeur? — Suivez le conseil que donne M. Schribaux et qui consiste à planter à la fin de l'été des pommes de terre de l'année précédente, butter les pieds à l'approche de l'hiver et récolter en décembre, janvier et février des pommes de terre de primeur.

Il faut planter les pommes de terre au plus tard le 15 août, soit du 15 juillet au 15 août. La variété *Magnum bonum* est la meilleure à employer.

Il est avantageux de conserver les pommes de terre de plant dans les caves maintenues à des températures très basses, de 2 à 4 degrés. Si l'hiver est rigoureux, les pommes de terre peuvent geler, malgré une couverture de 20 à 25 centimètres ; aussi est-ce dans l'ouest, dans des terres irriguées du sud de la France que ce nouveau procédé de culture de pommes de terre de primeur semble être appelé à donner les meilleurs résultats.

Nécrologie : En dernière heure, nous apprenons le décès d'un homme qui sera regretté de tous, *M. Ernest Menault*, inspecteur général de l'agriculture, rédacteur agricole au *Journal Officiel*, maire d'Angerville.

LUCIEN CHAURÉ

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

AOUT

Août oblige à de grands travaux au jardin ; en général, c'est le mois qui commence, d'après les praticiens, l'année horticole.

Au JARDIN D'AGRÉMENT,

il y a à prodiguer les arrosages, à pailler, à nettoyer les allées, les massifs, les débarrasser des feuilles qui tombent des arbustes à feuilles persistantes, car, qu'on ne l'ignore pas, les arbustes à feuilles persistantes perdent leurs feuilles aussi, mais à une autre époque que ceux à feuilles caduques.

On coupera et on enlèvera toutes les tiges défleuries, sauf celles sur lesquelles on veut récolter de la graine.

C'est le moment de récolter les graines de fleurs. Choisir, pour ce faire, les pieds les plus vigoureux, et, si on a remarqué, dans l'ensemble des cultures, des coloris nouveaux ou plus jolis, ou des formes particulières, on aura eu soin de marquer la plante pour en recueillir la graine.

Récolter celle des Pivoines qu'on pourra semer de suite ou mettre stratifier pour semer en février.

On plantera aussi les Reines-Marguerites, les Zinnias, les Chrysanthèmes, les Asters, etc., qu'on aura conservés en pépinière, pour garnir les massifs.

Activer le semis de Pensées, qui ne devra guère passer le 15 août pour avoir du plant assez fort pour braver l'hiver. Repiquer celui fait dès juin.

On commencera les semis des plantes annuelles et bisannuelles, non pour obtenir une floraison dans l'année, mais pour avoir de fortes plantes au printemps, telles : les Adonide goutte de sang, Arabette, Buglosses, Centeaurée Barbeau, Collinsia verna, Ficoïdes, Fumeterres, Giroflées Quarantaine, Lobelia erinus, Lunaria, Mimulus cupreus, Myosotis divers, Pâquerettes, Pavots, Primula elatior (2e année), Pyrèthres, Silène pendula et Réséda, dont les semis de culture sont des plus simples et qui fleurira dès décembre.

Choisir la variété *Réséda Machet amélioré.*

Semer en terrine jusqu'en septembre, pour échelonner la floraison, dans un composé d'un tiers terre franche, un tiers sable, un tiers terreau de feuilles, bien mélangé; repiquer en pot le plant dès qu'il aura trois feuilles, en en mettant de *un* à quatre pieds par pot, les faire bien reprendre à mi-ombre et les hiverner en serre froide au jour, aérer et les passer à la serre tempérée pour activer la floraison au fur et à mesure des besoins, les arroser copieusement en ajoutant à l'eau des engrais animaux ou humains.

Il est trop tôt pour planter les ognons à fleurs, mais on pourra déjà faire son choix sur les catalogues des spécialistes, et faire ses commandes, on sera moins bousculé pour la livraison.

On divise et multiplie les plantes vivaces à floraison hâtive; on bouture les Géraniums, Lantanas, Héliotropes, Anthémis, etc., et sous cloche à froid en bon compost léger mélangé de terreau de feuilles et terre de bruyère; ombrer et tenir la terre humide, donner graduellement de l'air quand la bouture est reprise.

Combattre l'*Erisyphe pannosa* ou *Blanc du Rosier* par le soufre, ou une dissolution de sulfate de fer à 5 grammes par litre à laquelle on ajoute 10 gouttes d'ammoniaque par litre, et qu'on pulvérise sur les rosiers, nous dit Cochet!

Ecussonner les Rosiers à œil dormant lorsque la sève commence à diminuer, ce qui varie avec le temps, le climat, le terrain, la variété.

Greffer les Pivoines.

Récolter aussitôt que possible les diverses graines d'arbres et d'arbustes d'ornement et ne pas laisser aux oiseaux qui sont friands d'un certain nombre d'elles, le temps de les ingurgiter.

Fin du mois, on peut déjà commencer la plantation des arbres et arbustes résineux.

JARDIN FRUITIER

La récolte des fruits bat son plein; mais, dans beaucoup de contrées, celle des fruits à noyau sera vite faite, les gelées tardives en ayant détruit la majeure partie.

Les Cerises, les Groseilles, les Framboises tirent à leur fin, remplacées par les Abricots, les Pêches hâtives, les Prunes: Reine Claudes, Mirabelles, etc., auxquelles viendront s'ajouter, dans les fruits à pépins, les Poires: *Bon Chrétien*, *Williams*, *Bergamotte d'été*, *Rousselet*, *Bonne d'Ezée*, *Epargne*, *Citron des Carmes ou Madeleine*, *Doyenné de Juillet*, *Beurré Giffard*, *Favorite de Clapp*, *Duchesse de Berri*, *Beurré d'Amanlis*, et même les Pommes: *Astracan rougé*, *Rambour franc et de Brunswick*, *Calville*: *blanche* ou *rouge d'été*, *Borovitsky*, *Pigeonnet d'été*, etc.

Conserver les noyaux des fruits qu'on mettra stratifier pour la plantation.

Arroser les arbres fruitiers tant que la récolte ne sera pas faite, et s'il fait sec; les engrais ne sont plus utiles.

Continuer à faire la chasse aux Insectes, Pucerons, Puceron lanigère et Chenilles, et les détruire par des Insecticides connus, tel *Le Foudroyant* dont les résultats obtenus sont surprenants!

Pour le Puceron lanigère, si on a le temps et peu d'arbres, on recommande un procédé, qui vient s'ajouter à ceux déjà connus, et qui consiste à le badigeonner avec un pinceau trempé dans de l'ammoniaque liquide ou alcali volatil. Ce produit, paraît-il, ne nuit pas à l'arbre et détruit l'insecte.

On continue le greffage à œil dormant de certaines essences et on écussonne les boutons à fruits pour remplacer les manques aux arbres en espaliers et leur donner une belle forme, on choisira les boutons à fruits sur des lambourdes jeunes et bien lisses.

Pratiquer l'incision annulaire à la vigne. Rappelons qu'il existe un outil spécial pour ce genre de travail — que nos lecteurs pourront se procurer à la maison J. Tissot. — Mettre les plus beaux raisins en sacs, se servir de sacs ronds et non de plats, si on en possède de plats on peut les arrondir en passant autour intérieurement, au milieu, un fil de fer très mince qui les maintiendra ouverts; de cette façon, le grain ne touchant pas à l'enveloppe, n'aura pas de tendance à pourrir, et, par sa distance, sera à l'abri des atteintes des insectes et des oiseaux.

Mettre des petites fioles ou autres pièges avec de l'eau miellée pour attirer les insectes et les détruire.

Faire une chasse acharnée aux Loirs, aux Moineaux et surtout aux Merles, qui, cette année, les fruits étant rares, ne respectent rien!

On pourra aussi, outre les pièges, tendre sur les espaliers des toiles en y attachant des serpentins qui, flottant, éloigneront des fruits ces amateurs sans bourse délier.

Toucher les Figues à l'œil avec un petit pinceau trempé dans l'huile d'olive, cela avance la maturité.

Dégager les fruits en détournant les feuilles, cela leur permet de prendre couleur.

C'est le moment de planter les Fraisiers, à petits ou à gros fruits, en choisissant de beaux coulants et dans une planche bien préparée. Le Fraisier de Gaillon, ne donnant pas de filets, sera divisé; on l'emploie de préférence pour bordures, en ne laissant pas venir les pieds trop gros.

JARDIN POTAGER

Fort à faire en culture maraîchère à part les binages et les arrosages. On sème, Maches, Epinards, Oignon blanc, Oseille, Carottes, Poirée à carde, Raves, Navets, Salsifis, Scorsonères, Chicorée sauvage, Cresson alénois, Poireaux, ces derniers pour être repiqués au mois de septembre; on sème les Haricots Flageolets et des Pois Michaux pour en récolter en dernière saison; on lie les salades pour les faire blanchir et on fait blanchir le Céleri; on tord les tiges aux oignons pour les faire mûrir, et à leur arrachage on les laisse sur place pour achever leur maturité; on repique les Choux fleurs; on commence l'arrachage des Pommes de terre quand les tiges sont fanées.

On continue la récolte des graines, ce qui doit se faire avec soin par temps sec, et on les fait bien sécher pour les classer et ranger avec méthode.

Refaire les bordures de Thym, Civette, Lavande, Estragon, Oseille.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

C'est le moment de pratiquer toutes les réparations aux serres et orangeries. Nettoyages à fond, blanchissage des murs. Ajouter un peu de sulfate de cuivre au lait de chaux ou au lait de blanc qui servira à cet usage pour détruire les mousses.

Remise des vitres cassées, nettoyage et remastiquage; peinture, nettoyage et réparation des chaudières et tuyaux des appareils de chauffage, etc.

Sortir par un beau temps les plantes restées en serres, les nettoyer, puis fermer toutes les issues des serres et y brûler de la fleur de soufre ou du jus de tabac dont les vapeurs iront jusque dans les plus petits interstices du bois ou de la brique, chercher et détruire les infiniments petits insectes qui s'y sont réfugiés.

Nettoyer les bâches; laver le gravier ou renouveler les autres produits qu'on y a mis; bien laver les pots des plantes qu'on a sorties et les replacer.

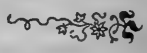
On sème des Pélargoniums, des Calcéolaires herbacées et nombre d'autres plantes.

On greffe en placage, les Magnolias, les Camellias, les Rhododendrons, les Araucarias, les Azalées, nombre de Conifères.

Surfacer les Orchidées.

Soigner les Cyclamens qui ont été plantés le mois précédent, les bassiner et aérer.

JEL CHAURÉ.



LES NOUVEAUTÉS

UN BALISIER A FLEURS BLANCHES. — Le journal horticole, américain *The Florists' Exchange*] publie, dans un dernier numéro, une belle illustration d'une superbe nouveauté de *Canna* à grandes fleurs complètement blanches. Cette remarquable variété a été obtenue récemment dans les cultures de l'établissement horticole de MM. Dingle et Conard à West Grove, Pennsylvanie (Etats-Unis) et sera mise au commerce sous le nom de *Canna Mont Blanc*.

O. B.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

GOURDES

Pour un amateur, il y a toute une collection amusante à faire dans les Gourdes (*Lagenaria*), car les fruits de ces plantes affectent des formes très curieuses depuis la Gourde du Pélerin, qui sert de récipient pour les liquides jusqu'à la Gourde Poire à poudre.

Les tiges vigoureuses sont grimpantes

GOURDE BOUTEILLE

et peuvent servir pour garnir les berceaux ou les treillages solides par suite du poids des fruits qu'il faut laisser pendre librement, pour leur laisser prendre une belle forme, à moins qu'on ne préfère leur donner des formes particulières en les entourant avec de la ficelle ou des bandes d'étoffe, ou

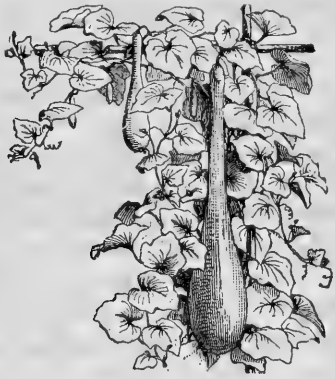
GOURDE PÉLERINE GROSSE

en les soutenant avec des supports pour les aplatir.

On doit, si on veut conserver les fruits et les employer à divers usages comme récipients, les cueillir mûrs, ce qu'il est facile de

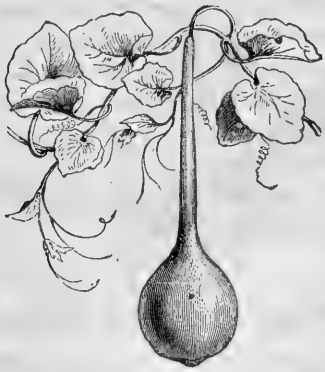
GOURDE TROMPETTE

s'assurer en tapant dessus avec l'os du doigt plié : si cela rend un son sec, le fruit est bon à récolter.



GOURDE MASSUE D'HERCULE

On râcle le dessus et on vide l'intérieur, puis on les suspend dans un endroit sec et



GOURDE SIPHON

aéré jusqu'à ce que l'écorce soit bien durcie.

(1) Gravures Vilmorin.

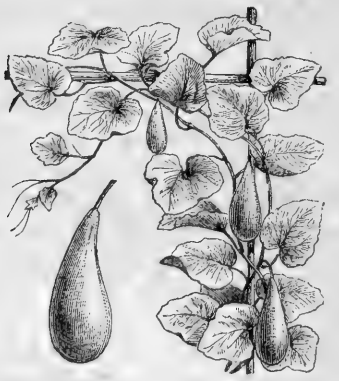
Si on veut les teindre en diverses couleurs, on les fait bouillir dans des bois de teinture, Campêche, Brésil, etc., cela les durcit, on les fait ensuite bien sécher ; on

COUGOURDE

peut aussi faire des dessins en tous genres dessus.

La culture est la même que pour les autres Cucurbitacées : Semer les graines sur couche en pot, repiquer en pot et planter en mai à très bonne exposition chaude en bon terrain et arroser avec engrais naturels.

De la Gourde Calebasse type, (*Lagenaria vulgaris*), originaire des Indes, sont sorties



GOURDE POIRE A POUDRE

de nombreuses variétés différentes de formes, telles sont les : Gourde Pèlerine, (*L. gourda*) ; de toutes grosseurs et de toutes contenances : Gourde massue d'Hercule ou Gourde trompette (*L. clavata*), dont les fruits très allongés peuvent atteindre un mètre de longueur, la Gourde Siphon, la

GOURDE PLATE DE CORSE

Gourde Poire à poudre, la Gourde plate de Corse et jusqu'à la Gourde Boulet de canon.

COURGES

Comme ornement on peut cultiver la *Courge Melon de Malabar* dont le fruit, res-

COURGE MELON DE MALABAR

semblant à la Pastèque, est vert marbré blanc et se conserve séché très longtemps, la chair est comestible.

(*A suivre.*)

HELCEY.

LES ORCHIDÉES

Leptolælia Veitchii. — Cet hybride bigénérique qui est au point de vue botanique un des plus curieux métis que l'on connaisse jusqu'à présent, vient de fleurir chez ses obtenteurs, MM. James Veitch et fils, horticulteurs à Chelsea, Londres.

Il a été obtenu en fécondant le charmant *Leptotes* ou *Tetramicra bicolor* par le *Lælia cinnabarina* deux espèces d'Orchidées brésiliennes très distinctes entre elles.

Les fleurs de ce nouvel hybride ont environ quatre centimètres de diamètre ; le coloris de leurs divisions est blanc crème teinté de rose, tandis que le labelle est jaune, puis marginé de rose.

Odontoglossum Waltoniense. — Ce superbe hybride entre l'*Od. crispum* et l'*Od. polyxanthum* est un des plus beaux métis de ce genre remarquable que l'on ait obtenu jusqu'à présent artificiellement dans les cultures. C'est un *Od. Alexandræ* à grandes fleurs d'un beau jaune vif qui présentent une large macule pourprée sur leur labelle.

L'*Od. Waltoniense* a été obtenu dans la célèbre collection de l'Orchidophile anglais, W. Thomson Esq., de Walton Grange à Stone (Staffordshire).

Cymbidium Gammieanum, *hybr. nat.* — On a signalé récemment dans la collection d'Orchidées des jardins botaniques royaux de Kew à Londres, la floraison de plusieurs exemplaires de ce nouveau *Cymbidium*, qui avaient été envoyés du Sikkim (Indes) à cet établissement scientifique.

Le *Cymbidium Grammieanum* est un hybride naturel entre les *C. elegans* et *C. longifolium*. Ce métis a conservé le port du *C. elegans*, mais ses inflorescences sont plus allongées que celles de cette dernière espèce ; ses fleurs jaunes sont aussi plus grandes et mieux ouvertes, puis leur labelle est maculé de brun à son extrémité !

Zygopetalum Sanderi, hybr. — Ce magnifique métis de second degré issu entre les *Zygopetalum Mackayi* et *Z. Perrenoudi*, ce dernier et remarquable hybride obtenu entre les *Z. intermedium* et *Z. Gauthieri* par le célèbre Orchidophile parisien feu M. Perrenoud, vient de fleurir dans l'établissement horticole de MM. Sander, à Saint-Albans (Angleterre).

Le *Z. Sanderi* surpasse encore en beauté le *Z. Perrenoudi*. Ses inflorescences érigées supportent de nombreux et grands fleurons à divisions vert pomme, admirablement maculées de pourpre noirâtre ; leur large labelle velouté est lavé de rose pourpré et violacé sur un fond blanc. Ces fleurs sont en outre délicieusement parfumées.

Ce nouveau gain, qui a été présenté à la S. R. d'H. de Londres, a fait sensation parmi les Orchidophiles présents à ce meeting.

B. de Crissier.

DE LA FRUCTIFICATION DU FIGUIER

Dans les départements du centre de la France, presque tout jardin un peu important renferme, pour le moins, un Figuier ; mais si vous demandez au propriétaire de ce jardin s'il récolte des Figues? Il vous répondra volontiers... C'est comme des Dates ! et il accuse le soleil d'insuffisance pour assurer leur maturité.

Le soleil est pourtant bien innocent du méfait dont on l'accuse, attendu que sur le territoire d'Argenteuil où on cultive le Figuier *en plein champ*, son fruit y mûrit normalement vers fin juillet et août et représente même une branche importante du commerce régional sur le marché des halles de Paris.

Si tous les figuiers ne mènent pas leurs fruits à maturité, c'est tout simplement parce qu'on ne sait pas les conduire.

Nous n'avons pas la prétention de poser les règles scientifiques du traitement à apporter au figuier, en vue de sa fructification.

Nous avons recueilli à Argenteuil, en un court entretien, quelques données sur ce

sujet. Nous en avons fait l'essai dans notre propriété de Pierre (Saône-et-Loire), et dès l'année même, et toujours depuis lors, le figuier stérile, si cher aux littérateurs a cessé de l'être, nous procurant une ample moisson de fruits superbes et savoureux.

Notre but est simplement de vulgariser ces données peu connues dans nos pays.

Aucunes ne sont d'une pratique plus facile.

Recommandations générales.

1° Empailler le Figuier ou le coucher en terre pendant toute la période des gelées. A Argenteuil, on l'enterre parce qu'on pratique la culture sur une grande échelle. D'où, mode de plantation et dispositif spéciaux. Si on ne possède que deux ou trois sujets, il paraît plus simple de les empailler;

2° Fumer fréquemment avec du fumier de ferme, si on tient à obtenir de beaux fruits;

3° En été, lors des grandes chaleurs, verser de temps en temps un bon arrosoir d'eau au pied de l'arbre;

4° Les exposer de préférence contre un mur au midi ou à l'ouest, ou même les planter en plein champ, mais alors en plein soleil;

5° Bien entendu, si fin avril et mai la gelée menaçait, la végétation étant développée, il faudrait abriter;

6° Cultiver le figuier en touffe. Ne laisser hors de terre que deux à trois tiges en éventail autant que possible. Elles devront se ramifier de façon à ce que la touffe se compose d'un certain nombre de rameaux extrêmes.

Chacune de ces extrémités devra donner trois ou quatre figues. Tenir les tiges courtes, c'est-à-dire à une hauteur voisine de la taille d'un homme debout.

Recommandations spéciales pour déterminer la fructification.

1° Fin mars, commencement avril, dès que les fortes gelées ont cessé, déterrer ou dépailler.

Pincer immédiatement le bourgeon terminal de chaque scion ou tige. Systématiquement, il faut l'empêcher de se développer, afin de concentrer la sève. Par conséquent, le pincer une seconde fois, si cela était nécessaire.

2° Dès que la végétation commence à démarrer, à l'extrémité de chaque scion on aperçoit en formation la petite figue et à côté une petite pousse, le gourmand. *Il est rigoureusement nécessaire d'enlever le gourmand* qui absorberait la sève et occasionnerait l'avortement de la figue voisine. Quelques jours après cette opération, passer une seconde fois et enlever les nouveaux gourmands qui ont pu se produire; de même, une troisième fois, si c'est nécessaire.

3° Toutefois, en pratiquant l'opération précédente, *il est indispensable de laisser à 10 ou 15 c. du bout des scions un gourmand, un seul*, avoir soin de le laisser du bon côté, c'est-à-dire de façon qu'il s'interpose en prenant son essor, entre le soleil et les jeunes figues. Il les abritera, ainsi que par le développement de ses feuilles, contre les ardeurs du soleil.

Il servira en outre de branche à fruit pour l'année suivante, car le bois qui a fructifié cette année devra être rasé dès la chute des feuilles.

Si l'arbuste présentait une trop forte végétation (ce qui dépend surtout des espèces, et on doit comprendre dans celle-ci la *Dauphine*), il serait nécessaire :

(*a*) de pincer à 4 ou 5 feuilles le gourmand qu'on a laissé partir;

(*b*) de laisser se développer une seconde pousse à 80 c. à 1 mètre environ au-dessous de l'extrémité qui porte les figues.

Ce sera celle-là qui servira de branche à fruit pour l'année suivante, tout ce qui est au-dessus d'elle devant être rasé.

L'avantage de ce procédé, chez les arbustes dont la végétation manifeste une grande activité, consiste à les maintenir ainsi constamment à une faible hauteur.

4° Dès que les fruits atteignent une certaine grosseur, on dispose le bout des branches en espalier en l'attachant à des échalas.

Faute de cette précaution, la branche fructifère très alourdie tomberait à terre ou serait violemment secouée par le vent ce qui blesserait irrémédiablement les figues, fort délicates de leur nature.

5° Il existe un procédé décrit dans tous les ouvrages pour précipiter la maturité de la Figue, *lorsqu'elle est proche.*

Il consiste à prendre un petit morceau de bois effilé, telle la pointe d'un crayon taillé, à le tremper dans un peu d'huile d'olive et à déposer un peu de cette huile sur l'œil de la figue.

M. Hardy, dans son « Traité de la taille des arbres fruitiers », décrit minutieusement ce procédé qui n'est pas sans exiger des soins.

Il assure qu'on avance ainsi la maturité de 12 à 15 jours et qu'on peut échelonner sur un arbre cette maturité, selon son bon plaisir.

6° Vers la quatrième ou cinquième année de plantation, il est utile de laisser partir du pied trois ou quatre jeunes pousses qui serviront de tiges de remplacement lorsque les anciennes auront vieilli.

On assure ainsi la pérennité de l'arbuste.

Si ceux que la question intéresse veulent se conformer à ces préceptes, *notamment à ceux relatifs aux pincements*, ils récolteront au mois d'août des figues, ce fruit à la fois si décoratif et si succulent.

J. Paillot de Montabert.
(*Bulletin de la S. d'H. de la Côte-d'Or*).

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

Chamæcyparis obtusa ericoïdes.

Nous avons annoncé, comme nouveauté, dans le *M. d'H.* du 10 mai dernier, le *Retinospora Sanderi*, ce ravissant Conifère bleu, présenté aux dernières floralies de Gand.

D'après les renseignements que publie, sur cette plante, la *Deutsche Gaertner Zeitung* d'Erfurt, ce conifère n'avait de nouveau que le nom. Il est connu et cultivé depuis longtemps au Japon, son pays d'origine. Il avait déjà été introduit autrefois en Europe et présenté, à diverses reprises, à plusieurs expositions internationales d'horticulture, mais sous son véritable nom de *Chamæcyparis obtusa ericoïdes.*

Les nouvelles dénominations de *Juniperus* ou de *Retinospora Sanderi* doivent donc être considérées à l'avenir en horticulture comme les synonymes du *Chamæcyparis obtusa ericoïdes*, le nom sous lequel ce Conifère a été primitivement décrit et mis au commerce.

Oudeis.

SUR LES HORTENSIAS BLEUS (1).

Un de nos abonnés nous écrit : « J'attribue beaucoup le bleuissement des Hortensias aux ardoises, d'après une observation que j'ai faite ; il y a plusieurs années ; j'avais fait recouvrir, en tuiles de Pargny-sur-Saulx, un bâtiment, qui jusqu'à présent, l'était en ardoises ; tous ces morceaux d'ardoises tombèrent au pied du mur. Après le travail fait, on bêcha sans se donner la peine d'enlever ces débris. Quelque temps après, je fis planter des Hortensias roses ordinaires dans cette plate-bande et je fus surpris d'en voir fleurir de tous les coloris, rose, violacé, bleu sale, ce dont je ne me suis rendu compte qu'en faisant fouiller au pied, et je pus constater que la différence de couleur provenait du manque, ou du plus ou moins d'ardoises qui se trouvait dans le sol ».

V. D.

CONNAISSANCES UTILES

Pour préserver les chevaux et les bœufs des piqures d'insectes

On recommande de faire bouillir pendant cinq minutes une bonne *poignée?* de feuilles de *Laurier?* dans un kilog de saindoux, puis d'en enduire un chiffon de laine et d'en frotter le corps de l'animal dans le sens du poil, aucune mouche, aucun taon ne viendra ensuite le piquer.

Il serait à souhaiter que nos confrères quand ils donnent des conseils, très bons quelquefois, soient un peu plus précis dans leurs formules et donnent les poids, les mesures et les indications des produits exactement.

(1) Nous accueillerons avec intérêt toutes les communications qu'on voudra bien nous adresser sur ce sujet.

Là, nous demanderons : Qu'est-ce qu'une poignée ? La quantité varie diablement entre plusieurs poignées. Maintenant, de quel Laurier veut-on parler ; Laurier Amande ou Cerise. Laurier Rose, Laurier de Portugal, ou Laurier à sauce (Laurus Nobilis)?

OMNIS.

CORRESPONDANCE

A PROPOS DE L'ORTHOGRAPHE DES PLANTES

Monsieur le Directeur,

Pourquoi l'excellent *M. d'H.*, que je lis avec tant de plaisir, a-t-il abandonné une juste campagne qu'il avait entreprise, dans le temps, sur l'orthographe des noms employés en horticulture?

Il vous a été donné a plusieurs reprises de vous insurger contre la mauvaise manière d'orthographier certains noms que nous relevons dans des Catalogues d'horticulturs, dans des Programmes d'exposition et dans des Bulletins de Sociétés.

Que des journalistes de la Grande Presse, estropient les noms ; passe encore, on ne peut leur demander de tout savoir, il en est même qui en savent déjà de trop ; qu'un simple jardinier orthographie à sa manière les noms latins, son instruction ayant été négligée, on peut se montrer indulgent ; mais où nous devrions être impitoyables, c'est quand ces fautes se produisent dans des documents tels que Catalogues, Bulletins de Société etc, qui doivent avoir pour but et de renseigner et d'instruire alors, que cela ne sert qu'à jeter la confusion et à induire en erreur un grand nombre d'amateurs ou de jardiniers peu au courant de l'exactitude des noms.

Tout fait supposer qu'un Bulletin est rédigé par des personnes intelligentes, et qu'un Catalogue, est une chose à laquelle on doit consacrer un certain soin.

Que les noms ne soient pas familiers, qu'il en soit de difficiles à écrire, à retenir l'orthographe nous l'admettons volontiers, mais une Société, un horticulteur doivent posséder, un ouvrage général d'horticulture : *Bon* ou *Nouveau jardinier*, *Dictionnaire d'Horticulture*, etc.

Que les correcteurs après les rédacteurs se donnent un peu la peine de les consulter et ils éviteront, en commettant ces grosses fautes, de tomber sous le ridicule, de tromper leurs lecteurs, et d'être la risée des personnes qui attachent une grande importance à la bonne orthographe.

Mon observation est motivée par la lecture de Bulletins de Sociétés, que je viens de recevoir, et que je ne veux pas désigner autrement que par une initiale ou dans le premier, (B) en trois pages je relève les fautes suivantes.

Insectes : *Rynchites Bacctus* pour *R. Bacchus*, *Pyralis Pamana* pour *Pyralis pomona*, *Cholonia Chrysura*, etc.

Fruits ; Poire : *Classé favorite* pour *Clapp's Favorite*, le beau géranium, *Paul Drampel* pour *Crampel*, la rose *Paul Néron* pour *Neyron*, des *Pentstener* hybrides pour *Pentstemons* et *l'Heliantres multiflores* pour *Helianthus*.

Le second : (M) tient le record : je copie textuellement. Apports à la séance du... par M. N. — Un tillandia psittansinna ; un achimes webach ; un nidularium fulgence ; trois variétés de Lilas à fleurs doubles, renoncules, virginata Mme Casimir Perrier ; trois azalées indica, simon, maltemère, Pr Walters, un Deudzia gracilis ; un Rododendrum purity ; deux orchidées lycaste, skimérié zymgopitalum, etc.

Quant aux catalogues, ils sont légion ceux où il y a tout à corriger.

Alors que certaines sociétés, congrès, etc., s'attachent à simplifier les noms des plantes, des fruits, à les orthographier correctement pour les répandre dans le public, il n'appartient pas à un vendeur d'en perpétuer les mauvaises désignations qui trompent le malheureux jardinier, déjà fort embarrassé.

Réagissons, réagissez ! que les gens sérieux s'en mêlent, qu'une entente cordiale se fasse, et dans un avenir prochain nous arriverons à avoir des plantes qui porteront toutes leur véritable nom.

Bien à vous,

C. MAURUPT.

BIBLIOGRAHIE

VIENT DE PARAITRE. Le tome III du *Rapport général administratif et technique de l'Exposition universelle de* 1900, par M. Alfred Picard.

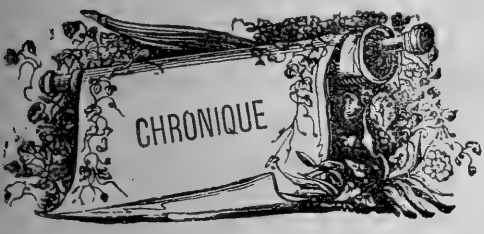
Ce tome, qui est la 4e partie de cette publication de luxe, a trait aux Palais, Édifices et Bâtiments, aux Parcs et Jardins et à la Tour Eiffel.

PETITE POSTE.

N° 187. M. E. M. à D. — La note que nous publions sur *le Figuier*, répond en détail à votre question.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques : L'Officiel* du 25 juillet publie la liste des croix du Mérite agricole, qui ont été remises par le Président de la République, lors de son voyage en Algérie et en Tunisie :

Parmi les cinq croix de Commandeur, nous relevons le nom de : M. le général Guillet, commandant la subdivision d'Oran, créateur des jardins du Kreider.

Dans les trente croix d'Officier, celui de M. Pélissier (Frédéric), propriétaire à Thiersville (Oran), plantation et greffage d'arbres fruitiers;

Parmi les deux cent vingt-trois croix de Chevalier, ceux de MM. Arsicaud (G.), jardinier chef de la ville de Constantine (Algérie); Beck (G.), agent voyer, à Renault (Oran), création de pépinières; Bernard (P.-A.), lieutenant-colonel du 4e régiment de chasseurs d'Afrique, à Tunis, création de jardins potagers; Chirouze (C.), agric. à Slissen, com. Telagh (Oran), plantation d'arbres fruitiers, d'oliviers et d'orangers; Coquelet (J.), capitaine au 16e escadron du train, à Gabès (Tunisie), création de jardins potagers; Mme Couston (née Claire Cauvin), horticulteur, à Marseille (B.-du-R.); Dupoux (J.), propriétaire, à Kairouan (Tunisie), création de pépinières; Girardin, capitaine au 4e chasseurs d'Afrique, à Tunis, création de jardins potagers; Guillochon (L.-A.-J.), jardinier en chef du jardin d'essais de Tunis (Tunisie); Laballe (Auguste), conducteur des travaux publics chargé des plantations et jardins de la Marine, à Bizerte (Tunisie); Martin (J.), directeur de l'école de Radès (Tunisie), création d'un jardin potager; Porcher (J.), horticulteur-pépiniériste, au Mustapha (Alger), secrétaire général de la S. d'H. d'Alger; Robert (D.), officier d'administration, à Oran (Algérie), création de jardins, plantations d'arbres et d'arbustes; Robert (L.), jardinier, éleveur de porcs, à Marseille-Bonneveine (B.-du-R.).

A l'occasion de diverses solennités, ont été nommés : Au grade d'*Officier* :

MM. Alivon (A.-J.-M), horticulteur-pépiniériste, à Aix (B.-du-R.); Cauvin (A.-D.), horticulteur, à Saint-Anne près Marseille (B.-du-R.).

Au grade de *Chevalier* :

MM. Bellanger (R. A.), conducteur des travaux de la Ville de Paris; Bernard (J.) jardinier, à Châtillon-sous-Bagneux (Seine); Dalphin (A.-C.) horticulteur, à Villemomble (Seine); Delhote (J.) maire de Couzeix (Haute-Vienne.), plantation d'arbres fruitiers; Dumas (C.-L.) hort., à Orléans (Loiret); Foucard (E.-M.-F.) hort., à Orléans (Loiret); Guttin (G.-A) jardinier de la mai

son de la Légion d'honneur des Logers, à Saint-Germain-en-Laye (S.-et-O.); Hernu (A.), organisation du transport et du commerce des fleurs et des fruits du Midi de la France sur Londres; Lacroix (E.-E.), champignonniste, à Houilles (S.-et-O.); Mouton (H.-F.), trufficulteur, à la Rigottière (B.-du-R.); Multier (l'abbé), M.-P.-E.) desservant à Saudran (Haute-Marne); v.-pt de la Soc. apicole Haut-Marnaise; Pée-Laby (E.-C.), chef des travaux de botanique à l'Université de Toulouse, Sre-Gl de la S. d'H. de la Haute-Garonne; Pélissier (L.-H.), hort., à Lambesc (B.-du-R.); Pommaret (M.), chef-jardinier, à Naugeat, Limoges (Haute-Vienne); Pouillard (E.-M.), hort., à Saint-Maurice (Seine); Raymond (J.-V.), hort., à Aix (B.-du-R.); Simon (A.-A.), hort., à Malakoff (Seine); Triquet (Em.), hort-pép., à Evreux (Eure).

Par décret et arrêté du 30 juillet ont été nommés : *Officiers* :

MM. Duluc (E.-A.) commis au Ministère de l'agriculture. Chevalier du 13 juillet 1899; Godat (E.-C.), hort., à Neuilly-sur-Seine, Sre-Gl de la S. d'H. de Neuilly; Heim (F.), professeur à la faculté de médecine à Paris; Huber (C.), hort., à Hyères (Var), v.-pt de la S. d'H.; Lunardi (P.-M.), commis d'ordre au Ministère de l'agriculture à Paris. Chevalier du 13 juillet 1899; Meyer (L.), jard.-maraîcher, à Laxou (M.-et-M.)

Chevaliers.

MM. Besson (J.), hort., à La Tronche (Isère); Brunet (A.-J.), jard. chef, à Troyes (Aube); Chevalier (A.-L.), arbor., à Bagnolet (Seine); Chevalier (P.), arbor., à Romainville (Seine); Crétel (E.), maraic., à Palaiseau (S.-et-O.); Daulhat (F.), hort., à Neuilly-sur-Seine; Déleuil (Jean-Baptiste), hort., à Hyères (Var), plusieurs récompenses dans les concours et expositions en France et à l'étranger, 60 ans de pratique horticole; Deschamps (F.), hort.-pép., à Niort (Deux-Sèvres); Détrie (Henri), chef de bataillon au 66e régiment d'infanterie, à Tours, création et organisation d'un jardin colonial à Fort-Dauphin (Madagascar); Foquereau (G.-P.), hort., à Angers, (Maine-et-Loire); Gougnon (Ch.), jard.-hort., à la Tronche (Isère); Jacquier (M.), hort., à Riaus (Var); Jaumont (M.), hort., à Hyères (Var); Jouando (L.), hort., à Toulouse (Haute-Garonne); Lejay (G.-E.) brasseur à Sedan (Ardennes), administrateur de la S. d'H. de Sedan; Mme Marion née Fournier (R.-J.-A.), fleuriste, à l'Isle-Adam (S.-et-O.); Méchin (F.), hort., à Gorbio (Alp.-Mar.); Poulain (A.), à Saint-Lunaire (Ille-et-Vilaine), membre de la S. d'H.; Resnier (P.) propriétaire à Gouê-Mansle (Charente), création de pépinières.

Nominations. — Par arrêté du 18 juillet, M. Lafosse, agent comptable à l'École nationale d'horticulture de Versailles est nommé directeur des études et du secrétariat à la dite école.

M. Picot, surveillant général, est nommé agent comptable en remplacement de M. Lafosse.

M. Presles, diplômé de l'École d'agriculture de Rennes, est nommé surveillant principal.

M. Adrien Boitel, ingénieur agronome, chef des travaux et répétiteur à l'Institut agronomique, est nommé maître de conférences d'agriculture générale.

M. Vallez, professeur d'agriculture à Étampes (S.-et-Oise), est nommé à Valenciennes (Nord).

Du choix des dédicaces. — On nous communique la note suivante :

« *Royal Horticultural Society*, Drill Hall, 21 juillet 1903. » MM. Veitch and Sons ont présenté une nouvelle *Fraise Président Loubet*, issue de WATERLOO! *ressemblant beaucoup* à cette dernière, aussi le Comité a-t-il décidé de se rendre à Chiswick pour voir si, cultivée l'une à côté de l'autre, il y avait quelque différence? »

A plusieurs reprises nous nous sommes élevé contre cette déplorable habitude qu'ont prise certains horticulteurs de se servir des noms les plus en vue et surtout de ceux des Ministres ou des Chefs d'Etat, pour baptiser des plantes ou fruits souvent insignifiants, et sans grande valeur, espérant par cela leur en donner une; c'est, croyons-nous, une mauvaise manière de faire, et en principe, la dédicace d'un produit horticole, s'adressant à de hautes per-

sonnalités ne devrait pas être faite sans l'acceptation des intéressés.

Dans le cas qui nous occupe, nous sommes surpris *à double titre*, d'abord qu'un établissement aussi important que la maison Veitch ait pu dédier à M. Loubet, une Fraise qui ne soit pas d'un intérêt absolument réel et qui ait besoin, pour être différenciée, d'un de ses ascendants, d'être comparée par une commission composée *d'hommes compétents* qui n'ont pu juger et apprécier ses mérites à première vue; ensuite, cet établissement n'a pas eu la main heureuse, en dédiant au Chef de l'Etat français un fruit, sans valeur, issu de *Waterloo*!

Un peu plus de doigté eût été nécessaire en cette circonstance.

Allons MM. Veitch, un beau mouvement, annulez votre décision, votre établissement est assez riche pour dédier au Président de la République française, *votre hôte*, un de ces produits méritants comme votre maison sait en présenter au Monde horticole, produit digne du nom qu'il portera, et dont les ascendants ne rappellent aucun souvenir.

Au cas contraire, le rôle de M. Loubet est tout tracé :

Refuser cette dédicace!

Expositions françaises pour 1903. — La 20e exposition internationale d'oiseaux et animaux de basse-cour, organisée par la S. N. d'Aviculture de France, aura lieu aux serres de la ville de Paris, Cours-la-Reine, du 19 au 23 novembre.

Les Droits d'Octroi sur le Raisin de table. — Au temps jadis, ou les droits d'octroi étaient appliqués sur le vin à son entrée à Paris, on avait jugé à propos de mettre une taxe de 5 fr. 76 par cent kilos, sur les raisins de table, alors que les autres fruits en étaient exempts, cela se comprenait! mais aujourd'hui que les droits sur les boissons sont supprimés, on a continué à maintenir ceux sur le *vin en pilules*, ce qui est abusif! aussi y a-t-il lieu d'espérer que la campagne entreprise pour cette suppression sera couronnée de succès, et que nos édiles parisiens comprendront qu'un de nos fruits les plus sains doit entrer à Paris en toute franchise.

Protection aux plantes des bois. — La *Presse horticole* ainsi que quelques amateurs ont applaudi aux justes mesures de protection que viennent de prendre les préfets des Alpes et de la Savoie pour préserver les plantes montagnardes contre les dégradations des excursionnistes.

Mais, nous écrit un amateur des environs de Paris, ne pourrait-on pas appliquer les mêmes mesures pour préserver certaines plantes de plaine et surtout celles de nos bois?

On sait la vogue qu'a prise depuis quelque temps la culture des Orchidées terrestres. Il existe dans nos bois nombre de très jolies variétés d'Orchis et d'Ophrys, qui tendent tous les jours à disparaître par suite des ravages inconscients qu'on en fait.

Les bois entre Montmorency, Ecouen, Piscop, Margency sont absolument mis en en coupe réglée et c'est par voiture qu'on en enlève avec d'énormes mottes de terre; là est le but mercantile, mais à côté il y a les promeneurs, les herborisateurs séduits par les jolis coloris et qui croyant que ces admirables petites plantes enlevées en pleine fleur repousseront, les arrachent et les replantent; mais, désillusion complète, la plante ne reprend pas, les fleurs vont garnir l'herbier et les bulbes, la boîte à ordures.

On ne se figure pas l'aspect lamentable aujourd'hui de certaines parties de bois qui étaient si admirables, il y a quelques années. Où les excursionnistes et les mercantis ont passé, la flore sylvestre a disparu.

Voilà une protection qui serait utile.

Nécrologie : M. Alexandre Godefroy Lebeuf, horticulteur à Paris, est décédé le 2 août 1903, à l'âge de 51 ans.

On doit à M. Godefroy Lebeuf, une grande partie du développement qu'a prise en France, la culture des Orchidées.

M. Baron-Veillard, horticulteur à Orléans, est décédé le 1er juillet à l'âge de 64 ans.

M. J.-B. Yvon, spécialiste en plantes de pleine terre est décédé à Châtillon sous Bagneux à l'âge de 72 ans.

M. Viennot père, pépiniériste à Dijon, vice-président de la S. d'H. de la Côte-d'Or, est décédé le 3 août, âgé de 77 ans.

LUCIEN CHAURÉ

Les nouvelles variétés de CLIANTHUS DAMPIERI

Depuis que la culture rationnelle de cette merveilleuse plante s'est vulgarisée, plusieurs nouvelles variétés ayant des fleurs plus grandes, ainsi que des teintes différentes du *Clianthus Dampieri* type, ont été obtenues pendant le cours de ces dernières années.

Nous avons eu l'occasion, au printemps dernier, d'admirer leur magnifique floraison dans les importantes cultures de la maison Rivoire, de Lyon, qui s'occupe spécialement de la multiplication de cette superbe Papilionacée; aussi nous sommes-nous empressé de faire peindre une aquarelle de ces nouvelles variétés.

La condition essentielle pour réussir la culture du *Clianthus Dampieri* et de ses variétés est, premièrement, de se procurer dans les établissements horticoles qui s'occupent de leur multiplication et de leur élevage, des exemplaires bien établis et greffés sur le *Colutea arborescens*.

Ces plantes doivent être rempotées, suivant les besoins, dans des pots bien drainés et dans un compost formé approximativement d'une partie de terre franche (gazon consommé), de deux parties de terreau de feuilles bien décomposé et d'une partie de sable de rivière. Il est bon d'ajouter également à ce compost un peu de cendres de bois, des déchets de cornes, de la poudre d'os ou tout autre engrais azoté, phosphaté, et à décomposition lente.

Les *Clianthus Dampieri* doivent être cultivés de préférence dans une serre tempérée froide, très éclairée et aérée, où ils fleurissent à profusion à partir d'avril ou mai. Il faut éviter les bassinages sur les feuilles ainsi que sur les fleurs et quoiqu'ils redoutent un excès d'humidité, il ne faut cependant pas les laisser avoir soif, afin d'éviter qu'ils laissent tomber leurs boutons lorsqu'ils sont prêts à s'épanouir.

Le *Clianthus Dampieri* type, développe de nombreuses fleurs rouge écarlate foncé, marquées d'un gros point noir brillant, tranchant vivement sur un feuillage glauque, presque blanc.

Parmi les variétés nommées et qui ont figuré aux dernières floralies gantoises, nous avons noté les trois nouveaux hybrides dont les noms suivent :

Clianthus M. Albert Delapierre. — Belles grappes de grandes fleurs à large macule blanche entourée de violet et mêlée de quelques lignes noires ; sommet de l'étendard vermillon, ailes blanches lavées de rose tendre; carène large, blanc pur, bordé ponceau vif et lilacé à la pointe.

Clianthus Président Boccard. — Superbes grappes de grandes fleurs rose saumoné ou chamois rosé, prenant une teinte rougeâtre par la suite; œil grenat; deux étendards rose saumon.

Clianthus Président Krüger. — Magnifiques grappes d'énormes fleurs ayant l'étendard rouge cerise, marqué à la base d'un grand œil noir brillant s'étendant vers le sommet; carène large, blanc pur bordé en dessous de carmin clair passant à une teinte plus vive vers la pointe.

Oudeis.

Nous ne voulons pas terminer notre article sur le *Clianthus Dampieri*, sans reproduire encore une note relative à la greffe de cette admirable plante, qui nous avait été communiquée l'année dernière, par feu M. Marc Micheli, le célèbre botaniste et regretté président d'honneur de la S. d'H de Genève, qui s'occupait tout spécialement de cette culture dans son magnifique jardin du Crest, à Jussy (Suisse.)

« On sème les graines de *Clianthus* en février et dès que les cotylédons sont sortis « de terre et suffisamment écartés pour rendre l'opération possible, le bourgeon « terminal est enlevé et remplacé par celui « d'une variété de *Clianthus Dampieri*. La « soudure se fait assez facilement et la « plante, qui aime le grand air et le soleil, « devient d'une culture aisée. La floraison « commence en juin et se prolonge sans « interruption. Voilà trois ans déjà que « nous pratiquons ce greffage que j'ai vu « appliquer avec succès pour la première « fois chez M. Otto Frœbel, horticulteur à Zürich et M. Delapierre, mon jardinier « chef, arrive maintenant à en réussir presque les trois quarts. Entre les trois porte-« greffes employés, il n'y a pas de diffé-

NOUVELLES VARIÉTÉS DE
CLIANTHUS DARBIERI

« rences sensibles. Le *Colutea arborescens* « donne des plantes un peu plus précoces « et peut-être plus florifères. C'est proba- « blement celui qui serait le plus avanta- « geux à employer pour établir des exem- « plaires de vente courante. Les plantes « greffées sur le *Clianthus puniceus* sont plus « trapues, plus tardives et sont meilleures « pour la floraison d'hiver. »

Marc MICHELI.

CHRYSANTHÉMISTE ET POÈTE... DAUPHINOIS

En réponse à la dédicace que lui a faite l'éminent semeur E. Calvat, de Grenoble, d'un

Chrysanthème : Vieux rouge à larges pétales, le spirituel poète dauphinois Henri Second, lui a adressé en échange les vers suivants.

Gracieuseté plus que... royale.

PARRAIN D'UN CHRYSANTHÈME !

Alors qu'en son été ma vie était éclose,
Sans éclat, mais non sans gaieté,
Je fus, il m'en souvient, le parrain d'une Rose : (1)
Honneur par plus d'un souhaité.

A présent, c'est l'automne et c'est un autre thème,
Il faut changer son horizon...
Me voici, maintenant, parrain d'un Chrysanthème :
Cette fleur était de saison.

Ta pensée est, pour moi, très aimable et touchante
Mon cher Calvat, cent fois merci.
Tu fabriques des fleurs, moi, rimeur, je les chante
Toutes, excepté le Souci.

Nous sommes donc bâtis, tous deux, pour nous com-
[prendre;
Je suis tellement satisfait
Que je voudrais pouvoir, en quelque vers, te rendre
Tout le plaisir que tu m'as fait.

Mais cette ambition est illusoire et bête :
Les vers, c'est la description,
Et ton œuvre à toi, c'est, admirable poète,
La poésie en action.

Alors, à m'acquitter envers toi, je renonce,
Je le tenterais vainement,
Permets cependant, mon cher ami, que j'annonce
Ici ce grand événement...

Et que, sans essayer que ma Muse décrive
Ton Chrysanthème, mon filleul,
En fleurs de rhétorique, à mon tour, je t'écrive :
Les vers, c'est presque du tilleul.

Je suis content que mon Chrysanthème soit rouge
(Je dis : mon tu m'en a fait don)
C'est la couleur solide et qui jamais ne bouge,
Et qui ne fait peur qu'au dindon.

C'est une couleur franche, une couleur rustique,
N'ayant rien de traître ou méchant;
Et c'est, en même temps, la pourpre romantique
Où s'endort le soleil couchant.

C'est la belle couleur des feux sauveurs du phare
Guidant les matelots troublés,
Et des Coquelicots qui sonnent leur fanfare
A tous les bouts des champs de blés.

C'est la couleur du sang qui coule dans les veines
De nos robustes paysans,
Qui tiennent à leur sol ainsi que les vieux chênes
Et sont verts à quatre-vingts ans.

Mais, certes, ce n'est pas la couleur politique
Que plus d'un phraseur charlatan
Etale, impudemment, sur sa vide boutique
Pour vendre son orviétan,

Ce n'est pas la couleur hypocrite à la colle,
D'un hurleur jadis bénissant
Qui pourrait, chez Basile, être maître d'école
Et n'a rougi qu'en vieillissant.

Mon « vieux rouge » n'est pas celui de cette clique
Par qui le bon peuple est déçu;
J'ai tant donné pour rien à notre République
Dont tant d'autres ont tout reçu.

Et ton « vieux rouge » à toi, mon très cher Chrysan-
[thème,
En fleur, de même qu'en bouton,
Je sais qu'il est aussi, c'est pour ça que je t'aime,
Et d'un bon teint et de bon ton.

Donc pour me résumer, maintenant que m'importe
La vie et son stupide émoi,
Si je puis être sûr, lorsque la mort m'emporte,
De laisser quelque peu de moi !

Or, j'ai pu, — n'est-ce pas de la gloire parfaite ?
Que les autres gardent la leur ! —
Réaliser deux fois ce rêve de poète :
De mon nom doter une fleur !

Paris, janvier 1903. Henri SECOND.

(1) Voir dans le *M. d'H.* du 25 décembre 1896, f° 294. *Parrain d'une Rose*, du même auteur.

LES ORCHIDÉES

LES IMPORTATIONS DE PHALÆNOPSIS. — Les Orchidophiles vont sans doute avoir la facilité de faire de nouveau l'acquisition de quelques espèces de *Phalænopsis* dans de bonnes conditions.

Depuis la fin des hostilités aux Iles Philippines de fréquentes importations de *Phalænopsis amabilis* et de *P. Schilleriana* ont

été offertes aux ventes publiques de Londres. En juillet dernier, une magnifique importation de *Phalænopsis amabilis* variés, composée de 3.220 belles plantes et divisée en 52 lots a été offerte et adjugée à divers horticulteurs à la salle des ventes de MM. Protheroe et Morris à Londres.

Ces admirables Orchidées étaient devenues assez rares dans nos établissements horticoles à la suite du blocus, de la guerre et des révolutions qui avaient éclaté aux Iles Philippines. Pendant la durée de toutes ces hostilités, les collecteurs n'avaient pas pu récolter et expédier des importations de ces *Phalænopsis* qui nécessitent toujours une certaine préparation avant de pouvoir être acheminées en Europe.

ODONTOGLOSSUM CRISPUM. — L'année 1903 pourra compter dans les annales horticoles pour une de celles pendant laquelle on a importé de la Colombie en Europe des quantités prodigieuses d'*Odontoglossum crispum* ou *Alexandræ*.

Nous avons déjà relaté dans le *Moniteur d'Horticulture* du 10 juillet dernier, à la page 151, cette immense importation composée de 30 000 plantes, offerte en 2.910 lots qui avaient été adjugés en un seul jour, pour la somme de 40.000 francs à une salle de vente aux enchères publiques de Londres.

Depuis cette fameuse vente, de nombreux arrivages de cette Orchidée sont encore parvenus en Europe ; il en est résulté une baisse considérable sur les prix d'achats concernant les marchés en gros. Certaines maisons belges en particulier ont fait ces derniers temps des offres à si bas prix, que les Orchidophiles ne peuvent plus ajouter foi aux renseignements erronés que publient constamment les collecteurs intéressés sur la rareté et la difficulté de récolter ces *Odontoglossum* dans leurs stations natives.

Nous devons donc en conclure que les forêts vierges des Andes de la Colombie renferment encore des quantités prodigieuses de ces ravissantes Orchidées, si populaires de nos jours et que l'on cultive en masse pour la fleur coupée. Il est aussi certain que leur expédition et introduction en Europe est considérablement facilitée à notre époque par toutes les nouvelles voies de communication qui ont été créées dans ces pays ainsi qu'aux transports maritimes de plus en plus rapides par lesquels on peut maintenant les acheminer sur les différents ports de l'Europe.

OUDEIS.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

CYCLANTHERE

Le Cyclanthère appartient aussi à la famille des Cucurbitacées.

C'est un Concombre grimpant, annuel, de l'Amérique du Nord, dont les tiges atteignent de quatre à cinq mètres de hauteur, et s'accrochent facilement ; les fleurs sont jaune verdâtre et le fruit, vert, est recou-

CYCLANTHERE PEDATA

vert d'aiguillons mous ; on peut, comme les cornichons, les confire au vinaigre en les cueillant jeunes ; la variété la plus connue est très ornementale, les feuilles sont bien découpées.

Elle porte le nom scientifique de *Cyclanthere pedata*.

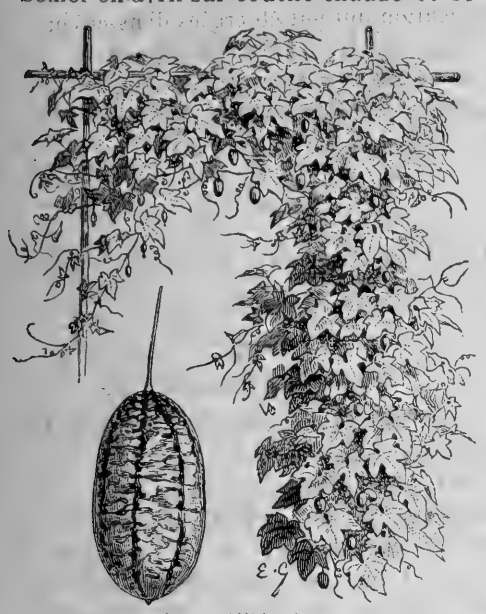
MELOTHRIA

Cucurbitacée aussi le *Melothria scabra* ! demandant une exposition très chaude, le midi de la France, ou la serre tempérée sous notre climat, si on veut le conserver comme plante vivace ; le feuillage est très ornemental ainsi que son fruit.

---

(1) Gravures Vilmorin.

Semer en avril sur couche chaude et re-



MELOTHRIA SCABRA

piquer en mai en très bonne exposition.

La famille des Papilionacées, est aussi très riche en plantes grimpantes; nous avons d'abord le viel ornement de toutes les fenêtres, inconnu de beaucoup, sous son nom scientifique de *Phaseolus multiflorus*, mais populaire sous celui de Haricot d'Espagne, parce qu'il est originaire de l'Amérique du Sud.

C'est une des plantes à la végétation la plus rapide et à la culture la plus facile.

Les tiges, volubiles, atteignent environ 3

HARICOT D'ESPAGNE

mètres et s'entortillent très facilement après les ficelles qu'on leur accroche autour des fenêtres.

Aux fleurs, rouge écarlate, succèdent des gousses, contenant des grains rouge vineux marbré brun.

Il est plusieurs variétés soit à fleurs blanches et à fruits blancs, soit bicolores, c'est-à-dire à fleurs dont l'étendard est rouge et les ailes blanches.

Culture simple; mettre, en mai, un grain en aussi bonne terre que possible, l'arroser, et il pousse et prend un développement considérable; la terre fut-elle médiocre, il poussera quand même.

DOLIQUE

Des Indes, et sous le nom de Dolique d'Egypte ou *Dolichos Lablad*, nous est venue une

DOLIQUE LABLAD

plante annuelle, ressemblant au vulgaire Haricot, à gousse violette pourpre luisant, à fleurs violettes, qui exige une exposition chaude et vient très bien sous le climat méditerranéen.

Il en en existe aussi une variété à fleurs blanches, le *D. L. fl. albis* comme aussi à formes diverses comme le *D. bicontortus* dont les gousses affectent la forme des cornes de bélier, le *D. sesquipedalis* ou Do-

DOLICHOS FLORIDA

lique asperge, gousses longues et minces et même une variété assez nouvelle et peu connue à gousses réunies en paquet originaire de la Floride, le *D. Florida*.

On les sème par un grain, en petits pots, sur couche, dès avril, et on plante en mai.

(*A suivre.*)

HELCEY.

CHOIX DE FRUITS A CIDRE

La plantation des arbres à fruits à cidre se généralise jusque dans les contrées vacticoles.

Les motifs de cet entraînement vers la production du cidre sont multiples; nous citerons notamment :

1° Les nombreuses maladies cryptogamiques dont la vigne est assaillie, nécessitant des traitements réitérés que la pénurie actuelle de la main-d'œuvre à la campagne rend très dispendieux, parfois impraticables;

2° Les travaux et les frais occasionnés par la reconstitution du vignoble dévasté par le phylloxera;

3° La dépréciation infligée au vin par les fraudes du commerce.

On trouve donc avantageuse la production des arbres à cidre qui, il est vrai, sont plus lents à fructifier, mais ne réclament pas les soins incessants de culture, de dressage, d'entretien des vignes.

Des associations spéciales existent dans les grands centres de production; elles organisent chaque année, en des pays différents, des Expositions avec Congrès où sont étudiés, pour être répandus, les progrès cidricoles.

Dans notre région champenoise, notre honorable collègue, M. Eugène Noël, de Saint-Mards, a largement contribué à l'amélioration du cidre, tant par ses nombreux conseils désintéressés que par la publication de son livre intitulé : *Les arbres à cidre et le cidre du pays d'Othe.*

Tout en constatant les qualités des pommes à cidre répandues depuis longtemps dans les départements de l'Aube et de l'Yonne, il en a signalé les défauts, consistant surtout dans leur excès d'acidité, parfois d'âpreté.

Primitivement, on faisait le cidre avec les petits fruits, plus ou moins acerbes, des égrains ou sauvageons des bois et des haies, qui donnaient une boisson très acide, sinon aigre; on a successivement mutiplié les meilleurs parmi eux, qui sont répandus dans la contrée de l'Othe sous le nom de *Pommates*; M. Eugène Noël a fortement conseillé de leur adjoindre des fruits contenant plus de sucre, que la fermentation du jus transformera en alcool, et plus de tanin qui constituera l'élément de la conservation.

Il est, en effet, généralement admis qu'un bon cidre résulte du mélange de ces trois éléments principaux, à peu près dans les proportions suivantes : 4 dixièmes de sucre, 3 dixièmes d'acidité, 3 dixièmes de tanin.

Il lui faut une haute densité, du mucilage qui le rend onctueux, une belle couleur ambrée, un parfum agréable. Toutes les variétés sont plus ou moins douées de ces

qualités ; mais aucune n'est complète, c'est à-dire ne réunit toutes ces conditions ; d'où il résulte que l'on ne saurait obtenir cette boisson tonique, hygiénique, agréable et de bonne conservation sans un mélange raisonné de bonnes sortes.

La Bretagne, la Normandie, la Picardie, ces régions de grande production cidrière, nous ont fourni leurs meilleures espèces, nous les cultivons et les récoltons depuis un certain nombre d'années ; les résultats de nos essais, corroborés par ceux de M. Eugène Noël, nous permettent de signaler une liste sélectionnée des variétés les plus recommandables.

M. Hubert Brendel, propriétaire à Villemaur, contribue aussi à la propagation des bonnes variétés par la distribution gratuite de greffes, faite chaque année dans son Verger-École placé sous les auspices de la S. d'H. de l'Aube.

On sait qu'on ne doit employer à la fabrication du cidre, — comme on le fait pour le vin, — que des fruits sains et mûrs ; or, on divise les variétés de pommes à cidre en trois saisons, selon leur époque de maturité.

Les personnes ne possédant qu'un nombre restreint d'arbres ont intérêt à les avoir d'une seule saison, afin de brasser en une seule fois tous les fruits mûrs ; un assortiment de variétés de plusieurs saisons n'est recommandable qu'aux cidreries importantes, disposant du matériel et des abris nécessaires.

L'adjonction des poires, dans la proportion d'un dixième environ, favorise la clarification du cidre et lui donne un peu de montant.

ERNEST BALTET.

(*A suivre.*)

LES FOURMIS

NUISIBLES AUX ARBRES FRUITIERS

Toutes les fourmis sont nuisibles aux vergers ; quoique la *Formica rufa* détruise des chenilles, il est bon de ne pas en laisser dans les pépinières. Tous les ans de nombreuses plaintes me parviennent contre ces hyménoptères.

En général, sauf quelques exceptions, les fourmis sont nuisibles ; la plupart vivent de rapines et presque toujours à nos dépens ; elles s'introduisent dans nos maisons, dans les buffets, pour s'emparer du sucre, du miel, des confitures, etc., elles s'attaquent aux fruits mûrs concurremment avec les guêpes. Dans les jardins, elles causent la mort des plantes et des fleurs en s'établissant au pied ; elles montent sur les arbres fruitiers, coupent les étamines et les pistils des fleurs pour se procurer le suc de la sève, etc. ; de plus, en allant à la recherche des pucerons sur les feuilles des arbres elles laissent échapper sur celles-ci un certain acide, acide formique qui brûle les feuilles, les recroqueville et fait naître la maladie appelée la *cloque*.

Il est donc utile de détruire les fourmis. Dans les maisons, on s'en débarrasse assez facilement en plaçant dans les endroits qu'elles fréquentent des tampons de ouate imbibés d'acide phénique, ou mieux encore de naphtaline, dont l'odeur forte les éloigne. Dans les jardins, quand on connaît l'emplacement de la fourmilière, on fait pénétrer dans son intérieur de l'eau bouillante ou une solution de pétrole, de benzine, ou une émulsion de savon noir à forte dose. Quand, au contraire, on ne connaît pas cet emplacement, il faut attirer les fourmis en un endroit déterminé afin de les détruire en masse ; à cet effet, on place sous une tuile, par exemple, un mélange de cassonade et de miel, très recherché de ces insectes ; cet appât auquel elles ne résisteront pas, ne tardera pas à être couvert de fourmis ; qu'il sera alors facile de détruire.

Le goudron, à cause de l'odeur qu'il dégage et probablement aussi de ses propriétés agglutinantes, éloigne les fourmis ; on se sert de ce produit pour garantir les arbres de ces insectes. En plaçant un anneau de goudron autour du pied de chaque arbre, ou une corde goudronnée enroulée à 0 m. 10 de distance du sol, on peut être certain qu'aucune fourmi n'envahira l'arbre ainsi préparé.

Voici maintenant la description et les mœurs des différentes fourmis qui, en Normandie et en Bretagne, peuvent être consi-

dérées comme nuisibles aux pommiers et aux poiriers.

— *Formica rufa.* — La grande fourmi des bois. Le mâle de cette espèce mesure généralement de 9 à 10 millimètres. Son corps est noir ainsi que les antennes. Sa tête est petite, ses mandibules sont faibles et légèrement dentées. Le corselet passablement grand, pubescent et comprimé. Ses ailes sont obscures avec les nervures d'un brun clair. Les segments de l'abdomen qui suivent le nœud, sont d'un noir luisant avec l'anus rougeâtre et allongé. Les pattes sont d'un rouge livide et les cuisses noirâtres en dessous.

La femelle est ordinairement un peu plus grande que le mâle, elle atteint 11 millimètres de longueur. Ses yeux sont lisses, très distincts, sa tête n'a qu'une très petite tache de noir au-dessus de la bouche; l'abdomen est court, presque globuleux, d'un noir un peu bronzé, très luisant, obtus et fauve en avant, pattes plus ou moins foncées, cuisses rouges; ailes enfumées avec nervures et le point épais noirâtre.

L'ouvrière ne mesure guère que 7 millimètres. Son corps est glabre, sa tête plus large que le corselet, d'un rouge assez vif, front noir avec une petite ligne enfoncée au milieu, trois ocelles ou yeux lisses, visibles à la loupe; le corselet est d'un fauve vif avec le dessus du dos plus ou moins foncé et variant jusqu'au noir; le premier segment de l'abdomen fauve avec le bord supérieur plus ou moins foncé; les autres segments forment une masse presque globuleuse, d'un noir brun ou un peu cendré, avec des poils très courts. Les pattes sont brun noirâtre avec la base des cuisses et les genoux rougeâtres.

D'après M. Géhin, cette espèce est indiquée par M. Dubreuil comme attaquant les poires à leur maturité. Elle fait ordinairement son nid dans les bois ou les taillis L'accouplement a lieu vers la fin de mai ou le commencement de juin. Les *Formica rufa* n'ont pas d'aiguillon, mais elles laissent échapper une grande quantité d'acide formique dont les vapeurs pénétrantes se font douloureusement sentir aux mains et aux yeux de ceux qui remuent leurs fourmilières.

(*A suivre.*) PAUL NOEL.

AIRELLES ET MYRTILLES (1)

Ces baies proviennent d'un arbuste nommé Airelle et sont généralement connues; on les trouve abondamment sur les lisières des forêts et aux endroits exposés au soleil. La saveur de ce fruit est âcre et styptique, et son suc a moins de tendance à fermenter que celui des autres baies.

On mange les Myrtilles fraîches additionnées de sucre; mais elles ont un grand inconvénient, c'est de teindre les lèvres et l'intérieur de la bouche en noir bleuâtre, tache qu'on a de la peine à faire disparaître. Quoi qu'il en soit, la saveur et le goût aigrelet que possèdent ces fruits plaisent à beaucoup de personnes.

Les myrtilles, lorsqu'elles sont mûres, ont une teinte bleu-noir et ont un goût fort agréable. Ce fruit est en outre très rafraîchissant. On en fait un rob, de la confiture, du sirop et des entremets appréciés. En Suède, les habitants les emploient pour assaisonner certains aliments et leur donner du goût. Les Allemands s'en servent pour colorer leurs vins et ils nomment ce sous-arbrisseau des bois *teint-vin.* Ce fruit était connu des Romains; Virgile en parle dans la seconde églogue.

Comme suite, nous donnerons quelques recettes pour l'emploi de ces baies.

Sirop de myrtilles.

Dans une bassine en cuivre très propre, mettez deux kilogrammes de sucre blanc concassé et un litre d'eau. Placez la bassine sur le feu, et lorsque le sucre sera entièrement fondu et aura jeté un bouillon, ajoutez-y un kilogramme de myrtilles bien fraîches. Laissez bouillir le tout pendant quinze minutes, puis ôtez du feu et versez le sirop dans une chausse ou à travers une serviette rincée. Repassez-le à la chausse jusqu'à ce qu'il soit limpide, puis mettez-le

(1) Dans le *M. d'H.* du 10 juillet dernier nous avons publié une note très intéressante sur les Airelles Myrtilles, aujourd'hui nous croyons utile de donner les différents emplois des fruits.

N. D. L. R.

en flacons que vous boucherez hermétiquement le lendemain.

Conservez-les comme les autres sirops.

Confiture de myrtilles.

Mettez dans une bassine en cuivre deux kilogrammes cinq cents grammes de sucre blanc concassé et un litre d'eau; placez la bassine sur feu vif; faites bouillir. Quand le sirop commencera à s'épaissir, ajoutez-y trois kilogrammes de baies de myrtilles fraîches, puis continuez la cuisson jusqu'au degré de la nappe.

Ce degré étant atteint, retirez la confiture du feu et versez-la dans des pots ou bien des petits verres. Le jour suivant, couvrez les vases et déposez-les dans un endroit sec.

Salade de myrtilles.

Prenez un litre de baies de myrtilles; mettez-les par couches dans un saladier ou dans un bol; saupoudrez chaque couche de fruits de sucre en poudre, puis arrosez le tout avec deux verres de Bordeaux. Couvrez le bol au moyen d'une assiette et laissez macérer pendant une heure dans un endroit frais.

Ce laps de temps écoulé, versez les fruits dans un compotier et servez.

L'addition du vin dans les fruits cru relève leur saveur et les rend aussi plus digestifs.

Tarte aux myrtilles.

Déposez sur la table deux cents grammes de farine; faites un creux au milieu et mettez-y cent vingt-cinq grammes de beurre, cinquante de sucre en poudre, deux jaunes d'œufs, une pincée de sel et un demi-verre d'eau ou de lait. Formez du tout une pâte bien lisse et un peu ferme que vous fraiserez deux fois, c'est-à-dire vous pousserez deux fois de suite la pâte devant vous, par partie, avec la paume de la main. Ceci fait, laissez reposer la pâte pendant une heure dans un endroit frais, après l'avoir couverte d'un linge. Foncez ensuite avec cette pâte une platine à tarte, garnissez-en l'intérieur de myrtilles additionnées de sucre; puis faites cuire à four moyen pendant une demi-heure. La tarte étant cuite, glissez-la sur un plat, saupoudrez-la de sucre en poudre et servez.

EMILE LEGRAIVE.

A PROPOS D'HORTENSIAS BLEUS (1)

Les personnes s'occupant d'horticulture n'ignorent pas que, botaniquement parlant, l'Hortensia à fleurs bleues n'existe pas, écrit M. Terret à la S. d'H. des Basses-Pyrénées.

Il n'y a que les blancs et les roses et seuls ces derniers ont la propriété de devenir bleus, soit qu'à la pleine terre ils soient plantés en terre de bruyère, ou dans un sol à base de fer ou d'ardoise.

Pour la culture en pots, depuis longtemps déjà, les journaux et revues horticoles ont publié les recettes des différents composts pouvant donner ce résultat.

Désirant obtenir des Hortensias bleus en pots, j'ai essayé jusqu'à ce jour toutes les recettes connues, et, je l'avoue très humblement, sans aucun résultat.

Tous mes Hortensias restaient roses, et encore d'un vilain rose.

Cette année, j'ai essayé la recette suivante dont j'ai vu de superbes résultats chez quelques horticulteurs de Biarritz.

(Mettre par parties égales, c'est-à-dire par tiers, de la terre de bruyère, de la terre franche, et des cendres de charbon de terre.)

A cet effet, ne voulant rien négliger, j'ai pris à la pleine terre des Hortensias qui fleurissaient bleu; comme terre franche, je me suis servi de terre provenant d'une propriété où les Hortensias sont bleus, j'avais, au préalable, avant de les mettre en pots, bien lavé les racines, je les ai arrosées au sulfate de fer et au sulfate d'ammoniaque. Mes Hortensias ont commencé par devenir blancs, au point même que j'ai cru pendant longtemps qu'ils resteraient blancs, ensuite, ils ont pris une petite teinte rosée, et actuellement en pleine floraison, ils ne sont franchement ni blancs ni roses et encore moins bleus.

Que doit-on conclure de tout cela? qu'il y a incompétence de ma part ou de la faute aux matériaux dans lequel ils ont été élevés, comme l'ont d'ailleurs prétendu d'habiles horticulteurs.

(1) Voir nos précédents articles sur ce sujet.

Etant pertinemment sûr d'avoir exactement suivi les recettes données, je me range de cet avis.

P. Terret.

Gaillat, ce 30 juin 1903.

CONNAISSANCES UTILES

Contre les piqures d'abeilles, guêpes, frelons

On conseille de frotter de suite la piqûre avec un oignon fendu, ou poireau coupé ; la douleur disparaît et il ne se produit pas d'enflure.

Rappelons aussi un moyen publié dans le *Moniteur d'Horticulture*, il y a une vingtaine d'années, qui consiste à verser sur la piqûre une goutte d'eau de Javel.

Contre le puceron lanigère

On peut employer l'ammoniaque liquide à l'aide d'un pinceau à long manche.

Omnis.

BIBLIOGRAHIE

Éléments de botanique agricole par *E. Schribaux*, professeur à l'Institut agronomique, et *J. Nanot*, maître de conférences à l'Institut agronomique et Directeur de l'Ecole d'Horticulture de Versailles (2e éd. 1 vol. in-16, 368 pages, 294 fig. cartonné 5 fr. librairie Baillière et fils, et au bureau du journal).

Combien parmi les cultivateurs, agriculteurs et horticulteurs connaissent la botanique, ce point de départ absolu de toute bonne culture ?

C'est ce à quoi ont voulu remédier deux maîtres en l'art d'instruire : MM. Schribaux et Nanot, en écrivant ce *Traité de botanique*, œuvre des mieux conçue qui ne s'adresse pas seulement aux élèves des écoles spéciales mais aussi sera un enseignement sûr pour les cultivateurs qui, après sa lecture approfondie, n'ignoreront plus, et arriveront à cultiver mieux et à améliorer les plantes qu'ils cultivent.

L'ouvrage comprend deux grandes divisions. La première est consacrée à la cellule végétale, aux tissus et aux appareils. L'organisation et le développement des phanérogames font l'objet de la seconde partie où les auteurs étudient successivement : 1° les semences et la germination ; 2° la racine ; 3° la tige ; 4° la multiplication artificielle (greffage, bouturage, marcottage) ; 5° la feuille ; 6° la fleur ; 7° le fruit ; 8° la graine et la multiplication naturelle ; 9° la conservation des matières végétales ; 10° l'amélioration des espèces cultivées.

L. C.

Die Rosenschaedlinge aus dem Tierreiche

Sous ce titre, M. Frédéric Richter de Binnenthal a publié, sous les auspices de la Société des rosièristes allemands, un important ouvrage de 394 pages et orné de 50 illustrations sur les *Insectes nuisibles aux rosiers*, accompagnés de leur description et des moyens connus pour les combattre.

Il faut vraiment parcourir en détail cet intéressant volume pour pouvoir se rendre compte de la multitude d'insectes qui s'attaquent aux rosiers et qui détériorent leurs fleurs, leurs feuilles, leurs rameaux ou leurs tiges. L'auteur a résumé dans cet ouvrage scientifique et pratique le fruit de longues années d'observations suivies et d'études minutieuses qu'il avait entreprises depuis fort longtemps.

C'est, en somme, un traité très instructif, qui ne devrait manquer dans aucune bibliothèque horticole. Malheureusement pour la majeure partie de nos lecteurs, cet ouvrage est écrit en langue allemande, mais nous ferons notre possible, par la suite, pour publier la traduction française de plusieurs de ces notes, afin de renseigner aussi nos rosophiles sur les insectes qui nuisent le plus la *Reine des fleurs*.

On peut se procurer cet ouvrage pour 4 marks ou 5 francs (0 fr. 60 de frais de port en plus) en s'adressant à M. Peter Lambert, rosiériste, à Trèves-sur-Moselle, (Allemagne).

O. Ballif.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques* : M. Barrault, sous-chef du cabinet du ministre de l'Agriculture, a été nommé chevalier de la Légion d'honneur ;

La croix de chevalier du Mérite agricole a été accordé à M. Biguier (P. C.), chef de gare à Chaumont (Hte-Marne) pour services rendus dans les Concours agricoles et au cours des exercices de ravitaillement qui ont eu lieu à Chaumont.

Voici quelques chiffres, exacts, qui peuvent donner une idée de l'importance des transports que nécessite un Concours agricole.

A Chaumont, l'embarquement du bétail a commencé le lundi 8 juin, à 3 heures du matin, et a été terminé à midi 30, par 8 trains spéciaux composés de 234 wagons.

L'enlèvement des machines, commencé le mardi 9 juin était terminé le lundi 15 et a nécessité l'emploi de 352 wagons.

Du 30 mai au 7 juin, durée du concours, il a été relevé un mouvement de 22.638 voyageurs.

Au Concours de La Roche-sur-Yon, il a fallu employer 296 wagons pour le retour du bétail et 366 wagons pour les machines agricoles.

Nominations : M. Bréheret (François-Jean), professeur d'agriculture de la Drôme, et M. Tallavignes (Charles), directeur de l'École d'agriculture d'Ondes (Haute-Garonne), ont été nommés Inspecteurs de l'Agriculture.

M. J. B. Martin, professeur d'agriculture du Calvados est nommé professeur d'agriculture d'Indre-et-Loire, en remplacement de M. Dugué, décédé.

La démission de M. G. Piégard, professeur d'agriculture à Pithiviers (Loiret), est acceptée.

M. Fournat de Brézenaud, inspecteur de l'Agriculture, est admis à faire valoir ses droits à la retraite.

Les Fleuristes d'occasion. — On a pu voir surgir, dans Paris, à l'occasion de certaines grandes fêtes, devant les boutiques de marchands de vins, des déballages de fleurs qui viennent nuire à la vente des fleuristes établis dans le quartier.

La Chambre syndicale des fleuristes s'est émue de cette concurrence et a obtenu de la Ville de Paris une nouvelle réglementation ;

A l'avenir, les locataires des trottoirs ne pourront sous-louer à des tiers, sans y être autorisés et en payant un supplément de taxe ; ils ne seront autorisés à sous-louer pour vendre des produits autres que les leurs (tels que fleurs, lait, marrons, bimbe-

loterie, etc), qui si une industrie similaire ne se trouve pas en deçà de 100 mètres et un marché à 200 mètres.

Ils pourront à titre de tolérance révocable être autorisés à placer entre leurs tables des caisses d'arbustes ou de fleurs.

Expositions horticoles françaises pour 1903. — *Bordeaux* du 7 au 15 novembre : Allées Damour, Exposition de Chrysanthèmes et produits de la saison, organisée par la S. d'H. de la Gironde.

S'adresser, avant le 20 octobre, à M. R. Morain, secrétaire général, 10, rue Sainte-Catherine, à Bordeaux.

Blois, du 5 au 8 novembre, Exposition de Chrysanthèmes.

Roubaix du 6 au 16 novembre, Exposition, entre sociétaires, de Chrysanthèmes, fleurs, plantes, légumes et industrie organisée par le Cercle horticole de Roubaix.

Saint-Maur-les-fossés (Seine). — Les 30 et 31 août. Exposition d'été, organisée, à la mairie, par les soins de la Société *L'Amicale horticole*.

Chaumont (Haute-Marne). — Du 14 au 16 novembre. Exposition spéciale de Chrysanthèmes et de fruits, organisée par la S. horticole de la Haute-Marne.

S'adresser avant le 1er novembre à M. Lucien Bolut, secrétaire à Chaumont.

— *Pau* : Exposition de chrysanthèmes et plantes diverses organisée par la S. d'H. des Basses-Pyrénées.

Pau : Une exposition internationale d'horticulture aura lieu au printemps 1906 en même temps que le Concours régional.

Sancerre (Cher) : Du 11 au 13 septembre, Exposition d'appareils et de procédés de vinification et de conservation des vins et de leurs dérivés, organisée par le Comice agricole de Sancerre.

De l'action du jus de raisin sur l'organisme, ou des bienfaits de la cure du Raisin. — Sous l'influence du jus de raisin (cure de raisin), il se produit nous dit le Dr H. Moraigne :

« Une augmentation de la diurèse ;

« Une diminution du degré d'acidité des urines ;

« Une diminution en valeur absolue et relative de l'acide urique ;

« Une action dérivative sur l'intestin (action laxative) ;

« Une diminution des fermentations intestinales ;

« Une action d'épargne vis-à-vis des matières azotées (un engraissement azoté), c'est-à-dire une diminution dans la désassimilation azotée et cela sans que la perfection de cette désassimilation azotée soit diminuée ;

« Une fixation de graisse dans l'organisme ;

« Une suractivité de la fonction hépatique et en particulier de la sécrétion biliaire.

Cette propriété est fort importante et explique les bienfaits de cet e médication dans beaucoup de cas pathologiques ;

Par son pouvoir d'épargne des matières azotées et de fixation des graisses ajouté aux sels minéraux du raisin, la cure de raisin se trouve indiquée dans les maladies à dénutrition rapide et à échanges exagérés, telles que la tuberculose. Elle fournit, en effet, grâce aux hydrates de carbone qui y sont contenus, les principes combustibles qui protègent ceux de l'organisme, etc. »

Tous ces faits sont d'une réelle importance. Ils montrent que le jus de raisin agit sur plusieurs grandes fonctions de l'organisme ; ils font ressortir ses multiples propriétés thérapeutiques et permettent d'expliquer — et même d'en prévoir de nouveaux — les nombreux et bons résultats relatés par les médecins des stations uvales dans les diverses affections ou états pathologiques que nous avons énumérés au début de ce travail et qu'il est inutile de rappeler.

La médication par le raisin a un grand avantage, c'est d'être acceptée avec plaisir par presque tous les malades et en particulier par les enfants. Elle est absolument inoffensive et peut être continuée de nombreuses semaines sans inconvénients.

Comme le Chasselas est abondamment répandu en France, qu'il est cultivé à peu près partout et qu'il atteint une maturité parfaite, nous pouvons, au sein de notre

famille, sans faire de voyages dispendieux et sans même nous déplacer, utiliser cette médication naturelle trop peu connue chez nous, qui est aussi simple qu'elle est facile et agréable, et dont les effets salutaires sont constatés chaque année sur un grand nombre de personnes.

Nicotiana Sanderæ. — Du croisement du *Nicotiana affinis* × *N. rosea*, MM. Sander et fils, de Saint-Albans, ont obtenu une nouvelle variété qu'ils mettent au commerce sous le nom de *N. Sanderæ*.

La plante, qui atteint environ 1 mètre de hauteur, donne des épis de fleurs de coloris rose, rougeâtre, un peu odorantes.

Épilogue de l'Exposition de Hanoï : Nous venons d'être informés par le Syndicat de la Presse coloniale française, « que le *Moniteur d'Horticulture* a obtenu pour son Exposition au Pavillon de la Presse, à Hanoï, un diplôme de Grand Prix collectif et que, conformément aux dispositions prises par le Ministre des Colonies, ce Diplôme sera remis à une date ultérieure. »

Nouvelles diverses. — L'*Officiel* du 7 août publie la loi réglementant le commerce des produits cupriques anticryptogamiques, d'où il ressort qu'à peine d'une amende de 15 à 25 francs, les vendeurs devront indiquer sur les bulletins de vente ou factures, la teneur en cuivre pur contenu dans 100 kilogs du produit vendu.

— Un très bon projet vient d'être soumis à la Chambre des députés : il tend à attribuer à la juridiction des juges de paix les litiges concernant les colis postaux.

Le commerce horticole connaît trop les difficultés et les dépenses qu'occasionnent aujourd'hui les réclamations pour les colis postaux, car il faut se pourvoir devant le Conseil d'État, qui est... juge et partie... Aussi est-on souvent obligé de tout abandonner.

Il appartient aux conseils généraux, municipaux, chambres commerciales, syndicats et toutes autres Associations, d'émettre des vœux en ce sens, et d'insister près des représentants du peuple pour obtenir un vote et une application rapide de cette nouvelle loi.

Nécrologie : On nous annonce le décès, à l'âge de 51 ans, de M. Clotaire Duval, grainier à Paris, ancien secrétaire général de la S. d'H. de Melun et Fontainebleau. LUCIEN CHAURÉ.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

SEPTEMBRE

D'après le déplorable mois d'août que nous venons de subir, il y a tout à espérer de septembre, aussi la floraison du

JARDIN D'AGRÉMENT

devra-t-elle être jolie pendant tout ce mois et celui d'octobre, car la fraîcheur des nuits s'ajoutant à la chaleur du jour sera propice à une belle végétation.

On devra donc porter son attention sur les plantations qu'il y a à faire pour la floraison d'automne et même du printemps suivant.

On n'arrose plus le soir mais de préférence le matin.

Le sécateur à la main on continuera ses promenades à travers les merveilles florales et on enlèvera toutes les tiges aux plantes défleuries, ainsi que les feuilles et les branches mortes.

On nettoiera aussi les plates-bandes et on retournera et ressemera les gazons.

Planter en pépinière le plant provenant des semis d'été ; mettre les œillets en pépinière ou en pot, après les avoir sevrés, ces derniers, les délicats pour passer l'hiver sous châssis.

Diviser les petites plantes, telles que Pâquerettes, Alysses, Myosotis, etc., qui fleurissent au printemps.

Diviser aussi les Pivoines.

Semer les graines devant fleurir l'an prochain, en pleine terre, sans abri pour certaines, d'autres devront être semées au midi, le long d'un mur, et être placées de façon à pouvoir être couvertes d'abris de paille ou de feuilles pendant les froids.

On commence la plantation des Ognons à fleurs, devant être forcés en serre.

Rappelons que les Jacinthes à fleurs simples sont les plus jolies pour le forçage.

Voici une collection, que nous avons choisie sur les Catalogues Antoine Van Velsen de Haarlem et Labelliflos de Voorschoten, qui pourra servir de guide :

EN BLEU, *Blondin*, *Cavaignac*, *Leonidas*, *Masterpièce*, *Van Schiller*, *Amie du Cœur*, *Cœur*

blanc, *La Peyrouse*, *Capitain Boyton*, *Roi des Bleus*, *Princesse Wilhelmine*, *Grand Maître*.

En rose ou rouge : *Géant des Roses*, *Général Pélissier*, *Gladiator*, *Gloire de France*. *L'Honneur de Hillegom*, *Lucien Chauré*, *Reine des Jacinthes*, *Roméo*, *Roi des rouges*, *Roi des Belges*, *Sultane favorite*, *Gigantea*.

En blanc : *Blancheur à merveille*, *Grand Vainqueur*, *La Candeur*, *La Franchise*, *La Grandesse*, *La Neige*, *Marie Cornélie*, *Voltaire*, *La Pucelle d'Orléans*, *Vesta*.

En jaune : *Duc de Malakoff*, *Fleur d'Or*, *Grand Duc de Luxembourg*, *Roi des Pays-Bas*, *Toison d'or*, *Pierrot*, *Mac-Mahon*, *La Pluie d'or*, *Ida*, *Obélisque*.

En violet : *Adelina Patti*, *Charles Dickens*, *Distinction*, *L'honneur d'Overveen*, *Laura*, *Norma*.

Nettoyer les boutures de Géraniums de leurs feuilles fanées et enlever les tiges à fleurs; commencer leur empotage en pot de 7 à 8 centimètres, on bassinera bien et on les rangera dans les allées le long des bordures.

Les boutures d'Héliotropes, Anthémis, Verveines, etc., qui auront été faites sous cloche seront visitées et aérées, les plus vigoureuses pincées, et vers la fin du mois on commencera leur empotage dans un compost léger où la vieille terre de bruyère tiendra une large place.

Achever le greffage des églantiers.

Vers le milieu du mois, on commencera à chauffer les rosiers pour la floraison de novembre. Fin du mois, on fera les semis d'églantiers, après avoir au préalable récolté des baies bien mûres, on les écrase, on les fait sécher à l'air et on les sème à la volée en les recouvrant de terreau de feuilles à 2 centimètres d'épaisseur ou d'un centimètre de bonne terre.

Septembre est le mois de la végétation du Chrysanthème, c'est là qu'il faut porter tous ses soins selon les formes qu'on veut leur donner et de ce qu'on en espère, ils végètent fort, donc ils ont besoin de nourriture, nous parlons de ceux en pots, on devra donc leur donner force engrais mais toutefois sans exagération.

JARDIN FRUITIER

Continuer à greffer les arbres fruitiers tant qu'il reste de la sève, remplir par des écussons les jours laissés libres sur les pêchers.

Continuer la récolte des fruits en se conformant à nos instructions.

Détourner les feuilles pour colorer les fruits, au besoin en enlever quelques unes s'il y a abondance en laissant le pétiole.

Faire la chasse aux chenilles et détruire le puceron lanigère avec de l'alcool dénaturé auquel on joindra, par litre, un centilitre de jus de tabac concentré.

Les vignes en treille seront l'objet de grands soins, on fera la chasse aux insectes: guêpes, mouches, loirs, oiseaux.

On remettra les auvents contre les murs pour les préserver de l'humidité; ne pas effeuiller le Chasselas destiné à la conservation et effeuiller le moins possible l'autre; pour faire dorer le raisin blanc, pulvériser de l'eau claire quand le soleil est pour frapper dessus.

En mettre en sacs.

POUR CONSERVER LE RAISIN

Plusieurs procédés sont employés, d'abord celui à la Thomery qui consiste, pour le conserver frais, à couper le raisin avec un morceau de sarment, à les mettre dans des bouteilles d'eau à laquelle est jointe du charbon ou du sel pour éviter la putréfaction puis placés dans des chambres spéciales où il se conserve ainsi jusqu'en mars.

Pour le conserver à rafle sèche, on le place dans des tiroirs à claire-voie superposés de façon que les grappes ne se touchent pas, et en mettant au fond une couche de paille de seigle bien sèche; on peut arriver à en conserver ainsi pendant trois à quatre mois.

Un procédé facile consiste à suspendre les grappes au moyen d'S en fil de fer galvanisé, la queue en bas pour laisser du jour entre les grains ; on peut aussi en attacher autour de cercles de tonneaux en bois, puis les suspendre au plafond du fruitier ou de la pièce dont on dispose, selon sa situation, on le conserve plus ou moins longtemps.

On donne encore d'autres procédés consistant : Après avoir laissé les grappes ressuyer pendant quelques jours, à les mettre dans des caisses de bois blanc d'un décimètre de profondeur, dont le fond est garni d'une couche de rognures de papier bien sec, ayant soin de les espacer convenablement ; puis on les recouvre d'une autre couche de rognures de papier, et on pose le couvercle de la caisse en le fixant avec des vis. Il ne reste plus qu'à fermer soigneusement toutes les jointures en y collant du papier, et à mettres ces caisses dans un endroit sain et bien sec, pas trop chaud, mais à l'abri de la gelée.

On obtient encore de bons résultats à l'aide d'un moyen, moins efficace sans doute, mais beaucoup plus simple et plus économique, car il se réduit à renfermer chaque grappe de raisin, après l'avoir bien épluchée, dans un cornet de papier, que l'on place sur les planches d'une armoire.

On voit que les procédés ne manquent pas.

Une des conditions indispensable consiste à cueillir les raisins lors qu'ils sont bien secs et que toute trace de rosée a disparu, à les transporter sur des claies, à côté l'un de l'autre et non l'un sur l'autre et à enlever, avec des ciseaux, *tous* les grains avariés, puis quand ils seront suspendus, on aura soin de les vérifier et d'enlever les grains qui pourrissent au fur et à mesure.

JARDIN POTAGER

Repiquer les choux semés les mois précédents.

Semer Mâche, Oseille de Belleville, Radis, Cerfeuil, Épinards, Cresson alénois, Poireaux, Ciboules, Oignons, etc., en terre légère.

Faire blanchir les Céleris, Cardons, etc.

Arracher les Pommes de terre avec soin, pour celles qu'on veut conserver ainsi que les Carottes, dont on mettra en jauge les plus belles pour porte-graines.

Pincer les extrémités aux Choux de Bruxelles.

Arroser le matin.

Récolter les graines avec le plus grand soin pour ne pas voir dégénérer les légumes.

SERRE
ORANGERIE. — CONSERVATOIRE

Tous les travaux de réparations et nettoyages doivent être faits aux serres, et celles-ci prêtes à recevoir les premiers hôtes frileux, si le froid se faisait sentir.

On enlèvera les bulbes des Gloxinias qu'on nettoyera bien et qu'on conservera au sec, on arrêtera la végétation des Achiménès et Tydeas; les Nægelias continueront leur végétation ; on préparera les Azalées pour le forçage, etc., on rempotera les Amaryllis vittata pour les forcer et on donnera ses soins aux Cyclamens.

JEL CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

ORCHIDACÆA PLEONANDRÆ (1). Le savant Orchidographe et professeur E. Pfitzer vient d'adopter une nouvelle classification pour l'ancien genre des *Cypripedium*, dans son important ouvrage scientifique intitulé « REGNI VEGETABILIS CONSPECTUS ou LE RÈGNE VÉGÉTAL. »

Nous espérons cependant que toutes ces nouvelles dénominations ne seront pas usitées en horticulture, car elles créeraient des confusions inévitables pour la majeure partie des Orchidophiles, qui ont parfois déjà assez de peine à retenir une grande partie des noms botaniques sous lesquels ces espèces ont été primitivement décrites.

A titre de curiosité, nous publions ci-dessous quelques-unes de ces nouvelles déterminations, qui ont été créées pour diviser en plusieurs groupes les espèces de l'ancien genre des *Cypripedium*, qui avaient déjà été classés récemment parmi les *Cypripedilum-Phragmopedilum* et *Paphiopedilum*.

Le *Cypripedium Stonei* se trouve classé dans la section des *Prenipedilum ;*

Le *Cyp. Rothschildianum* se trouve classé dans la section des *Gonatopedium ;*

(1) *Orchidées pléonandres*, c'est-à-dire celles qui ont deux ou trois étamines fertiles.

Le *Cyp. Parishi* se trouve classé dans la section des *Mystropetalum;*

Le *Cyp. hirsutissimum* se trouve classé dans la section des *Stictopetalum;*

Le *Cyp. Druryi* se trouve classé dans la section des *Thyopetalum;*

Le *Cyp. Spicerianum* se trouve classé dans la section des *Cymatopetalum;*

Le *Cyp. Fairrieanum* se trouve classé dans la section des *Ceratopetalum;*

Le *Cyp. Appletonianum* se trouve classé dans la section des *Spathopetalum;*

Le *Cyp. venustum* se trouve classé dans la section des *Blepharopetalum;*

Les *Cyp. insigne* et *villosum* est classé dans la section des *Neuropetalum, etc., etc.*

OUDEIS

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

LATHYRUS

Les Gesses odorantes (*Lathyrus*) ou plus vulgairement Pois de senteur, entrent pour une grande part dans l'ornementation des jardins.

Il en est de nombreux genres, tous d'une

POIS DE SENTEUR VARIÉS.

culture facile, parmi lesquels on rencontre les plus riches mélanges de coloris; il en est de hauts (atteignant près de 2 mètres), de moyens et de nains; ceux-là ne nous occuperont pas aujourd'hui.

Le type le plus courant, le *Lathyrus odoratus*, est originaire du Sud de l'Italie. On le sème sur place, dès mars au pied des berceaux, tonnelles, treillages, en n'importe quelle terre, à n'importe quelle exposition;

LATHYRUS ODORATUS.

LATHYRUS LATIFOLIUS.

ses fleurs, qui ressemblent à des papillons, réunissent à peu près tous les coloris, en blanc, en rose, en rouge, en violet et en marron, unicolores, bicolores ou panachés.

Il en est à petites et à grandes fleurs (*L. grandiflorus*), à petites et à larges feuilles comme le *L. latifolius*.

Il en existe encore une variété qui vient à l'état sauvage dans nos bois où elle atteint jusqu'à 4 mètres de hauteur, mais cette Gesse sauvage (ou *L. sylvestris*) est bien in-

(1) Gravures Vilmorin.

férieure aux variétés cultivées par son coloris qui est généralement rose et rouge.

GESSE SAUVAGE.

Un grand mérite de cette plante est de donner des fleurs, très odorantes qui, coupées, garnissent coquettement les vases des appartements.

(*A suivre.*) HELCEY.

CHOIX DE FRUITS A CIDRE

(*Suite et fin.*)

Voici les variétés que nous recommandons. Nous engageons les planteurs à en choisir plusieurs de la même saison, non seulement comme nous l'avons déjà dit, pour réunir les éléments nécessaires à un bon cidre, mais aussi afin de prévenir les conséquences des intempéries, de l'influence du sol et du climat sur la réussite de chacune.

1re SAISON. — Fruits mûrissant en septembre-octobre, produisant une boisson légère, à consommer de suite.

POMMES.

Blanc-Mollet, fruit amer-doux, mucilagineux.

Docteur Blanche, amer.

Reine des hâtives, peu juteux, sucré, parfumé, mucilagineux.

Saint-Laurent, peu juteux, sucré, coloré, mucilagineux.

Secrétaire Pinel, juteux, amer et acide.

Vagnon-Legrand, doux-amer, très coloré.

POIRES.

De Croixmare, bon pour poiré, très bon à distiller.

De Navet, sucré, bon pour poiré, excellent à distiller.

2e SAISON. — Fruits mûrissant en novembre-décembre, réunissant généralement le plus de qualités.

POMMES.

Amer-doux, bien fertile ; amer et doux.

Amer de Berthecourt, très fertile ; amer-sucré, coloré.

Amère Gauthier, très fertile ; bien amer.

Argile grise, juteux, sucré, légèrement amer.

Barbarie, doux, amer et acide, mucilagineux.

Binet blanc, doux, légèrement amer et acide.

Binet gris, doux, mucilagineux.

Bramtot, doux, légèrement amer, mucilagineux ; densité élevée.

De Boutteville, doux-amer, coloré, parfumé, mucilagineux.

De Cat, sucré, mucilagineux.

Doux-Évêque, sucré, légèrement amer, mucilagineux.

Godard, sucré et amer, coloré, mucilagineux.

Jaunet de Gournay, doux, parfumé.

Martin-Fessard, fleurit tard ; amer, mucilagineux.

Médaille d'or, fleurit tard ; très fertile ; très amer, densité élevée.

Petit-Muscadet, sucré et amer, parfumé.

Rouge-Bruyère, fleurit tard ; amer, coloré, parfumé.

Vice-Président Héron, sucré et acide, coloré, parfumé, mucilagineux, densité élevée.

POIRES.

De Crapaud, sucré, très bon poiré.

De Huchet, parfumé, très bon pour poiré.

De Souris, ambré, parfumé, excellent poiré.

2e et 3e SAISON. — Maturité fin décembre et janvier.

Un mélange bien combiné, pris soit dans cette série, soit dans la précédente ou la suivante, donnera un très bon cidre que l'on pourra conserver plusieurs années.

POMMES.

Ambrette, doux, légèrement amer, parfumé.

Bédan, plusieurs variétés, doux et amer, coloré, mucilagineux.

Binet rouge, doux, légèrement amer, mucilagineux.

Constant Lesueur, doux et amer, parfumé.

Doux-Geslin, *Reine des Pommes*, très fertile, doux-amer, mucilagineux.

Fréquin, plusieurs variétés, amer et doux, coloré.

Galopin, doux, coloré, mucilagineux.

Grise Dieppois, sucré, mucilagineux, densité élevée.

Groseiller, doux, parfumé.

Hauchecorne, fleurit tard, doux-amer, coloré, parfumé.

Michelin, fleurit tard; sucré, coloré, parfumé.

Or Milcent, juteux, doux, mucilagineux.

Petite amère, amer et doux.

Pommate d'Avrolles, répandu dans l'Othe, fleurit tard, très acide, légèrement amer.

Railé Rouge, doux amer.

Rouge Avenel, sucré, coloré, parfumé, mucilagineux.

Rousse-Latour, doux et amer, densité élevée.

Rousse-verte, très fertile, sucré, coloré, parfumé.

POIRES.

Cirole, très répandu en Brie, acide et sucré.

Gros Carisi, *Gros Sauger*, très fertile, juteux, acide.

ERNEST BALTET.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

SOPHORA VICIIFOLIA

Nous ne rencontrons généralement dans nos parcs et jardins d'agrément qu'une seule espèce de ce beau genre, le *Sophora Japonica*, ainsi que sa variété *pendula*, dont cette dernière forme produit au point de vue décoratif, un de nos plus remarquables arbres pleureurs.

Cependant, nous avons eu occasion de remarquer et de noter dans plusieurs collections dendrologiques quelques autres espèces de *Sophora*, telles que les *S. affinis*, *S. Korolkowii*, *S. violacea* et *S. tomentosa*, dont on est encore incertain sur les mérites au point de vue ornemental, ainsi que sur leur rusticité.

Une des dernières livraisons du *Botanical Magazine* a reproduit à titre de nouveauté la chromolithographie du *Sophora viciifolia*, découvert par Hance, dans la province chinoise de Hupeh et décrit déjà en 1881.

L'abbé Franchet, qui l'a également retrouvé dans le Yunnan, puis au Tibet, où il croit naturellement à une altitude de 350 à 400 mètres sur la chaîne ouest de l'Himalaya, relate que ce *Sophora* n'est qu'une variété assez répandue du *S. Moorcroftiana* de Bentham.

Le *Sophora viciifolia* ne forme pas de gros arbres, ce n'est qu'un arbuste d'ornement qui ne dépasse guère 1 mètre à 1 m. 1/2 de hauteur. Les feuilles pennées sont formées de 6 à 7 paires de petites folioles; ses fleurs sont très jolies, blanches avec un calice bleu violacé et elles sont réunies en grappes au nombre de 8 à 12.

D'après la description du *Botanical Magazine*, le *Sophora viciifolia* serait un remarquable arbuste d'ornement qui mériterait sous tous les rapports d'être mieux connu et répandu dans nos jardins d'agrément.

B. DE CRISSIER.

DE LA PLANTATION NOCTURNE DES VÉGÉTAUX A FEUILLES CADUQUES

Au Congrès des Chrysanthémistes tenu à Angers, l'an dernier, nous avons été mis en rapport avec un architecte paysagiste de Rennes M. René Rouault, lequel nous a entretenu d'une question, qui nous a semblé avoir un grand intérêt pour l'horticulture, car si, après diverses expériences concluantes, les résultats en étaient reconnus bons, cela permettrait, à toute époque de l'année, de pouvoir transplanter des arbres et arbustes en pleine végétation sans qu'il se produise une influence néfaste pour ces végétaux, *il suffit tout simplement d'arracher et de replanter la nuit.*

N'ayant pu faire cette expérience nous-mêmes, ce que nous engageons nos lecteurs à tenter, nous nous sommes entouré des renseignements concernant les expériences pratiquées par M. Rouault et les personnes qui ont pu les suivre en ont été émerveillées.

Cette question aurait une grande influence pour les jardins qu'on veut créer vite, en été, ou pour le changement de place d'un certain nombre de végétaux, et de plus, paraît-il l'emploi de cette méthode permet aussi, d'obtenir, une végétation plus puissante que par la méthode ordinaire, c'est-à-dire la plantation d'hiver.

L'époque exacte de transplantation est déterminée par les indications suivantes :

« Les bourgeons des arbres à transplanter devront être lignifiés sur environ la moitié de leur longueur afin d'éviter le fanage pendant la durée de l'opération ; les Conifères (genre Abiès) devront avoir terminé leur pousse depuis un mois pour éviter l'arcure qui ne manquerait pas de se produire ; les autres Conifères seront transplantés dans les mêmes conditions et en même temps que les arbres à feuilles caduques. Quant aux arbustes à feuilles persistantes, il va sans dire qu'on peut les faire reprendre pendant toute la saison végétative.

La transplantation *se fera la nuit, de neuf heures à trois heures*, pour les arbres ordinaires de pépinière. En employant des arbres et arbustes ayant subi une transplantation en pépinière, opération qui a pour but, en multipliant les radicelles, de conserver aux sujets une motte qui aide puissamment à la reprise, on pourra commencer plus tôt et finir un peu plus tard.

Au moment de la plantation on aura bien soin de recouvrir les racines avec de la terre prise à la surface du sol ou ayant été depuis plusieurs jours exposée aux effets de l'air et de la lumière ; le tassement de cette terre se fera à l'aide d'un copieux arrosage ; enfin, des bassinages sur les feuilles seront pratiqués chaque soir pendant une quinzaine de jours.

La première expérience, datant du 11 mai 1901, fut suivie par une plantation faite en grand chez un propriétaire de Rennes; elle est relatée dans le *Bulletin de la S. C. d'H. d'Ille-et-Vilaine* (1901) pages, 264-65, en ces termes :

Extrait du rapport de M. Ripert, rapporteur de la Commission de visite des jardins.

« Le 21 août, sur la demande M. Rouault, pépiniériste-paysagiste, faubourg de Fougères, nous nous sommes rendus, route de Paris, dans une propriété où M. Rouault a fait une plantation de nuit. Les arbres extra-forts de pépinière n'ayant jamais subi de transplantation, d'une grosseur *de 14 à 25 centimètres*, ont été arrachés et replantés pendant les nuits entre le 29 mai et le 5 juin, ce sont les variétés suivantes : *Erable de Montpellier, Tilleul de Hollande, Erable champêtre, Acacia, Catalpa, Sophora, Peupliers, Noyers, Erable negundo à feuilles panachées. Hêtre pourpre, Prunus Pissardi*, et quantité de conifères en pleine végétation.

Pour quelques-uns de ces arbres, tels que les Sophoras et les Acacias, la végétation est superbe ; les premiers ont des pousses de 0 m. 50 à 60

TILLEUL ARGENTÉ (TRONC DE 27 CENT. DE TOUR), TRANSPLANTÉ LA NUIT DU 14 JUIN 1901 (PHOTOGRAPHIÉ LE 30 JUIN).

centimètres et les secondes de 80 centimètres de longueur. Comme soins, après la transplantation, ils ont reçu un arrosage de fond et des bassinages.

M. Rouault nous a ensuite conduits dans son établissement où il nous a fait remarquer des

plantations faites dans les mêmes conditions (Plantation faite la nuit du 14 au 15 juin 1901) et entre autres un Tilleul argenté ayant un tronc de 27 *centimètres de tour* et une tête de 2 mètres de diamètre sur 2 m. 50 de hauteur et un autre sujet de la même variété avec un tronc de 37 *centimètres de tour* et une tête plus forte que le précédent.

Un Acacia boule a été déplanté deux fois à quinze jours d'intervalle à titre d'essai; il est très bien repris. M. Rouault a fait arracher, en notre présence, un Tilleul qui avait été planté dans ces mêmes conditions et nous avons constaté qu'il avait poussé un chevelu très abondant.

D'après ces indications, le chef de Cultures de l'Institut des Frères de Lamennais, à Ploërmel, fit un essai sur des vignes qui fut aussi l'objet d'un rapport (page 242 du même Bulletin) d'où nous extrayons :

« Nous avons remarqué aussi dans un petit jardin voisin de cette cour des vignes qui ont été boutures au mois de février 1900; on les a arrachées de la pépinière, *à racines nues*, le 18 juin de cette année (1901) et cela au milieu de la nuit; un mois après cette transplantation, les branches avaient allongées de 50 centimètres ». (Méd. de vermeil.)

L'an dernier, au mois d'octobre, à l'Exposition du Cinquantenaire M. Rouault présentait un lot d'arbustes variés, d'arbres et de conifères, transplantés en juillet, c'est-à-dire, en pleine végétation. Afin d'éviter toute équivoque, les sujets avaient reçu un cachet de cire, apposé par une commission spéciale, la veille de la déplantation.

A ce sujet, le rapporteur général de l'exposition, M. Daniel, maître de conférences de botanique appliquée, à l'Université de Reims, s'exprime en ces termes, (Bulletin du Cinquantenaire, pages 420-21).

« M. Rouault présentait au Jury un lot d'arbres et d'arbustes portant un cachet de cire apposé au moment de sa plantation par une commission spéciale composée de MM. Ripert, le commandant Coutance, Le frère Henri et le général Marcille. Ce lot comprenait : des poiriers greffés sur cognassiers, sureaux panachés, frêne pleureur, etc, et conifères variés. Tous ces plants mis en pots pendant une nuit de juillet n'ont pas perdu de feuilles et ont parfaitement repris.

Le Jury a été vivement intéressé par ces essais qui auront une portée pratique importante en permettant ainsi de faire des plantations d'été sans danger.

Après avoir visité un jardin ainsi établi avec succès chez M. Guillemot, propriétaire à Rennes, il a décerné à M. Rouault, le diplôme d'honneur que la S. N. d'H. de France avait mis à la disposition de la S. C. d'H.

D'autre part, nous extrayons des rapports de quelques membres du Jury les réflexions suivantes :

De M. Félix, président de la S. d'H. de Coutances :

« Ce qui m'a particulièrement frappé chez M. Rouault, pépiniériste-paysagiste à Rennes, c'est une collection d'arbres à feuilles caduques transplantés, à racines nues, en pleine végétation et dont la vigueur surpassait celle des arbres plantés en saison normale. Ce résultat a été obtenu par une plantation faite de 9 heures du soir à 2 heures du matin. »

De M. Marcel Gasnier, pépiniériste-viticulteur, au Mans, délégué de la S. d'H. de la Sarthe.

« M. Rouault, qui a tout surveillé lui-même et fait dans ce jardin quantité de massifs d'arbres magnifiques de toute nature, sortant de ses pépinières, entre autres, un lot de superbes sujets *Plantations nocturnes*. M. Rouault, innovateur en grand des plantations nocturnes d'arbres à feuilles caduques, arrachés et replantés, à racines nues, de 9 heures du soir à 2 heures du matin en mai-juin, dont je reparlerai plus tard. »

De M. Epinette, délégué de la S. d'H. de l'Orne.

« Je tiens surtout à vous signaler une expérience de plantation nocturne, faite par M. Rouault. Il a transplanté à racines nues, de 9 heures du soir à 2 heures du matin, des arbres variés dont les feuilles ont conservé leur parfaite fraîcheur. Non seulement les arbres reprennent mais il paraîtrait que leurs racines se développent d'une manière plus considérable par ce procédé.

Cette innovation scientifique fera peut-être son chemin. »

Il ressort de ces appréciations qu'on peut transplanter, avec plein succès, pendant l'été, des arbres et arbustes quelconques, en observant certaines précautions et qu'au lieu de souffrir de cette transplantation ils paraissent plus vigoureux.

Nous serions très heureux, si quelques-uns de nos lecteurs tentaient l'expérience, d'en connaître les résultats, comme aussi nous accepterons avec plaisir les notes concernant cette importante question. L. C.

DES PLANTES EN CAISSE

La culture des plantes en caisse présente de sérieux avantages et vient apporter un merveilleux appoint à la décoration des parcs et des jardins ; leur présence dans la plupart des maisons de campagne est une preuve indéniable de leur grande faveur.

Ces plantes en caisses sont malheureusement placées à tort et à travers, sans aucun souci des lois de l'esthétique. C'est ainsi qu'on en voit souvent former des avenues ou former une ligne continue le long des pelouses des jardins paysagers, détruisant ainsi le cachet pittoresque et artistique, le coup d'œil naturel cherché par l'architecte paysagiste. Pour produire de très beaux effets décoratifs les plantes doivent être employées judicieusement. La nature toute artificielle de leur culture, de leur manière d'être les rend propres à l'ornementation du voisinage immédiat des habitations, des terrasses, des grands escaliers, des perrons, des plates-formes, des cours intérieures dont ils viennent rompre la monotonie, égayer par leurs fleurs et par cela les rendre plus attrayantes et plus familiales. Dans de semblables situations le port de la plante s'harmonise avec le cadre artificiel qui les entoure.

Les jardins conçus dans un sens rectiligne sont tout désignés pour recevoir des plantes encaissées, le long des chemins, le milieu et le coin des pelouses sont autant de situations où elles font toujours bon effet. Dans les jardins paysagers, elles sont moins recommandables, leur caractère artificiel jure trop avec le cadre naturel qui les environne Toutefois, une plante imposante, remarquable par sa forte taille par exemple, ne sera pas déplacée aux intersections des allées très fréquentées, ou accouplées de chaque côté d'une grille d'entrée située non loin de l'habitation.

La nature des plantes à employer est également un point important à envisager ; ainsi, par exemple, l'emploi de plantes rustiques indigènes ou naturalisées : Conifères, etc., est d'un goût médiocre. L'homme de goût, en effet, ne parvient pas à comprendre la nécessité d'une culture si peu adéquate, si peu appropriée avec la nature de ces végétaux, qui croissant librement, naturellement en plein air, végètent si misérablement dans des caisses. Toutefois l'emploi de quelques plantes vertes : *Aucuba*, *Laurier-cerise Lierre en arbre*, etc., est parfois avantageux pour certains petits amateurs, aimant à égayer une cour ombragée et chez lesquels l'absence d'orangerie ou de serre froide ne permet pas la culture de plantes exotiques.

La culture en caisse permet l'utilisation et s'adapte tout particulièrement à une foule de plantes arbustives, très ornementales, mais trop délicates pour résister en plein air à nos hivers rigoureux. Les *Orangers*, les *Lauriers*, les *Palmiers*, les *Clethra*, et autres plantes de serre froide, cultivées en spécimen, attirent toujours l'attention de l'amateur et possèdent certainement une valeur décorative de premier ordre, soit par l'ampleur, le caractère majestueux de leur port et de leur feuillage, soit par le charme exquis qui se dégage de leurs fleurs odorantes ou brillamment colorées.

Certaines plantes de nature grimpante, telles que le *Pelargonium* à feuilles de lierre, les *Héliotropes*, etc., peuvent être palissées sur des espèces de cônes tronqués, fabriqués avec des tiges de fer reliées et maintenues fixes au moyen de cercles, et solidement attachés à la caisse. Ce genre de décoration tout à fait artificiel ne convient que pour les cours intérieures, les grands escaliers, les plates-formes, les terrasses, etc.

Les plantes sont généralement pourvues de caisses ornementales, rondes ou carrées, de préférence en bon bois de chêne et parfois ornées d'ouvrages en fer forgé. Dans ces caisses, ou bacs, les besoins des plantes sont parfois subordonnés à l'ornementation ; il ne faut toutefois pas perdre de vue que pour obtenir de bons résultats, il est nécessaire que les plantes jouissent d'un bon drainage et d'une quantité de terre proportionnée à leur force. Pour les grands spécimens les caisses carrées à panneaux mobiles sont à préférer pour la facilité du transport, du rempotage, etc. Chaque année elles seront peintes, le bois en gris ou bois clair ;

le fer en noir; ces teintes faisant mieux ressortir le feuillage que les couleurs vertes.

Afin d'augmenter l'effet décoratif, les amateurs de fleurs pourront garnir le dessus de leurs caisses avec des plantes fleuries naines, telles que Bégonias, *Lobelia erinus*, etc. Quelques plantes retombantes : Géraniums-Lierre, Pétunias, Capucines, etc., masqueront plus ou moins la caisse et la feront paraître plus naturelle. Il faut évidemment, dans ce cas-ci, renouveler annuellement la terre du dessus des caisses.

Les soins généraux de culture sont extrêmement simples; dès la fin mars, on donne beaucoup d'air afin d'habituer les plantes à l'air libre et vers la fin d'avril, si possible par un temps couvert, on les sort et on les place pendant une dizaine de jours à mi-ombre dans une situation abritée. Les plantes sont alors mises à leur place définitive en tenant compte pour chaque espèce de sa force de résistance aux situations exposées, de ses préférences pour les expositions ensoleillées ou ombragées. Les soins estivaux consisteront en arrosages fréquents à l'eau claire et à l'engrais liquide, en bassinages sur les feuilles après les journées chaudes, etc. En octobre, lorsque les froids apparaissent les plantes sont rentrées dans la serre; on choisit pour cela une journée sèche. Les plantes cultivées en orangerie ou en serre froide, souffrent plus en hiver de l'excès d'humidité que du manque d'eau. Il ne faut donc arroser qu'à bon escient; on peut dire d'une façon générale qu'un arrosage toutes les trois, quatre semaines suffit amplement pour la plupart des espèces. Une température de 5 à 8 degrés suffit en hiver et l'air doit être admis en abondance.

C'est, avons-nous dit, parmi les plantes de serre froide que nous trouverons les espèces les plus propres à la culture en caisses ornementales. Citons d'abord les Orangers (*Citrus aurantium* et *C. aponica*); les Lauriers (*Laurus nobilis*, *Viburnum tinus*, *Nerium oleander*); le Grenadier (*Punica granatum*); le Myrte (*Myrtus communis*); le *Dracæna indivisa* et sa variété *lineata*; le *Pittosporum tobira*; le *Clethra arborea* et sa variété panachée, le *Magnolia grandiflora*, les *Vronica speciosa* et *imperialis*, l'*Agapanthus umbellatus*, le *Phormium tenax*, les *Yucca*, les *Eucalyptus*, le *Ficus elastica*; l'*Erythrina crista-galli*, les Héliotropes, le Géranium-lierre (*Pelargonium peltatum*, etc., qui réclament une situation bien ensoleillée et aérée. Le Bananier (*Musa ensete*) forme une belle plante lorsqu'il est placé dans une situation chaude et ensoleillée. Viennent ensuite quelques Palmiers (*Phœnix Canariensis*, *P. tenuis*, *Cocos Yataï*, *Chamærops exelsa* et *humilis*, et autres espèces), certains Bambous (*Arundinaria falcata*, *A. nobilis*, *A. anceps*, *Phyllostachys Quillioï*, *P. viridis-glaucescens*, *P. flexuosa*, *P. mitis*, etc., etc.,); l'*Evonymus Japonicus*, les *Hydrangea hortensia* et *paniculata*, les *Camellia*, les *Aralia Sieboldi* et *papyrifera*, les *Araucaria exelsa*, *Bidwilli* et *Cunninghami*, le *Grevillea robusta*, etc., qui prospèrent mieux aux emplacements mi-ombragés.

CH. CHEVALIER.

BIBLIOGRAHIE

Note sur la collection de Sansevieria des serres du Museum : Tableau synoptique des espèces, et notes sur leur multiplication par MM. J. Gerôme et O. Labroy.

Les savants auteurs nous apprennent qu'il en existe au Museum 21 espèces bien distinctes, alors que Kew n'en possède que 11 espèces, et donnent aussi toute la description de ces plantes dont beaucoup sont considérées comme textiles.

Les Bégonias. Culture et monographie, par Ad. Van den Heede (1 vol. 221 pages, 52 gravures, 2 fr. 50, O. Doin, éditeur).

Le Tome 4e du *Rapport général administratif et technique de l'Exposition universelle de* 1900, par M. A. Picard, commissaire général, vient de paraître.

PETITE POSTE

N° 8.040. M. V. J. A. O. — C'est le *goudron de Norvège* et non le *goudron de gaz* qu'il vous faut employer pour cicatriser les plaies de vos arbres, ce dernier n'est bon que pour badigeonner les bouts des poteaux, pour palissades, barrières, hangars, etc.; on prétend même que ses émanations sont nuisibles aux plantes qui se trouvent proches.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Distinctions honorifiques. — A l'occasion de l'ouverture de l'Exposition horticole, au Jardin colonial de Nogent-sur-Marne : M. Doumergue, ministre des Colonies a remis diverses distinctions honorifiques parmi lesquelles : Les Palmes d'officier d'académie à M. Guinet, trésorier de la S. horticole du Perreux, la croix d'officier du Mérite agricole à M. Perraud ; président du Syndicat horticole : la croix de Chevalier à MM. Sauvanet, rocailleur, Alny, jardinier chef au Jardin Colonial ; Louis Victor, horticulteur ; Constantin, jardinier ; Berteaux, jardinier ; Vachon, pépiniériste : la croix d'officier de l'Étoile noire du Bénin à M. Lefèvre, conservateur du Bois de Vincennes, la croix d'officier du Dragon de l'Annam à MM. Thévenard et Patin, vice-présidents du Comité d'organisation de l'Exposition et la croix de Chevalier du Cambodge à M. Savouret.

Expositions diverses. — *Avranches*. (Manche), fin juillet 1904, Exposition régionale d'horticulture (Manche et départements limitrophes) organisée par la S. d'H. d'Avranches.

Expositions françaises pour 1903. — *Nancy*, du 3 au 5 octobre (salle Poirel), Exposition spéciale de fruits et légumes (des fleurs seront aussi admises conditionnellement) organisée par la S. d'H. de Nancy.

S'adresser à M. le Président de la Société, avant le 20 septembre.

Orléans (Loiret), du 12 au 17 novembre, Exposition spéciale de Chrysanthèmes, fruits, fleurs, etc., organisée par la S. d'H. d'Orléans et du Loiret.

Le 15 novembre : Concours d'Élèves greffeurs.

S'adresser à M. Eugène Delaire, secrétaire général.

Chaumont, du 14 au 16 novembre, Exposition de Chrysanthèmes et fruits organisée par la S. horticole de la Haute-Marne.

S'adresser avant le 1er novembre à M. Lucien Bolut, secrétaire général.

Tarare (Rhône), 19 au 24 septembre.

Pétunia blanc pur double : Boule de Neige. — Cette nouvelle variété, obtenue par la maison Baltet frères, de la race Etienne, a été fortement remarquée des amateurs aux dernières expositions de Troyes et de Cabourg où elle a été récompensée ; la fleur est grande, bien pleine et du plus beau blanc pur.

En voulez-vous des... z' Honneurs! Dans notre n° du 10 novembre 1902, et sous cette rubrique, nous nous élevions contre cette bande d'organisateurs de pseudo-expositions, vendant des diplômes de médailles et de membre du jury et mettions en garde nos lecteurs contre cette exploitation de la vanité humaine organisée, à l'occasion d'une exposition anglaise internationale.

Nou avons été bon prophète car, dans *Le Journal* du 2 août, nous lisons cet entrefilet.

« Entrepreneurs d'expositions devant la cour de police de Greenwich. Diplômes et médailles. Londres 1er août. — Deux Français, MM. Louis-Emile Porel d'Agrond, âgé de 38 ans, et Georges Perett de Sarcez, âgé de 44 ans, se disant Agents d'exposition, ont comparu devant la Cour de police de Greenwich pour *tentative d'escroquerie.*

Ces prévenus auraient créé récemment une entreprise appelée Compagnie internationale des Expositions de Londres, 1903 », qu'ils auraient installée à New Cross Hall pour être ouvertes pendant les mois de juillet, août et septembre.

L'accusation prétend qu'il n'y avait là que l'apparence d'une exposition, car aucune marchandise ne s'y trouvait exposée. En réalité, il s'agissait de la vente de diplômes et de médailles que chacun pouvait se procurer moyennant une somme variant de 25 à 75 francs.

Le prononcé du jugement a été ajourné.

Un nouvel Eremurus. — Sous le nom d'*Eremurus Himrob*, M. Van Tibergen, horticulteur à Haarlem, met au commerce une nouvelle variété de cette Liliacée, issue de l'*E. Himalaïcus* × l'*E. robustus*, d'où son nom, *Him. rob* !

Feuillage de l'*Himalaïcus*, plus rustique que le *robustus* et fleurs de l'*Elwesianus*, d'un coloris plus clair.

Recommandé aux horticulteurs loustics en quête de noms, car, outre qu'on reconnaîtra ainsi la parenté, on pourra se livrer à une masse de jeux de mots dits : Jeux d'Esprit ! comme par exemple, en fécondant l'*Œillet Baltet* par l'*Œillet Hochard*, on obtiendrait l'*Œillet Balhochard;* puis nous verrons apparaître le *Canna Chaucolas*, issu des variétés *L. Chauré* et *Secrétaire Nicolas* ; du Bégonia *Chamberlain* et du *B. Arago* naîtrait le Bégonia *Berlaingo;* comme aussi verra le jour le Géranium *Catacombes*, de l'hybridation des variétés *Cataracte* et *Président Combes;* avec les Chrysanthèmes *Choulet* et *Chifflot*, on pourrait même satisfaire les auvergnats et créer les variétés *Chifflet* et *Choulot*, etc.

Et pourquoi aussi ne pas créer de nouveaux genres par ce procédé sans se mettre en frais d'imagination ?

Ainsi nous verrions Lemoine obtenir un nouveau type de Pentstemon, le *Pentslemoi*, etc.

Ce serait tordant! dirait Zina.

Un nouvel ennemi de la vigne. — Il a été signalé à l'une des dernières séances de l'Académie des Sciences, par M. le professeur Guignard, un nom prédestiné, une nouvelle maladie cryptogamique qui attaque la vigne... Comme si elle n'en avait déjà pas assez !

Ce champignon vit avec le *Doctyliopus vitis*, qui est une cochenille piquant les racines qui gonflent et meurent étouffées.

Cette nouvelle maladie a été *dédiée* à un de nos plus savants collègues de la S. N. d'H. de France, botaniste émérite, M. le Dr Bornet, et portera désormais le nom de *Bornetina corium!*

Perpétuer son nom par une jolie fleur, ou un bel arbuste cela est très agréable, mais le transmettre aux générations par une affreuse maladie, ce doit être navrant !

Il est vrai que si le parrain du Phylloxera s'était appelé Phylloxer, son nom eût passé plus à la postérité que celui d'un grand savant ou d'un vaillant général !

Nécrologie : Nous apprenons le décès, à Montévideo, de M. E. Racine, ancien élève de l'École d'horticulture de Versailles, jardinier chef de la ville de Montévideo.

LUCIEN CHAURÉ

LES ORCHIDÉES

ODONTOGLOSSUM CRISPUM OU ALEXANDRÆ. — Les importations de cette superbe Orchidée de la Colombie continuent cette année d'arriver en nombre considérable sur le marché de Londres.

Aux enchères publiques de la salle des ventes de MM. Protheroe et Morris, à Londres, on a de nouveau offert, au mois d'août, une immense et belle importation, composée de 18.000 plantes d'*Odontoglossum crispum*, qui ont été adjugées en un seul jour pour environ 22.000 francs. Ces *Odontoglossum* provenaient des mêmes introducteurs et de la même région, que ceux de cette fameuse importation de 30.000 plantes, vendue au mois de juin dernier dans les mêmes salles de vente et que nous avons déjà signalée dans nos colonnes.

Les droits élevés de sortie qui frappent les exportations d'Orchidées originaires de ces pays, ne semblent donc pas, du moins jusqu'à présent, entraver ce commerce. Il est cependant douteux que la récolte des Orchidées, entreprise dans de telles conditions, puisse laisser des bénéfices aux collecteurs et importateurs actuels des Orchidées de la chaîne des Andes de la Colombie.

ANGRÆCUM ROTHSCHILDIANUM. — Ce nouveau et charmant *Angræcum*, introduit récemment en Angleterre par le major H.-B. Rattray, qui l'avait découvert dans l'Uganda, contrée située aux environs des Lacs de Nyanza Victoria (Afrique centrale,) vient de fleurir pour la première fois dans les serres de l'Hon. Walter Rothschild.

L'*Angræcum Rothschildianum* diffère complètement des espèces connues et introduites jusqu'à présent dans nos collections. Comme port, il ressemble un peu à l'*Angræcum bilobum*, et comme fleurs à l'*Angræcum Galeandræ*. Il développe une tige de 10 à à 15 centimètres, garnie de belles feuilles vert foncé, ovales et bilobées, qui atteignent de 12 à 20 centimètres de longueur sur 7 à 9 centimètres de largeur. Les inflorescences, retombantes, sont longues de 25 à 30 centimètres ; elles supportent de sept à douze grands fleurons d'un blanc verdâtre, sont maculées de pourpre foncé à la base du labelle et dégagent un parfum délicieux.

Cette espèce est une intéressante nouveauté à introduire et à cultiver dans nos serres chaudes, en compagnie des autres Orchidées indiennes.

DISTINCTION HONORIFIQUE. — Nos lecteurs apprendront avec le plus grand plaisir que l'Université d'Heidelberg vient de décerner le titre de *Docteur in honoris causa* au savant Orchidographe belge, M. le professeur A. Cogniaux, rédacteur en chef du *Dictionnaire iconographique des Orchidées*.

OTTO BALLIF.

LES NOUVEAUTÉS

NICOTIANA SANDERIANA, *hybr.*

Parmi les nouveautés les plus remarquables de récente obtention, figure en premier lieu le *Nicotiana Sanderiana*, qui a été présenté cette année pour la première fois au *Temple Show* de Londres par ses obtenteurs MM. Sander et fils, de Saint-Albans (Angleterre).

D'après les éloges que vient de faire toute la Presse horticole anglaise au sujet de cette présentation à cette grande exposition horticole, ce nouveau métis a obtenu à cette occasion le plus grand succès dans la section des plantes annuelles.

Ce gain est issu d'une hybridation entre les *Nicotiana Forgetiana* et *N. affinis*. Le *Nicotiana Forgetiana* est une espèce indigène au Brésil, introduite en Europe par la maison Sander, mais qui ne l'a jamais mise au commerce ; cette espèce produit en abondance de petites fleurs remarquables par leur coloris rouge foncé. Elle a servi à féconder le *N. affinis*, une ancienne espèce très appréciée pour l'ornementation de nos parterres et qui développe à profusion pendant toute la belle saison, de belles et grandes fleurs blanches, un peu odorantes à certaines heures de la journée.

Le résultat de cette hybridation a donné

naissance au *N. Sanderiana*, qui ressemble comme port au *N. affinis* et qui développe également en abondance des épis de grandes fleurs odorantes d'un beau rouge cramoisi.

C'est une excellente acquisition qui réclame les mêmes soins de culture que ceux que l'on donne au *N. affinis* et qui conviendra surtout pour la plantation des massifs devant produire un grand effet décoratif. Le *Nicotiana Sanderiana* est cultivé comme plante annuelle et se reproduit parfaitement au moyen du semis fait de bonne heure au printemps en serre ou sur couche chaude.

La maison Sander, de Saint-Albans, ne mettra du reste au commerce les graines de cette nouveauté que dans le courant de l'automne prochain.

B. DE CRISSIER.

LES HEUCHERA

Lors de la dernière Exposition de Nancy (6 juin) ou nous avions l'honneur d'être délégué comme juré, par la S. N. d'H. de France, nous avons surtout remarqué parmi les lots exposés par les célèbres horticulteurs nancéens V. Lemoine et fils, comme aussi parmi leurs cultures une plante ancienne, il est vrai, mais qui travaillée, s'est déjà beaucoup modifiée, et qui a un grand avenir devant elle.

C'est l'HEUCHERA !

Aussi en avons-nous fait peindre une aquarelle des principales variétés, et en publions aujourd'hui la Chromo à laquelle nous joignons tous les renseignements que nous avons pu recueillir sur cette Saxifragée.

« Le genre *Heuchera*, dédié par Linné au botaniste Henri Heucher, appartient à la famille des Saxifragées et comprend un certain nombre d'espèces qui, pour la plupart, sont reléguées dans les jardins botaniques. C'est surtout à partir de l'introduction de l'*Heuchera sanguinea*, que ce genre a fait son apparition dans les cultures d'ornement, et c'est grâce aux croisements dont cette espèce a été le point de départ, que nous possédons maintenant un groupe de plantes vivaces de la plus haute valeur décorative, et dont les collections, de jour en jour plus nombreuses, rivaliseront de vogue avec

HEUCHERA HYBRIDE (CAYEUX ET LECLER)

celles des *Delphinium*, des *Pyrethrum*, des *Phlox*, etc.

Sans mentionner les espèces d'intérêt purement botanique, qu'il nous suffise d'énumérer les suivantes, qu'on rencontre dans les cultures : *H. altissima*, *bracteata*, *cylindrica*, *Drummondi*, *glabra*, *Himalayensis*, *lucida*, *Menziesii*, *pilosissima*, *ribifolia*, *rosularis*, *villosa*, *Wheeleri*, et dont plusieurs sont peut-être synonymes entre elles; nous ne nous arrêterons que sur les cinq ou six espèces les plus connues et les plus intéressantes.

L'*Heuchera Americana* est une plante à souche épaisse, à feuilles radicales, longuement pétiolées, arrondies, lobées, vert foncé, à hampes de 30 à 40 centimètres, portant une quantité de panicules dichotomes de petites fleurs pendantes à calice globuleux, verdâtre, à pétales très petits, de même teinte, à étamines saillantes et à anthères orangées; sa floraison a lieu en mai-juin.

HEUCHERA HYBRIDES

1. H. FANTAISIE... 2. H. FLAMBEAU... 3. H. PLUIE DE FEU

4. H. (SEMIS)... 5. H. BRIZOIDES GRACILLIMA... 6. H. LA PERLE

L'*Heuchera Richardsoni* (*hispida*) cultivé plus généralement sous le nom de *Tiarella purpurea*, a un aspect assez analogue à celui

HEUCHERA AMERICANA (VILMORIN)

de l'espèce précédente; son feuillage, d'un rouge bronzé au premier printemps, passe au vert foncé marbré de brun au voisinage de toutes les nervures. Les hampes sont plus grosses, plus hautes, et les fleurs un peu plus grandes.

L'*Heuchera rosea* est une petite plante très pubescente; ses feuilles, ses pétioles et ses tiges florales sont couverts de poils blanchâtres. Les hampes sont courtes, les petites fleurs dressées et serrées, à calice vert bronzé, à pétales blancs, microscopiques et à étamines incluses.

L'*Heuchera micrantha* de l'Amérique du Nord également, est une jolie plante à feuilles glabres, et à inflorescences très

HEUCHERA MICRANTHA

légères et très élégantes. Les hampes et les pédicelles sont rougeâtres, les fleurs sont petites, le calice blanc verdâtre passant au brun, les pétales réfléchis en dehors, blanc pur, les étamines saillantes et divariquées avec des anthères orangées.

L'*Heuchera pubescens*, du Colorado, n'est pas très différent du précédent, dont il n'est peut-être qu'une simple variété; ses feuilles sont plus petites, ses hampes plus grêles, et ses fleurs un peu moins nombreuses.

L'*Heuchera sanguinea* a été introduit du Nouveau Mexique et de l'Arizona, il y a une vingtaine d'années. C'est une petite plante à souche un peu charnue, à feuilles glabres, de faible dimension, vert clair, à pédoncules grêles, flexibles, sonvent couchés, terminés de juin à juillet par des panicules de fleurs dressées, à calice grand, rose carmin passant au carmin vif, à pétales blancs, peu apparents, à étamines incluses, jaune orangé. La beauté de cette plante, comme dans tous les *Heuchera* d'une certaine valeur décorative, réside uniquement dans la belle coloration du calice, les pétales étant toujours, dans ce genre, d'un effet insignifiant. Cette espèce convient surtout pour orner les rocailles, elle se plaît dans un sol léger et sablonneux, et résiste généralement aux hivers du Nord de la France. Cependant elle est un peu délicate, et sa floraison n'est pas toujours très abondante.

Un certain nombre de variétés de l'*Heuchera sanguinea* sont cultivées dans les jardins. *H. sanguinea robusta*, *splendens*, *grandiflora*, *rosea*, *cuprea*, etc.; le nom de chacune indique son caractère distinctif, plus ou moins appréciable. L'*H. sanguinea alba*, ou simplement *Heuchera alba*, se distingue du type, non seulement par la blancheur de ses fleurs, mais encore par leur plus petite taille, leur plus grand nombre, le meilleur port de ses inflorescences, et par sa variabilité; ce qui laisse croire qu'on est en présence d'un hybride naturel de parents inconnus.

L'hybridation a complètement transformé le genre *Heuchera* en faisant naître une quantité de formes nouvelles destinées à faire oublier leurs devancières.

C'est d'abord l'*Heuchera brizoïdes* (Lemoine), hybride entre l'*Heuchera sanguinea* et le *Tiarella purpurea* (*Heuchera Richardsoni*), mis au commerce en 1897; plante absolument rustique, comme toutes celles qui suivront, à feuillage glabre, d'un rouge bronze pendant

le développement, et d'un vert bronzé pendant et après la floraison. Une plante de deux ans émet en moyenne une quinzaine de hampes florales, s'élevant de 60 à 75 centimètres, et garnies pendant deux mois, juin et juillet, d'une quantité de fleurs, dressées, à calice rose saumoné purpurin, à petits pétales blanchâtres et à étamines ne dépassant pas le périanthe. Si on relève les touffes en automne et qu'on les force, on les voit émettre en peu de temps leurs panicules, qui s'épanouissent pendant les mois les plus sombres de l'année.

L'*Heuchera Zabeliana*, répandu d'abord sous le nom d'*H. rosea* Zabel, a été obtenu par M. H. *Zabel*, alors directeur du jardin royal de Münden, (Allemagne), d'un croisement entre l'*H. sanguinea* et l'*H. pilosissima* ; c'est une plante vigoureuse, à grandes fleurs dressées, serrées sur les hampes, d'un rose tendre, avec les étamines incluses, jaune clair. Ce serait une très belle plante si sa floraison était plus abondante.

Le Révérend C. Wolley Dod, d'Edge Hall, Malpas, Angleterre, a mis en 1902 les lecteurs du journal *The Garden* au courant des différents hybrides d'*Heuchera* qui se sont produits naturellement dans son jardin. C'est ainsi qu'il signale un hybride entre l'*H. sanguinea* et l'*H. cylindrica*, plante robuste, à fleurs roses, avec un léger soupçon de vert, répandu depuis dans les cultures anglaises sous le nom d'*H. Edge Hall hybrid.*; un autre obtenu aussi fortuitement entre l'*H. sanguinea* et l'*H. hispida* (*Richardsoni*), ressemblant à s'y méprendre (et cela n'a pas lieu de nous étonner, étant donnée son origine) à l'*H. brizoïdes*, et enfin un troisième, venant de l'*H. micrantha* croisé avec l'*H. sanguinea*, qui n'a pas reçu d'appellation particulière, et ne figure pas, à notre connaissance, dans les catalogues.

En 1901 a paru l'*H. brizoïdes gracillima* (Lemoine) hybride entre l'*H. brizoïdes* et l'*H. micrantha*. Cette plante possède un cachet tout particulier. Le feuillage est petit, vert clair, en touffes basses; les hampes droites se développent en très grand nombre, et constituent des panicules ramifiées à l'infini. Les fleurs petites et mignonnes, comme celles du *Gypsophila paniculata*, se comptent par milliers sur une plante et sont d'un rose tendre avec l'extrémité rose carmin. L'effet produit est des plus attrayants.

Sous le nom d'*Heuchera Rosamunde*, MM. R. Wallace et Cie, de Colchester viennent (9 juin 1903) d'exposer à la Société royale d'horticulture de Londres un hybride obtenu en croisant l'*H. sanguinea* par l'*H. micrantha*. C'est une plante vigoureuse, dont les hampes atteignent et dépassent un mètre de hauteur, et sont garnies d'élégantes petites fleurs rose tendre à boutons corail : elle n'est pas encore au commerce.

En croisant entre eux les *H. brizoïdes*, *Zabeliana*, *sanguinea*, *alba*, *Richardsoni* (*T. purpurea*), l'établissement V. Lemoine et fils a déjà pu mettre au commerce un certain nombre de variétés nouvelles, appelées à un grand avenir.

Les voici dans leur ordre d'apparition :

H. brizoïdes : La Perle (Lemoine 1901) : feuillage vert, inflorescences nombreuses, extrêmement garnies, hampes hautes et droites, fleurs grandes, serrées, blanches avec les pointes soufrées, passant au rose tendre.

H. brizoïdes : Flambeau (Lemoine 1901) feuillage vert foncé, hampes droites, brunes, assez hautes, fleurs nombreuses, grandes, serrées, de couleur uniforme, rose laque à tons violacés.

H. brizoïdes : Fantaisie (Lemoine 1902) : feuillage vert fortement veiné et marbré bronze, hampes très solides, de 75 centimètres, fleurs très abondantes, globuleuses, vert clair nuancé soufre, pointes bronzées.

H. brizoïdes : Grenade (Lemoine 1902) : hampes nombreuses, assez élevées, fleurs moyennes, rouge carminé.

H. brizoïdes : Pluie de feu (Lemoine 1902) : hampes s'élevant jusqu'à 60 centimètres, droites et solides, d'une tenue irréprochable; fleurs grandes, très nombreuses, cerise vif, disposées en inflorescences pyramidales. C'est le plus beau des hybrides obtenus jusqu'à ce jour.

Cette énumération est loin d'épuiser la liste des nouveaux gains dont le genre *Heuchera* continue à s'enrichir. Des sortes à grandes fleurs blanches, des formes à fleurs rose clair, rose vif, rose violacé, des colora-

tions rouge vif et rouge brique, des feuillages pourpre ont déjà fait leur apparition. D'autre part, des variétés, issues, par métissage de l'*H. brizoïdes gracillima* ont procuré de charmantes nouveautés, avec une grande diversité de teintes. »

Toutes ces plantes sont d'une absolue rusticité, leur culture et leur multiplication par éclat ou par semis n'offrent aucune difficulté ; leur floraison dure plus de deux mois, de mai à juillet. Réunies par groupes de plusieurs plantes de chaque variété, elles produisent en pleine terre un effet merveilleux et comme fleurs coupées elles apportent dans les compositions florales un élément de grâce, de légèreté et d'élégance.

L. C.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

LOASA

Les Loasas sont aussi des plantes grimpantes, du moins pour certaines variétés, mais non des plantes à bouquets, car leurs tiges sont couvertes de poils urticants qui, quant on les touche, brûlent comme des orties.

Les fleurs, jaunes, orangé, rouges ou blanches, sont très curieuses ; la variété la plus répandue est le *Loasa aurantiaca* (L. orangé), originaire de l'Amérique du Sud qui atteint trois mètres de hauteur et fournit une floraison très longue

LOASA AURANTIACA

Il faut le planter à exposition très chaude, et le semer comme les autres plantes de pleine terre, en septembre en hivernant pour planter au printemps ou sur couche dès mars en repiquant en pot, en bonne terre légère et engraissée si possible.

LOASA HISPIDA

On peut conserver ces pots et les rentrer en serre ; ainsi traitées, les plantes durent quelques années.

Il existe encore plusieurs variétés : les *L. Canarinoïdes*, à fleur rouge brique (4 m. de hauteur), et à tiges basses, comme le *L. hispida* (50 centim.), à fleurs jaune citron, centre panaché blanc et vert, et une à fleurs

LOASA VULCANICA

(1) Gravures Vilmorin.

panachées de rouge, de jaune et de blanc, le *L. Vulcanica* qui forme une belle touffe, mais ne dépasse guère un mètre de hauteur.

(*A suivre.*) HELCEY.

LES FOURMIS NUISIBLES
AUX ARBRES FRUITIERS
(*Suite et fin.*)

— *Formica fusca*, Fourmi noire. — La fourmi noire ne niche pas comme la *Formica rufa*. C'est sous les pierres et l'écorce des vieux arbres qu'on rencontre les fourmilières, elles ne sont pas rares non plus dans les couches de nos jardins.

Le mâle mesure de 6 à 7 millimètres ainsi que la femelle. L'ouvrière n'en atteint que 5.

Le mâle a le corps noir, très luisant et presque glabre, ses antennes sont noires, ses ailes obscures avec les nervures d'un jaune foncé.

L'anus et les pattes sont rouge pâle avec les hanches noires.

La femelle a le corps noir très brillant avec un reflet bronzé; ses antennes sont noires avec leur premier article brun. Les ailes enfumées ont les nervures et un point épais noirâtres; les pattes sont brun rougeâtre avec le bas des cuisses de couleur plus foncée.

L'ouvrière a le corps noir, légèrement cendré et luisant. La base des antennes est rougeâtre; la carène placée sur le devant de la tête et trois yeux lisses distincts; les pattes sont de la même couleur que celles de la femelle.

— *Formica flava*. Fourmi jaune. — La *Formica flava* est l'une des plus petites du genre, c'est ordinairement à la racine des plantes et plus souvent dans les pots de fleurs qu'elle établit son nid. M. Géhin dit en avoir trouvé un qui était assez abondant à la racine d'un jeune poirier.

Le mâle ainsi que l'ouvrière mesurent environ 4 millimètres de longueur, la femelle en atteint généralement 6.

Le mâle a le corps d'un brun clair; les antennes et les pattes de couleur plus pâle; les ailes blanches avec des nervures jaunâtres.

La femelle a le corps d'un brun roussâtre foncé; les antennes et les pattes d'un roux jaunâtre clair. Les ailes sont d'un jaune obscur, surtout à la base, avec les nervures et le point épais jaunâtres.

L'ouvrière a le corps d'un jaune fauve plus ou moins foncé, luisant, un peu pubescent, et l'abdomen ordinairement de couleur un peu plus foncée que le reste du corps.

— *Formica cunicularia*. Fourmi mineuse. — Cette espèce cause de grands dégâts aux vieux pommiers et poiriers dont le tronc est creux à la base en y installant leur nid terreux et composé d'une grande quantité de petites chambres de 2 à 3 centimètres cubes de forme à peu près rectangulaire.

Voici ce qu'en dit M. Géhin :

« Ouvrière : longueur, 5 millimètres. Corps presque glabre : antennes d'un rouge noirâtre ou noires, avec le premier article jaunâtre; tête noire, environs de la bouche rougeâtre, une ligne légèrement enfumée sur le front; trois ocelles apparents; corselet d'un jaune plus ou moins foncé, avec une tache noire sur le dos; les segments qui suivent le nœud, réunis en masse, d'un noir cendré et pubescents.

« Mâle : longueur, 6 à 7 millimètres. Corps noir et très luisant; abdomen soyeux; pattes noires ou d'un brun très foncé; ailes obscures, enfumées, à reflet irisé, nervures d'un brun jaunâtre et point épais, noir; antennes noirâtres, soyeuses, surtout à l'extrémité.

« Femelle : longueur, 8 à 10 millimètres. Corps grand; antennes et tête semblables à celles de l'ouvrière; corselet fauve avec trois taches noires; abdomen noir; pattes fauves; ailes transparentes avec les nervures jaunâtres et le point obscur brun. »

Cette espèce est des plus commune, elle fait son nid au pied des espaliers, dans les couches, près des serres, etc. C'est elle que l'on rencontre le plus ordinairement sur les arbres à la recherche des pucerons ou des cochenilles, et aussi, d'après M. Goureau, près de la *Psylla rubra*.

PAUL NOEL.

CRÉATION AUTOMNALE
DES PELOUSES

On désigne généralement sous le nom de Pelouses des espaces gazonnés d'étendues variables recouverts d'herbes fines, compactes, tenues courtes par des tontes ou des fauchages fréquents qui servent, en garnissant de verdure les espaces dénudés d'arbres, à agrémenter les scènes paysagères.

Dans les petites propriétés l'entretien des pelouses rendu plus facile à cause de leur exiguïté même, permet pour leur composition l'emploi presque exclusif du *Ray-grass* ou gazon anglais.

Dans les grands parcs, justement à cause des difficultés d'entretien, on crée presque toujours deux sortes de pelouses : Celles avoisinant l'habitation ou entourant de belles compositions florales, en un mot toutes celles d'un arrosage facile seront identiques à celles des petits jardins, à la condition de posséder pour les établir un bon sol, frais, profond, riche en humus, bien défoncé à sous-sol perméable.

Mais si le sol est naturellement léger, sablonneux et sec en un mot de peu de consistance les pelouses en Ray-grass n'auraient pas de durée, dans ce cas il faut y semer ce que les marchands grainiers dénomment *Lawn grass*; c'est un mélange formé d'une partie de Ray-grass auquel on ajoute des semences de graminées plus rustiques telles que : les Paturins, les Fétuques durette et à feuilles menues, le Brôme des prés, la Flouve odorante, la Cretelle des prés, etc., qui, un peu plus lentes à se développer, prennent par la suite la place du Ray-grass dont la durée est assez limitée; mais qui, grâce à sa croissance rapide, garnit en quelques semaines les espaces ensemencés.

Le semis se fait toujours au printemps dans les sols restant fort humides en hiver, de préférence à l'automne dans tous les autres sols. Semés en septembre, surtout dans la première quinzaine de ce mois, leur levée et leur croissance favorisées par la chaleur du jour et la fraîcheur des nuits se font rapidement.

Les pelouses semées en Ray-grass exigent l'emploi de 150 kilos de semence à l'hectare, celles en Lawn-grass de 90 à 100 kilos en bon terrain bien fumé et soigneusement préparé, de 100 à 125 kilos si le sol à ensemencer est de qualité inférieure ou un peu maigre.

L'opération de l'ensemencement quelle que soit l'époque doit se faire sur un labour déjà un peu ancien, rassis comme on dit le plus souvent, dont la surface a été hersée et roulée dans tous les sens pour l'effriter et la rendre aussi meuble que possible. On y épand ensuite, par un temps calme, à la volée, la semence qui, pour toutes celles de graminées, sera enterrée à la herse à dents fines. Si on y ajoute soit du trèfle blanc ou une autre semence de légumineuse on la sème, à la dose de 1 kilo à 1 kilo et demi à l'hectare à la suite de ce hersage. On termine ensuite par un roulage énergique si le sol est plutôt sec, avec un instrument un peu moins lourd s'il est encore un peu frais.

Peu de temps après, aussitôt que la levée est terminée et que les jeunes gemmules sont suffisamment développées, on roule à nouveau l'espace ensemencé, facilitant ainsi le tallage des jeunes plantes qui, développant à la suite de cette opération une plus grande quantité de rejets feuillés, acquerront en peu de temps une plus grande résistance. Faire sarcler au moins une fois pour enlever les mauvaises herbes provenant soit du sol ou d'impuretés mélangées aux semences et dont l'envahissement nuirait au développement ultérieur des plantes utiles.

Au printemps, aussitôt que les hâles auront suffisamment ressuyé la surface un nouveau roulage s'impose pour raffermir la partie supérieure du sol soulevée en hiver par les alternatives de gel et de dégel.

Par la suite, les soins d'entretien consisteront en tontes fréquentes, de huitaine en huitaine pour le Ray-grass, tous les douze ou quinze jours seulement pour les autres. Faire suivre immédiatement chaque tonte d'un roulage et pendant le cours de la saison, stimuler leur végétation en y épandant de temps à autre par un temps très humide de 100 à 150 kilos de nitrate de soude ou de sulfate d'ammoniaque à l'hectare. Cet épandage ne peut être fait par un temps sec qu'à

la condition de pouvoir donner immédiatement, et au fur et à mesure de l'épandage un copieux arrosage. A l'automne de chaque année, épandre en novembre une couche de fumier de ferme très décomposé qu'on laisse ainsi jusqu'en février, à ce moment, avant que la végétation ne recommence, on ramasse avec soin au râteau toutes les pailles incomplètement consommées qui nuiraient par la suite à la tonte et au fauchage.

Tondre et rouler fréquemment, fumer, arroser le plus souvent possible sont les conditions essentielles pour posséder de belles pelouses.

V. Enfer.

LES ALSTRŒMÈRES

Les Alstrœmères, ces plantes aux fleurs abondantes et bizarres, sont bien peu cultivées. Et, cependant, à notre époque, où on use tant de fleurs à longues tiges pour les confections florales, les Alstrœmères du Chili et du Pérou sont toutes indiquées pour cet emploi.

De temps à autre, seulement, on en rencontre, en visitant un jardin d'amateur. Elles y sont plantées en carré, au potager, pour la coupe et la garniture des vases de la maison de campagne.

L'horticulteur devrait cultiver ce genre de plantes faciles à élever... quand on le sait!

L'Alstrœmère du Chili est très rustique : on peut la laisser pendant quelques années à la même place, en prenant soin de jeter une trentaine de centimètres de feuilles mortes, sur le sol, au moment où les grands froids vont arriver.

Les tiges rondes élevées de 1 mètre au-dessus de la terre, se couronnent de branchettes formant ombelle irrégulière de fleurs à six divisions, dont deux intérieures, quelquefois les trois, sont finement rayées.

Dans ce périanthe très varié, les divisions extérieures sont nuancées autrement que les autres. Il y a du rose, il y a du rouge comme il y a du blanc ; chez les divisions intérieures c'est souvent du jaune plus ou moins vif rayé de brun ou de noir. Ces Amaryllidées, dont on a fait un sous-ordre sous le nom d'Alstrœmeriées, présentent bien leurs fleurs : dans les grandes gerbes, elles produisent un effet unique et intéressant.

L'*Alstrœmeria Chilensis* a été nommé par Charles Lemaire, mais ce fut Linné qui dédia le genre à un médecin suédois de ses amis, qui s'appelait *Alstrœmer*.

L'*Alstrœmeria pelegrina*, (Linné), est natif du Pérou où il est appelé *Lis des Incas*. L'Alstrœmère perroquet est plus délicate. C'est l'espèce qui servit à Linné pour établir ce genre. Tout est plus délicat chez cette espèce, les fleurs, comme la culture. Il lui faut un châssis couvert de litière en hiver ; sans cela, dans le nord l'humidité surabondante et le froid tueraient l'Alstrœmère du Pérou.

Les jolies fleurs rose et blanc, rayées de pourpre aux divisions intérieures la rendent désirables. Les tiges sont moins hautes, les ombelles sont moins larges mais comme ces fleurs sont jolies!

Les savants et les philosophes, qui nient l'espèce, qui ne voient que des variétés, peuvent s'appuyer sur l'étude des Alstrœmères, pour démontrer leur opinion.

Charles Lemaire, dans une étude qu'il fit paraître sur ces plantes dans la *Flore des serres et des jardins de l'Europe* (vol. I, page 99), dit ceci :

« *Pourquoi n'arriverait-t-il pas dans les végétaux ce que l'on s'étonne de remarquer dans les animaux : dans le genre humain, par exemple, où les traits de l'aïeul, du bisaïeul ou même du trisaïeul paternel ou maternel se retrouvent en entier dans la seconde ou troisième génération, sans avoir passé aux intermédiaires. Le mélange des pollens doit, tôt ou tard, selon nous, offrir de tels résultats chez les plantes.*

Pour le philosophe, il n'est point d'espèces absolues. »

Nous ne pouvons que nous incliner devant l'appréciation du savant Bulbophile, mais nous allons, cependant, signaler les autres espèces et variétés d'Alstrœmères ; nous ajoutons dans cette liste les deux espèces dont nous venons de parler :

Alstrœmeria acutifolia, (Link et Otto), Mexique, introduit par Deppe chez le Dr Otto, de Berlin, figuré dans l'Encyclographie de Drapiez, en 1833 ; *grimpante*.

A. affinis, (Martens et Galeotti), Mexique : Bulletin de l'Académie de Belgique, 1843 ;

A. argenteo vittata, (Charles Lemaire), Brésil, province de Rio-de-Janeiro, introduit chez M. Ambroise Verschaffelt en 1855 : figurée dans plusieurs publications et dans la Flore, vol. XIV, 1861 ;

A. aurantiaca, Don, Chili, introduit en 1833 chez Low à Londres : figurée dans

ALSTRŒMERIA AURANTIACA

l'Encyclopédie et Flore des serres de l'Angleterre, IV, 1836 ;

A. aurea, (Graham), Chili, introduit par Anderson au Jardin botanique d'Edimbourg : même encyclopédie, II, 1834 ;

A. Caldasi, (Humboldt et Bonpland), Ander de Quindin : introduit chez Veitch, par M. Pearce. Flore XVII, 1867-68 : *grimpante* ;

A. Chilensis, (Ch. Lemaire), Chili, Flore, I, 1845 ;

A. Errembaulti, (Hortul), Hybride de l'*A. pulchra* par l'*A. peregrius*, obtenu par M. Errembault, de Tournai, Flore, III, 1847 ;

A. Flos Martini, (Lindley), Chili : introduit en 1822, par Sabine, secr. de la Soc. d'H. de Londres, Encycl. et Fl. des serres de l'Angleterre, III. 1835 ;

A. hæmantha. (Ruiz et Savon), Chili : introduit en 1830, chez Lady Oakes, Encycl. Drapiez, 1833 ;

A. Jacquesiana, (Ch. Lemaire), Brésil : introduit par Jacob Makoy en 1846, Flore, II, 1856 ;

A. Ligtu, (Linné), Chili : introduit en 1777, par John Brown, Sertum botanicum, 1828 ;

A. miniata, (Martens et Galeotti), Mexique (Mirador) : Bulletin de l'Académie de Belgique, 1843 ;

A. neilli, (Graham), Léron : introduit en 1831, chez M. S. Neill, à Canomills, près d'Edimbourg, Encycl. Drapiez ;

A. oculata, (Loddiger), Chili : introduit en 1830, par Cumming au Jard. bot. d'Edimbourg, Encycl. Drapiez, 1834 ;

A. ovata, (Cavanilles), Amérique tropicale occidentale : introduit en 1793, au Jardin bot. de Madrid, Encycl. Drapiez, 1833 ;

A. pallida, (Graham), Chili : introduit en 1827, chez M. S. Neill, à Canomills, Flore, XVIII, 1869-70 ;

A. peregrina, (Linné), Seron, 1750 : introduit au Jard. bot. de Madrid et, en 1753, chez Lee et Kennedy, en Angleterre, Flore, XXII, 1877 ;

A. Peruviana fol. niveo-marginatis, Amérique méridionale, L. Van Houtte, Flore, XVI, 1865-67 ;

A. psittacina, (Schult), Mexique : introduit en 1829, par Lehmann ;

A. versicolor, (Ruiz et Savon) ; Chili, est synonyme de *A. Chilensis*.

ALSTRŒMERIA VERSICOLOR (VILMORIN)

A. plantaginea, (Martins), Brésil-Minas-Geraes. Introduit par J. Libon, chez M. De Jonghue. Flore, VII.

A. pulchella, (Simson), Chili. Introduit en 1820, par Anderson, au Jardin de Chelsea, à Londres. Encycl. Drapiez, 1833.

A. pulchra, Chili. Introduit en 1822. Lertum Botanicum, II, 1829.

A. Riedeli, Jacob Makoy. Catalogue, 1842.

A. Salsilla, (Linné), Pérou. Introduit en 1806. Encycl. Drapiez, 1835.

A. tricolor (Hooker), Chili. L. Van Houtte, Flore, XVIII, 1869-70.

N.-B. — Les renseignements biographiques et bibliographiques sont tirés de l'Index bibliographique de l'*Hortus Belgicus*, de MM. Ed. Morren et A. Devos.

(*A suivre.*) A.-D. Vanden Heede,
Vice-président de la S. régionale d'H. du Nord de la France.

CORRESPONDANCE

DE LA PLANTATION NOCTURNE DES VÉGÉTAUX.

Rouen, le 1er septembre 1903.

Mon cher Directeur,

La plantation nocturne a son très bon côté, je l'ai expérimentée à plusieurs reprises et dans les nombreuses plantations d'arbres fruitiers et autres que j'ai eu à faire, je m'en suis fort bien trouvé.

Je ne plante plus — qu'après le coucher du soleil — même les jeunes arbres, et j'ai remarqué que leur reprise est plus sûre, leur végétation plus vigoureuse et leur fructification plus copieuse que chez ceux plantés le jour.

Je crois que cela tient à ce que l'évaporation étant beaucoup moins active la nuit que le jour, l'arbre planté le soir bénéficie de la nuit pour rétablir la circulation de sa sève avant que le jour vienne l'évaporer.

Je suis aussi très partisan pour bien réussir une culture fruitière de planter les arbres à fleur de terre en étalant ses racines dans leur position naturelle, on recouvre les racines d'une butte de terre pour le protéger contre la sécheresse pendant les premières années et on leur met des tuteurs solides pour que le vent ne les culbute pas.

Inutile d'ajouter que le terrain sur lesquels on plante doit être bien préparé, soit fumé et ameubli.

Un vieil abonné normand.

BIBLIOGRAHIE

Addenda du Guide des Orchidées. — La majeure partie des Orchidophiles a fait maintenant l'acquisition du *Guide des Orchidées*, dont l'initiative de la publication de cet important ouvrage revient à la maison Sander, de Saint-Albans (Angleterre), qui l'avait mis à jour jusqu'à la fin de 1900 et publié en 1901. Nous n'avons donc pas besoin de rappeler à nos lecteurs les éminents services que ce volume peut rendre à toutes les personnes qui s'occupent de collectionner et de cultiver les Orchidées. Les intéressantes descriptions botaniques, ainsi que tous les détails particuliers de culture indiqués pour chaque espèce ou pour chaque genre suivant les cas, se rapportent plus particulièrement à toutes les Orchidées ayant une valeur décorative. Les indications concernant la température que les diverses espèces exigent pour leur culture, ainsi que leurs soins particuliers, leurs nombreux synonymes, leurs contrées ou pays d'origine, la saison de leur floraison dans nos serres, puis leur valeur marchande accompagnée des prix approximatifs pour lesquels on peut se les procurer, sont mentionnés avec beaucoup d'exactitude.

Les principaux renseignements sur les hybrides naturels et artificiels sont donnés avec beaucoup de précision. Les recherches, au sujet de leur parenté, puis aussi la nomenclature des parents qui ont donné naissance à tous les nombreux métis connus et obtenus jusqu'à ce jour, sont accompagnés de notes très complètes et intéressantes. MM. Sander et fils ont entrepris pour cet ouvrage un grand travail de compilation, qui a une utilité incontestable à notre époque actuelle, où les hybrides jouent un rôle si important dans nos cultures, car il en a été obtenu depuis quelques années une si grande quantité dans tous les pays.

Le nombre des divers métis obtenus dans les cultures depuis la première impression de ce *Guide* a augmenté dans de telles proportions, que les auteurs ont résolu cette année de publier un *Addenda* à cet ouvrage lequel qui vient de paraître. C'est un petit volume de 36 pages, du même format et également relié comme l'ouvrage principal auquel il fait suite.

La préface de cet ouvrage est écrite en langue anglaise, mais tous les nombreux tableaux descriptifs et très détaillés qu'il renferme peuvent être consultés avec facilité par toutes les personnes qui s'intéressent à la belle et grande famille des Orchidées (1).

Otto Ballif.

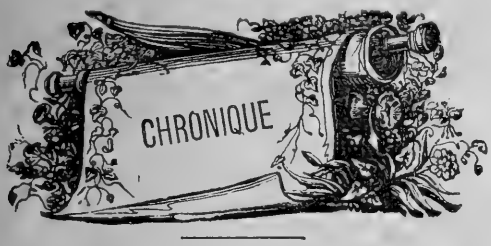
(1) Sander's Orchid Guide, 1900, un volume de 330 pages, papier de luxe et solidement relié; franco par la poste, 14 fr. 50.

Addenda to Sander's Orchid Guide, 1901 à 1903, volume supplémentaire de 36 pages, même papier, format et reliure; franco par la poste, 3 fr. 50.

Chez les auteurs à Saint-Albans, Herts, (Angleterre), ou à Bruges (Belgique).

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Les Roses nouvelles de 1903-04 (1). — Voici l'automne, les Roses nouvelles apparaissent !

Peuvent-elles nous consoler du départ des hirondelles ?

A Orléans, M. Vigneron nous présente *Mme Roudillon* (hyb. remont.) Arbre vigoureux, fleur énorme, très pleine, belle forme, rouge très vif, légèrement carminé, très odorante et florifère ; issue de *Mme Isaac Pereire* × *Mme Levavasseur*.

A Lyon, c'est M. Pernet-Ducher, qui nous annonce, en hybrides de thé : *Le Progrès*, arbuste vigoureux, bouton jaune d'or, fleur grande, pleine, jaune nankin pâlissant à son complet épanouissement = *Mme Charles de Luze* : fleur très grande, glob. plein, coloris blanc carné à centre chamois : = *Mme Hector-Leuilliot*, fleur grande, glob. plein, coloris jaune d'or sur fond carminé. *M. Joseph Hill*, fleur très grande, pleine, rose saumoné, ombré jaune, extérieur rose cuivré, odorante et florifère.

Exposition pour 1903. Pau. (Basses-Pyrénées.) Du 11 au 13 novembre, exposition de chrysanthèmes, fruits et fleurs, organisée par la S. d'H. des Basses-Pyrénées.

S'adresser, avant le 15 octobre, à M. Béneven-Castella, Sre Gl, 32, rue Tran, à Pau.

Combien faut-il de temps pour abattre un arbre, le transformer en papier et imprimer le Moniteur d'Horticulture ?

Cent-quarante cinq minutes ! nous dit le *Moniteur de la Papeterie !*

L'expérience vient d'en être faite par un fabricant de pâte à papier à Elsenthal, en présence de trois témoins dont un notaire requis pour certifier l'authenticité de l'opérateur.

On abattit, à sept heures trente-cinq minutes, dans une forêt proche de l'établissement trois arbres ; on les transporta à la fabrique où ils furent coupés en morceaux longs de 50 centimètres ; puis on les écorçat et on les fendit.

On monta ensuite, à l'aide d'un ascenseur, le bois ainsi préparé aux cinq défibreurs de la fabrique. La pâte de bois produite par ces défibreurs passa dans une des piles où elle fut mêlée aux matières nécessaires. Cette opération étant terminée, la pâte liquide fut envoyée vers la machine à papier. A neuf heures trente-quatre minutes du matin, la première feuille de papier était finie. Toute la fabrication n'avait duré qu'une heure cinquante-neuf minutes, ce qui constituait déjà un résultat fort remarquable.

(1) Description des obtenteurs.

Les propriétaires de l'usine, accompagnés du notaire, se rendirent alors, avec quelques-unes de ces feuilles à une imprimerie qui était éloignée d'environ quatre kilomètres de la fabrique. A dix heures un exemplaire du journal imprimé était entre les mains des propriétaires; de sorte qu'il s'était écoulé deux heures vingt-cinq minutes pour transformer en un journal prêt à être expédié le bois qui était encore à l'état d'arbre quelques moments au paravant.

Les arbres nains du Japon à l'Hôtel des Ventes. — Un de nos abonnés nous écrit : « Le 23 juin, à l'hôtel Drouot, on a procédé à la vente d'un lot d'arbres et arbustes rabougris du Japon dont une partie faisait si triste figure à l'exposition du mois de mai, à Paris, et, chose regrettable à constater, ce que c'est que l'engouement du public, cette vente a dépassé 9.000 fr.

Il a été vendu des Retinospora depuis 30 fr. jusqu'à 400 fr., des Acers (Érables), de 32 fr. à 65 fr., des Genévriers de 25 fr. à 92 fr., des Prunus de 14 fr. à 30 fr., un Andromeda Japonica 31 fr. des Vistaria, de 12 à 32 fr., un Erable 20 fr., des Thuya, de 22 à 165 fr., des Pinus de 25 à 45 fr.

Il en est qu'on n'aurait pas payé cent sous chez un fleuriste et qu'on se faisait adjuger à 100 francs.

Il est une question que je veux vous poser : Que devient donc la convention intervenue entre la Chambre syndicale des fleuristes et la Chambre des Commissaires priseurs, à savoir : qu'aucune plante ne provenant pas de décès, faillite, liquidation, etc., ne peut être vendue à l'Hôtel Drouot.

Si on interdit à des intermédiaires de vendre publiquement des plantes achetées en Belgique, pourquoi autorise-t-on à vendre celles achetées au Japon?

On jouera sur les mots, et on pourra dire que ce sont des marchandises *vieilles*, puisqu'on prétend qu'il est de ces arbres qui sont centenaires; mais cela n'est pas sérieux, et la loi doit être égale pour tous ! »

Rosomanes, faites la guerre aux Guêpes, car on nous apprend que non contentes de se repaître de nos meilleurs fruits, on s'est aperçu qu'elles s'attaquaient aux Roses (sic), non pas aux feuilles, mais à la fleur même.

De prime abord, l'observateur de ce fait cru que la guêpe en voulait aux insectes que recélait la Rose. Point ! elle s'attaquait à la fleur elle-même, enlevait les pétales pour se créer un nid — parfumé de roses, la sybarite ! — et revenait pour se nourrir de son suc.

En quelques heures, paraît-il, une bande de guêpes entrée dans une serre détruisit, les boutons et les fleurs de deux pieds de *Marie Van Houtte*.

Rosomanes, si le fait est vrai, ouvrez l'œil aux Guêpes.

La maladie du Châtaignier appelée vulgairement l'Encre ou le Pied noir, continue ses ravages ; près de 10.000 hectares sur environ 350.000 hectares de châtaigneraies françaises, sont atteints et, après étude et enquête faite par l'administration des forêts. M. Daubrée, dont la direction vient d'être transformée en direction générale, déclare que les remèdes à employer pour combattre ce fléau sont inapplicables ou trop coûteux, qu'il faut donc procéder à l'arrachage des souches et surtout à leur combustion pour empêcher la contamination.

C'est un champignon à mycelium qui s'attaque aux racines du châtaignier et en détruit de grandes étendues.

Dans l'Ardèche, on a baptisé ce fléau. Le Phylloxera du Châtaignier.

Nouvelles diverses

Le Ministre de l'Instruction publique vient de nommer, comme jardinier-chef du Museum de Paris : M. J. Gérôme ; comme chef des serres : M. Labroy ; comme chefs des carrés : MM. Bellanger et Rouhaut.

Nécrologie : On nous annonce les décès de *M. Louis Neumann*, ancien sous-chef des serres du Museum et jardinier-chef des jardins de Fontainebleau et de Compiègne.

De *M. Jules Posth*, associé de la maison Vilmorin-Andrieux et Cie.

De *M. Jules Vérité*, chef de la régie des annonces de la *Revue Horticole* et du *Journal d'Agriculture pratique*.

LUCIEN CHAURE

LES ORCHIDÉES

Floraison remarquable. — Un orchidophile de Fairhaven, (États-Unis d'Amérique) a exposé récemment, à Boston, un énorme spécimen de *Cœlogyne Dayana*, qui ne présentait pas moins de dix-neuf magnifiques inflorescences retombantes, garnies ensemble de 186 fleurons épanouis à la fois.

— —

Aux salles de vente. — Les variétés de grand choix d'*Odontoglossum crispum Alexandræ* trouvent encore des acquéreurs à des prix très élevés.

Un horticulteur anglais qui avait fait, l'année dernière, l'acquisition d'une grande importations de ces Orchidées, a eu la bonne fortune de trouver parmi les plantes qu'il établissait trois superbes variétés de choix, qui l'une dans l'autre, comme plantes d'importation, lui étaient revenues à environ 3 fr. 50 la pièce.

Offertes récemment aux enchères publiques, lors de leur première floraison, à la salle des ventes de MM. Protheroe et Morris, à Londres, deux de ces variétés admirablement maculées de rouge vineux vif sur leurs pétales et sépales ont été adjugées, l'une pour 3.975 francs et l'autre pour 1.590 fr. La troisième forme, qui rentrait dans les variétés des *roseum*, a trouvé acquéreur pour 1.325 francs.

Ce sont pour les horticulteurs qui établissent des Orchidées d'importation, d'agréables surprises qui se produisent encore de temps en temps.

Rappelons à cette occasion que le superbe *Odontoglossum crispum* var. *apiatum*, de la célèbre collection du Baron Schroeder, à Edgam, Angleterre, avait été acheté comme plante d'importation pour 2 shellings 7 pence, soit 3 fr. 15, puis adjugé, lors de sa première floraison, à son propriétaire actuel, dans une vente aux enchères publiques, pour la modique somme de 4.200 francs!!!

Les immenses importations d'*Odontoglossum Alexandræ*, continuent encore à arriver sur le marché de Londres. Les horticulteurs-fleuristes en cultivent maintenant de telles quantités pour la fleur coupée, que cette Orchidée populaire est d'un placement très facile.

Une nouvelle vente aux enchères publiques d'environ 15.000 plantes, qui viennent d'arriver en parfait état de Colombie, est annoncée pour la fin de septembre.

En quelques mois, un seul importateur est donc parvenu à expédier en Europe, 30.000 plantes en juin, 18.000 en août et 15.000 en septembre. Après tous ces différents arrivages, les maisons d'introduction ne pourront plus prétendre que ces Orchidées sont devenues rares et de plus en plus difficiles à récolter dans leurs stations natives, car c'est par centaines de mille qu'on les a importées en Europe.

Dictionnaire iconographique des Orchidées. — La 53e livraison de la 6e série de cette intéressante publication renferme les chromolithographies des Orchidées suivantes :

Ærides odoratum et *Æ. suavissimum*; *Angræcum Chailluanum*; le chaste et rarissime *Cattleya Warneri*, var. *alba*; le remarquable *Cypripedium superbiens* ou *Veitchi*; *Dendrobium Farmeri*; *Epidendrum Pentotis*; le ravissant *Ionopsis paniculata*; *Lælia cinnabrosa*, hybr.; le magnifique *Lælio-cattleya Bletchleyensis*; les superbes variétés maculées d'*Odontoglossum crispum* : *Mme Valcke* et *Stanley*, puis le joli *Selenipedium Sedeni*, var. *candidulum*.

Otto Ballif.

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

OCTOBRE

Si un coup de gel ne vient pas détruire le

JARDIN D'AGRÉMENT

dont on aura si peu joui cet été, on pourra encore profiter de quelque réminiscence de floraison; au cas contraire, aussitôt la gelée venue, on nettoiera les plates-bandes, on les bêchera, on y enfouira du fumier et on les règlera.

On arrachera les tubercules des Dahlias, des Bégonias et les ognons de Glaieuls, par un temps sec.

Les plantes vivaces, *qui fleurissent au prin-*

temps, seront divisées et replantées à une autre place; au cas où on les replanterait à la même, on aura le soin de changer la terre qui est épuisée.

Les plantes vivaces à floraison estivale ou automnales ne seront divisées qu'au printemps.

On plantera, en pleine terre, les ognons à fleurs : Jacinthes, Tulipes, Iris, Anémones des fleuristes, Dielytras, Fritillaires, Glaieuls communs, Montbretias, Renoncules, Scilles, etc.

On sèmera des plantes annuelles pour la garniture du printemps ; on les repiquera sur couche aux premiers froids, telles les Hellébores, Mimulus, Schizanthus, Chrysanthèmes à carène, Clarkias, etc.

Diviser et replanter les bordures en Petit Chêne, Sauge, Lavande, Statice, etc., achever la tonte des haies.

Soigner les Chrysanthèmes à la grande fleur, les rentrer, les soufrer pour éviter le blanc ; faire la chasse aux insectes : pucerons, chenilles, forficules, arroser ni trop ni pas assez, avec engrais à 2 grammes de sulfate d'ammoniaque par litre d'eau, dit Cordonnier.

Planter les arbres et arbustes résineux ; on peut aussi planter ceux à feuilles persistantes et ceux à feuilles caduques tombant de bonne heure ; à la plantation effeuiller les arbres et arbustes dont les feuilles caducues seraient encore adhérentes.

Commencer la plantation des Rosiers.

Récolter les graines des arbres et arbustes après maturité complète.

C'est encore le moment, si on désire cultiver du RÉSÉDA POUR L'HIVER, de le semer.

RÉSÉDA PYRAMIDAL NAIN. COMPACT.

La culture n'est pas aussi simple qu'au printemps, mais, avec quelques soins, on arrive facilement à obtenir de beaux sujets.

On choisira sa graine parmi le type *Réséda Machet amélioré* et on la sèmera en terrine, dès le commencement de septembre, en échelonnant pour voir fleurir à différentes époques.

Le compost doit être composé de moitié terreau de feuille, et moitié bonne terre légère et friable, laissant bien écouler l'eau.

A deux ou trois feuilles, on piquera en pot, les plantules par 3 à 5 dans des pots de 20 centimètres environ, où ils devront fleurir.

Même terre que pour le semis, et bon drainage aux pots. On les placera à mi-ombre jusqu'à parfaite reprise et aux approches des premiers froids, on les rentrera en serre froide, au jour.

Si on veut avancer la floraison, on poura en passer au fur et à mesure dans la serre tempérée.

Par le beau temps, on leur donnera de l'air, et quand les plantes s'allongeront, on les tuteurera avec grand soin.

Pour obtenir de belles et fortes potées, on

RÉSÉDA PYRAMIDAL. VAR. MACHET.

devra les arroser copieusement et ne jamais les laisser souffrir de la soif ; on leur prodiguera les engrais naturels dont ils sont très friands, purin ou engrais humain étendu d'eau. C'est le secret de la belle culture du Réséda !

On pourra aussi cultiver par le même procédé le *Réséda odorant, nain, compact, pyramidal.*

JARDIN FRUITIER

C'est la moisson pour l'arboriculteur.

La récolte des fruits se fera, comme nous l'avons déjà dit, avec le plus grand soin, en échelonnant, et en choisissant un beau temps, ni trop tôt ni trop tard. Les fruits cueillis trop tôt se rident et perdent leur qualité, ceux cueillis trop tard sont de mauvaise garde; les bien laisser ressuyer avant de les rentrer au fruitier.

On préparera les plantations fruitières, soit pour planter de nouveaux arbres, soit pour remplacer les anciens, morts, infertiles ou mal bâtis?

Qu'on n'hésite pas à sacrifier un vilain arbre ou un sujet produisant des fruits de mauvaise qualité; en quelques années, on profitera des avantages d'une bonne variété.

On fera les trous et on y enfouira des engrais, vieux gazons, fumiers, détritus divers, etc.

Les arbres à haute tige seront l'objet de certains travaux, contrairement à ce qu'on a l'habitude de faire.

Voici ce, qu'à ce sujet disait un de nos anciens collaborateurs M. F. Brassart.

« Les arbres fruitiers à haute tige seront taillés ou ébranchés quand ils en ont besoin, en automne, et non à l'époque où la sève imbibe l'extrémité des rameaux coupés, pour que cette opération ne paralyse pas l'activité des fonctions vitales en leur faisant perdre inutilement leur fluide séveux. Ils seront taillés et ébranchés de manière que leurs rameaux intérieurs soient assez aérés pour pouvoir donner aussi des fruits en abondance, de bonne qualité, et afin que les branches inférieures ne soient jamais, en plein champ, à la portée de la dent des bestiaux.

Il faut supprimer, sur les vieux arbres, à la même époque, le bois sec ou malade, les guis, mousses, branches folles et gourmandes, celles qui donnent naissance à une quantité prodigieuse de brindilles nuisibles à la fructification et à la vie même de l'arbre qui, s'il était débarrassé de cette broussaille inutile, reprendrait une nouvelle vigueur et doublerait ses fruits en qualité et quantité désirables.

De nombreuses expériences ont permis de constater que l'époque la plus convenable pour la taille était celle qui suit immédiatement la chûte des feuilles; il y a encore assez de sève alors pour cicatriser la plaie, sans risque pour le développement des yeux ou bourgeons et sans que cette plaie soit attaquée subitement par le froid. La taille précoce préserve les arbres de la plupart des accidents qu'occasionne une taille tardive : elle convient surtout aux arbres faibles ou malades. Celle tardive, au contraire convient aux arbres vigoureux qui perdent ainsi les sucs qui sont trop abondants chez eux. La taille ronde en automne, moins douloureuse, et favorable aux arbres faibles et celle longue en bisau allongé, dans le mois de mars, conviennent aussi aux arbres vigoureux, pour les faire souffrir, entraver leur trop grande vigueur et les préparer ainsi à la fructification, l'action de la sève se divisant alors efficacement dans tous les boutons à fruit.

L'ébranchement des arbres à haute tige se fait, autant que possible, avec un outil tranchant en forme de ciseau de menuisier, à très long manche, imitant une houlette, qu'on applique sur le talon de la branche à supprimer et en frappant ensuite avec un maillet sur le bout du manche, pour éviter de poser des échelles permettant de monter sur les arbres, ce qui nuit aux boutons à fruit, aux lambourdes et aux petites branches à fruit qu'on froisserait ».

Faire un choix judicieux des variétés et espèces à planter, s'inspirer du terrain et de l'exposition; qu'on ne l'oublie pas, un fruit peut être excellent dans un endroit et mauvais dans un autre. Choisir aussi de préférence pour le plein vent les fruits qui sont bien attachés aux arbres.

Eviter d'acheter aux passants, dans les déballages ou sur les marchés, les arbres sont toujours défectueux; on est souvent séduit par un meilleur marché, mais on le paie plus tard, trop tard malheureusement.

On aura tout avantage à s'adresser à un pépiniériste sérieux et honnête, et il n'en manque pas.

JARDIN POTAGER

On commence les semis des légumes pour

le printemps, en repiquant quinze jours après les salades et en les couvrant de cloches.

Semer les mâches, les radis, des choux fleurs demi-durs.

On empaille les cardons, on fait blanchir le céleri, on arrache les patates par un temps sec et on les rentre dans un endroit sec et chaud après les avoir bien laissé ressuyer.

Couper les tiges aux asperges, conserver les graines et donner un crochetage aux plant.

Labourer les plants d'artichauts, et repiquer des œilletons dans des godets pour les faire hiverner sous chassis, et les planter au printemps.

Avoir eu soin de mettre les chassis en bon état, revitrés, remastiqués, repeints.

La chute des feuilles a lieu, on devra les ramasser précieusement toutes. On pourra encore, si on se trouve sur le bord d'une route ou d'une promenade, ramasser toutes celles qui tomberont. On en fait des couvertures pour les plantes, les châssis, des couches, du fumier et du bon terreau, de préférence les feuilles tendres, comme les marronniers ; celles des platanes coriaces sont longues à pourrir.

SERRES

ORANGERIE CONSERVATOIRE

Rempoter les plantes destinées à être rentrées en serre, ce qui devrait se faire *la veille de la première gelée!*

Aérer quand faire se pourra, jour et nuit, pour habituer les plantes.

C'est le moment où il va falloir prendre ses précautions pour la rentrée des plantes en orangerie et en serre.

Celles-ci devront avoir subi toutes les réparations, ainsi que les nettoyages et les rebadigeonnages à la chaux ou au blanc, auquels on aura ajouté un peu de sulfate de cuivre.

Avant de commencer la rentrée, on devra choisir une belle journée et sortir toutes les plantes qui se trouvent dans les serres, en passant celles de la serre chaude dans la tempérée, celles de la tempérée dans la froide et celles de la froide dehors ; puis on bouchera bien toutes leurs ouvertures et on les désinfectera au fur et à mesure après les avoir vidées.

C'est une opération absolument indispensable, car outre qu'elle détruit tous les insectes et leurs germes, qui sont cachés dans les interstices et hors de la vue, elle purifie l'air ; aussi les plantes s'en trouveront-elles mieux et il y aura moins à craindre pour le développement de tous les parasites.

On emploie habituellement de la fleur de soufre ou du soufre en canon qu'on fait brûler dans un récipient en terre ou en fer. On évitera, sitôt le soufre allumé, de séjourner dans la serre, le dégagement de l'acide sulfureux étant très dangereux à la santé.

On a, paraît-il, aussi fait des essais avec l'acide carbonique liquide, qui a donné de bons résultats, on pourra en essayer.

JEL CHAURÉ.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

IPOMOEA

Nombreux sont les genres et variétés d'Ipomées; il en est de pleine terre, de serre froide, tempérée et chaude ; il en est à racines comestibles comme l'I. *Batatas* (l'Ipomée Patate); à tubercules monstrueux comme l'I. *Jalapa* dont quelques-uns peuvent atteindre 20 kilog., à feuillage et à fleurs différents, et de tous les coloris.

Comme plante grimpante, les Ipomées jouent un grand rôle dans l'ornementation

IPOMÉE POURPRE (VOLUBILIS).

des jardins, surtout l'*Ipomée pourpre*, qui,

(1) Gravures Vilmorin.

sous le nom vulgaire de *Volubilis*, garnit aussi nombre de fenêtres des maisons de villes.

Effectivement, peu de plantes sont plus faciles à cultiver.

Le Volubilis vient partout, plus ou moins bien toutefois, en n'importe quelle terre, à n'importe quelle exposition, chaude néanmoins si possible, à n'importe quelle hauteur, aussi bien au rez-de-chaussée qu'au sixième étage et l'*histoire* nous apprend, que le Volubilis faisait le plus bel ornement du jardin suspendu de Jenny l'ouvrière !

En peu de temps, les berceaux, les treillages sont garnis et sur un magnifique rideau de verdure se détachent, dès le mois de juillet, nombre de gracieuses fleurs, en cloche, de tous les coloris, blanc, rose, violet rouge, unicolore, bicolore, tricolore.

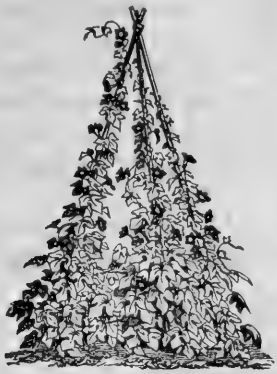
Cette Convolvulacée a été divisée en deux sections, d'après la forme de la corolle; la première comprend celles dont les fleurs affectent la forme de cloche ou d'entonnoir; la deuxième, celles en forme de tube.

Le vulgaire Volubilis, originaire de l'Amérique du Sud, offre une si belle variation de coloris et une si grande facilité de culture, — semer en pots, sous chassis en avril, ou en place en mai et repiquer avec une motte, — qu'on ne peut se dispenser d'en cultiver, et

IPOMÉE BORDÉE.

même d'en essayer les diverses variétés, telles que le *V. limbata* dont le bord est d'un coloris différent, ou le *V. grandiflora* à fleurs plus grandes que le type.

Il en est aussi à feuilles panachées, originaires du Japon, qui demandent une exposition chaude pour bien pousser ; puis à feuil-



IPOMÉE A FEUILLES DE LIERRE.

les de lierre, à grandes et à petites fleurs l'*I. Hederacea*, de coloris différents.

Ces plantes ne manquent pas de noms, outre celui de Ipomée (*Ipomœa*), (semblable au Ver), Volubilis (de volubile), Convolvulus, Liseron, on lui a encore donné celui de *Pharbitis*, par allusion à la variété de ses coloris ?

Dans la série des *Calonyction*, nous ren-

IPOMÉE DU MEXIQUE A GR. FL. BLANCHES.

controns l'*I. Mexicana grandiflora alba*, ce qui nous dit que la plante, originaire du Mexique, est à grandes fleurs blanches odorantes, ressemblent à celle du Datura; elle est même vivace en serre ou dans son pays d'origine. Sous le climat de Paris, on ne peut la cultiver qu'en serre; ou si on veut la cultiver en pleine terre au plein midi, on *Choisy ra!* une année chaude pour le faire !

L'*I. Bona Nox*, (Ip. remarquable,) est aussi d'exposition chaude, et ses fleurs, en forme

d'entonnoir qui réunissent d'admirables coloris entre le rose et le violet, s'épanouis-

IPOMÉE BONA NOX.

sent l'après-midi et la nuit, d'où son nom Ipomée de l'après-midi.

Dans la deuxième section, nous trouvons les *Ipomœa Quamoclit* de différentes variétés, originaires aussi de l'Amérique Méridionale, du Mexique, des Antilles, des Indes, etc.

La forme de la fleur est différente, tubu-

IPOMÉE QUAMOCLIT A FEUILLES DE LIERRE.

leuse et ressemble à celle du Jasmin ; ce qui la fait désigner sous le nom de Jasmin de l'Inde, le feuillage est très décoratif.

Nous y rencontrons les variétés *roseis albis*, *coccinea*, *luteola*, ce qui nous donne la couleur de la fleur, rose, blanc, écarlate, jaune.

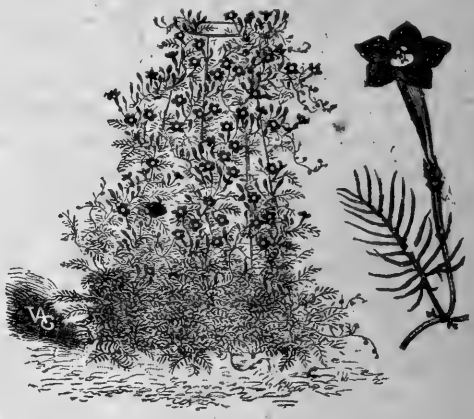
Il en est aussi à feuilles de lierre, l'*I. Q. Hederæfolia* à jolies petites fleurs rouge écarlate.

En général, ces plantes s'élevant assez haut, certaines variétés dépassant 5 mètres, on devra les employer à garnir des ber-

IPOMÉE ÉCARLATE.

ceaux, treillages, troncs d'arbres, etc.

Le semis, pour ces dernières se, fait en



IPOMÉE QUAMOCLIT.

pot sur couche dès avril, ou en mai sur place en très bonne terre et en plein midi.

(*A suivre.*) HELCEY.

LE JARDIN POTAGER

ÉTIOLAGE ET ÉTIOLATS.

Les étiolat s'obtiennent en provoquant un état chlorotique artificiel aussi complet que possible des jeunes pousses de plantes potagères susceptibles d'être consommées en cet état.

L'étiolage produit non seulement des pousses décolorées, mais il atténue dans une large mesure le développement, dans ces

parties blanchies, du principe parfois âcre, amer ou aromatique qui les caractérise et en rend la consommation à l'état naturel parfois désagréable. De plus l'époque de production modifiée par l'emploi de la chaleur artificielle permet au cultivateur ou au jardinier de la faire concorder avec la mauvaise saison où la rareté des légumes frais les font encore apprécier davantage.

On les produit de deux façons bien distinctes : 1° En se contentant de recouvrir de terre douce, de sable ou de terreau des planches ou rives de Pissenlits ou des diverses variétés rustiques de Chicorée sauvage sur lesquelles on répand, avant les fortes gelées, un peu de grande litière ou, à défaut, des feuilles sèches, destinées à éviter la congélation du sol qui, entraînant la pourriture du collet des racines, supprimerait toutes chance de récolte. 2° Avec le concours de la chaleur artificielle : Faite en grand, cette culture nécessite la possession d'une cave spacieuse, saine, suffisamment profonde pour que la température, même pendant les plus grands froids, reste sensiblement égale ; munie de soupiraux suffisants pour pouvoir l'aérer dans le cas où la température s'y élèverait trop sous l'influence de la fermentation du fumier neuf dont on forme des planches de 0 25 à 0.30 d'épaisseur qui devront recevoir les bottes de racines destinées à l'étiolage. Elle devra être d'accès facile à cause des nombreux transports de fumier et d'eau nécessités par ce travail ; suffisamment étendue pour pouvoir y placer plusieurs saisons à la fois dans le but d'obtenir une succession ininterrompue de récoltes.

Faite en petit, pour l'alimentation particulière, on cherche à tirer le meilleur parti possible des locaux que l'on possède, choisissant, bien entendu, les plus appropriés. En première ligne une cave saine, un peu chaude d'étendue suffisante, dans le fond de laquelle on étend sur 0 m. 20 à 0 m. 25 d'épaisseur du sable ou du terreau épuisé, lesquels sont destinés à recevoir les racines qu'on y plante, debout, en lignes serrées ; on arrose une fois après leur mise en place et, par la suite, selon l'état d'humidité du local. On donne quelques bassinages ou arrosages légers si on s'est servi de terreau. On doit, comme il est indiqué précédemment, s'arranger de telle façon que l'espace dont on dispose soit suffisant pour contenir trois saisons consécutives : la plus avancée bonne à consommer, la seconde en cours de développement et la dernière récemment mise en terre. La récolte, dans ce genre de culture restreinte, se fait feuille à feuille en commençant par les plus extérieures. Lorsque les racines commencent à s'épuiser, on coupe le cœur qu'elle que soit la longueur de ses feuilles, on enlève et jette les racines que l'on remplace de suite par d'autres.

A défaut de cave, de cellier ou de chambre convenable, on peut réussir cette culture sous les bâches des serres chaudes où la température ne dépasse pas 20 à 22° cent. Là, à cause du voisinage des tuyaux de chauffage, les arrosages et les bassinages devront être fréquents, pour combattre l'aridité de l'air, tout en hâtant le développement des jeunes feuilles.

Si on ne possède que des châssis on peut encore obtenir ces produits sur couche chaude recouverte de châssis et de paillassons, ces derniers destinés à intercepter la lumière ; en cette occurence, inutile de recourir aux bassinages, car la condensation pendant la période des grands froids y est telle que, lorsque cette situation se prolonge un peu, elle risque fort d'engendrer la pourriture qui, en très peu de temps, peut faire perdre toute la récolte d'un châssis. D'autre part, lorsqu'il gèle fort, la cueillette en est extrêmement difficile, car, en ouvrant les châssis, on peut faire geler le tout.

Les légumes que l'on soumet le plus généralement à ce genre de production sont : en première ligne, la *Chicorée sauvage* ou *amère de Paris* dont il se fait sous le nom de *Barbe de capucin* une grande consommation, et le *Pissenlit*.

Le *Crambé* ou Chou marin, les variétés de Chicorées : *sauvage rose*, de *Lombardie*, et *améliorée* ; les *Salsifis* et le *Scorsonère* sont également capables de fournir de bons produits, mais leur usage est beaucoup moins répandu, soit à cause des difficultés de leur culture ou du peu de valeur des produits

qu'on obtient, dont certaines, comme les variétés de chicorée sauvage font double emploi avec celle destinée à donner la barbe de capucin sans pouvoir l'égaler, quoique celles à feuillage coloré produisent des étiolats jaunes, veinés de rouge, du plus joli effet.

Nombreuses sont les plantes susceptibles de produire des étiolats comestibles; mais pratiquement, nous n'en voyons pas qui puissent surpasser la Barbe de capucin, la chicorée sauvage blanchie en pleine terre, et les pissenlits bien blancs.

V. Enfer.

LES ALSTRŒMÈRES

(*Suite et fin.*)

Culture.

Les Astrœmères ont des racines longues et pivotantes, cassantes, d'une fragilité qui rend difficile la déplantation.

On les multiplie de semis et, à cause de cette particularité, on sème en pots. Il est facile, lorsqu'on veut planter, de mettre en terre le pot entier, tandis que le semis en carrés, sur couches, nécessite un repiquage difficile. Les racines se brisent et souvent on en perd beaucoup.

Le semis est opéré au printemps ou en août-septembre sur couche et en pot, nous le répétons. Lorsque les graines sont bonnes, elles germent en trois semaines environ. Le semis du printemps est mis en place au commencement de juin; celui d'automne pourra être aussi planté à cette époque et même plus tôt, au 15 mai; pendant l'hiver, il aura séjourné sous châssis froid, couvert de feuilles ou de litière.

Pour cette plantation, on choisira une bonne terre franche, très meuble, légère et sablonneuse, un sol profond, bien drainé.

On plantera, de façon à ce qu'il y ait 5 centimètres de terre au-dessus des souches; on placera les petites touffes à 0 m. 40 en tous sens, on donnera un léger coup de rateau pour bien niveler le sol, auquel il sera bon de donner une légère pente vers le sud. On couvrira le sol de 2 à 3 centimètres d'un bon paillis de terreau. Et voilà pour plusieurs années : les fleurs n'apparaîtront qu'à la seconde. De temps à autre, on fumera cette plantation à la bouse de vache, étendue d'eau.

Aux approches de l'hiver, on couvrira avec soin les Alstrœmères avec des feuilles sèches, retenues par des ramettes contre le vent, ou avec de la longue paille ou du fumier long.

En avril-mai, il faudra découvrir et donner une toilette avec un nouveau paillis.

Lorsqu'on aura acheté des rhizomes d'Alstrœmères, on les plantera en mai ou en août, avec couverture, vers le mois de novembre jusqu'en avril.

Voilà toute la culture de ces charmantes plantes vivaces, dont les belles tiges, si variées, seront toujours bien accueillies par les dames, pour la garniture des vases de l'appartement.

Plantées en corbeilles, les Alstrœmères, du Chili au centre et les autres dans le pourtour, elles formeront un groupe peu banal et certainement distingué.

Les *Bomarea* sont des plantes voisines des *Alstrœmeria* : certaines espèces sont même confondues avec elles. Mais, en horticulture, on désigne plutôt sous ce nom, *Bomarea*, des espèces grimpantes, de serre tempérée, lesquelles produisent des fleurs très remarquables. Exemple : *B. Carderi* (Masters), de la Colombie (Revue de l'Horticulture belge, années 1879 et 1898), dont les grandes fleurs roses ressemblant, comme forme, à celles des *Lapageria*, sont ponctuées de brun; *B. Bredemeyerana* (Herbert), Caracas (Venézuela), introduit en Angleterre vers 1840. Flore XXII, 1878, à fleurs plus petites, rouge et vert, ponctuées; *B. Chontalensis* (Leemann), Monts chontales, Nicaragua, introduit chez M. W. Bull, à Londres. Flore XXI, admirable; *B. edulis* (W. Herbert), Antilles, Chili, Colombie, Annales de Gand, 1849; *B. pudibunda* (Planchon et Linden), Nouvelle-Grenade (province de Mariquita et de Bogota). Introduit par Triana, vers 1850, chez M. J. Linden.

Pour terminer l'énumération des espèces cultivées de cette petite famille, disons qu'on y a classé deux plantes à ognons,

bien différentes à mon avis : *Collania andinamarcana* (Herbert), Andinamarca, Pérou, introduit par M. Lobb (Annales de Gand, III, 1847), et *C. urceolata* (Schult), Andes du Pérou. Introduit par Péarce, chez M. Veitch. Cette dernière plante a trois synonymes : *Crinum urceolatum* (Ruiz et Pavon), *Urceolina pendula* (Herbert), et *Urceolina aurea* (Lindley). Les fleurs sont jaunes et l'ombelle ressemble, comme forme, à celle du *Cyrtanthus obliquus* ou du *Clivia nobilis*.

Ces plantes sont de serre tempérée; les *Bomarea*, pour donner de plus beaux résultats, seront plantés à même dans la tablette de la serre ou dans un grand bac, afin qu'ils puissent pousser vigoureusement; les *Collania* recevront la culture des Clivia.

Nous croyons bien faire, en recommandant la culture de quelques-unes de ces plantes et, en particulier, des faciles Alstrœmères.

A. D. Van den Heede,
Vice-président de la S. régionale d'H. du Nord de la France, Lille.

RUBUS REFLEXUS PICTUS

La Ronce de Canton.

Nous avons déjà publié une note détaillée sur cette remarquable *Ronce de Canton* dans le *M. d'H.*, du 25 juin dernier, en mentionnant que cette nouvelle espèce qui avait remporté un légitime succès aux récentes floralies gantoises, devait être un synonyme du *Rubus Moluccanus*, connu déjà depuis longtemps.

M. Watson, chef de culture des jardins botaniques royaux de Kew, à Londres, écrit à ce sujet dans le *Gardeners' Chronicle*, que le *Rubus reflexus* est moins vigoureux que le *R. Moluccanus*, et qu'il en diffère par ses superbes feuilles en forme de hallebardes, tridentées, d'un beau vert clair velouté et argenté, puis largement maculées au centre de vert foncé purpurin. Ces deux espèces sont cultivées l'une à côté de l'autre dans la grande serre tempérée des jardins de Kew, où il est très facile de se rendre compte de la différence marquée qu'il existe entre elles.

Dans les célèbres collections de plantes de ces jardins botaniques, cette variété de *Ronce de Canton*, que cultivent actuellement les fleuristes et qui serait originaire de Yunnan, est encore dénommée sous le qualificatif de *Rubus reflexus pictus*, afin de bien la distinguer de la forme type, introduite autrefois d'autres régions et dont les feuilles sont d'un vert plus ou moins uni et sans ce reflet purpurin. Oudeis.

FOSSES POUR PLANTATIONS

C'est dans le courant du mois de septembre qu'il convient d'ouvrir les fosses aux endroits où l'on se propose de planter à l'automne. Dans les prairies et les champs, où le sol n'a peut-être jamais été labouré profondément, la terre a grandement besoin de se purifier au contant de l'air et de s'imprégner des bons éléments qu'il contient. C'est pourquoi nous conseillons de faire les trous dès maintenant et de laisser la terre à côté des fosses pendant plusieurs semaines.

Depuis quelques temps, on conseille les fosses plutôt larges et pas trop profondes, soit environ 1 m. 50 de côté, ou de diamètre si elles sont circulaires, et 0 m. 60 à peu près de profondeur. C'est le moyen de favoriser le développement des racines dans les couches assez superficielles du sol, où se trouve la bonne terre, et d'éviter que l'eau s'amasse aux endroits où l'on plante.

Dans les terrains légers, exposés à se dessécher trop promptement, il peut être utile de remuer la terre à une plus grande profondeur afin qu'elle puisse retenir une certaine quantité d'eau qui sera mise à profit pendant les temps de sécheresse, mais dans les sols d'une nature franche, terrains non déclives, en plaine ou en campagne, il y a tout avantage à s'en tenir à la profondeur que nous indiquons plus haut.

Si, dans un sol on ouvre un trou suffisamment profond, on s'apercevra facilement que, après des pluies assez fréquentes, ce trou contient de l'eau jusqu'à une certaine hauteur. Et bien, même la terre étant

remise pour combler la fosse, l'eau y séjourne quand même, bouche tous les intertices qui se trouvent entre les molécules de terre et forme ainsi une boue, une sorte de mortier inaccessible à l'air. Il est évident que l'arbre qui serait mis à pareille place ne pourrait se développer, les racines ne sauraient se multiplier, s'accoître dans de telles conditions.

Lorsqu'on fait les fosses pour plantations d'arbres, on peut enlever environ 0 m. 45 d'épaisseur de terre pour la déposer à côté du trou, puis remuer le fond, sur place, au moyen de la bêche ou de la pioche. A la terre enlevée on mélange par exemple une bonne brouettée de compost préparé à l'avance, compost dans lequel on aura si possible introduit de la chaux et en une quantité d'autant plus grande s'il s'agit de planter des arbres à fruits à noyaux. Dans le cas où l'on aurait à faire à un sol humide, un apport d'une brouettée de terreau de compost ne suffirait pas, il en faudrait au moins trois ou quatre brouettées afin d'avoir une quantité de terre suffisante pour pouvoir planter sur butte. Si on ne possède pas des composts à volonté, il est toujours possible de trouver quelque part de la bonne terre qui permette de faire la plantation dans les meilleures conditions.

En faisant les trous maintenant, on pourrait les combler vers le commencement d'octobre, et la terre se tassant petit à petit, on pourrait planter fin octobre, commencement de novembre dans un sol assez raffermi. Pour les terres argileuses, compactes, il sera utile de les laisser séjourner plus longtemps à l'air afin qu'elles aient tout le temps de perdre les matières acides qu'elles contiennent.

Du moment où on a mélangé des terreaux, fumiers courts, déchets de laine ou autres éléments à la terre naturelle, le contact de l'air favorise beaucoup la nitrification et on est alors certain de planter l'arbre dans un sol sain et riche.

Si, pour faire les trous, on enlève la terre à 0 m. 60 de profondeur, il sera parfois préférable de séparer la bonne terre de celle du sous-sol, et de ne mélanger les matières nutritives qu'à la terre végétale. M. N.

LES BONS FRUITS

Poire « Beurré Dumont » a fruits roux.

Depuis que le monde horticole s'adonne avec frénésie à la culture du Chrysanthème, il connaît la signification du mot « sport » ; disons donc seulement pour les profanes que par ce mot on désigne une variation survenue dans la forme ou la coloration d'une variété, variation qui se maintient et qu'on fixe par le bouturage.

Dans les fruits comme dans les fleurs il se produit des « sports », mais en général on parle moins des premiers, et si pour leurs mérites on les propage par la greffe, le plus souvent les multiplications se répandent peu, et on a alors ce qu'on appelle communément une « variété locale ».

Le *Beurré Dumont à fruits roux* est un « sport » du *Beurré Dumont* type, à peau claire, et ses avantages sur ce dernier sont tels que partout on devrait le préférer.

Le *Beurré Dumont* type est une bien bonne poire déjà, le *Beurré Dumont à fruits roux* est encore meilleur.

L'arbre se comporte aussi beaucoup mieux, il est surtout bien plus fertile. Greffé en haute tige sur franc, pour verger, il produit des récoltes abondantes de belles grosses poires comparables pour la qualité au *Doyenné du Comice*. Sur *franc* à basse tige pour les formes taillées, il faut le négliger; mais sur *cognassier*, dans les bons sols, à bonne exposition, c'est une variété précieuse qui prospère sous toutes formes. Et alors quels fruits ! de premier choix sous tous les rapports.

Le *Beurré Dumont à fruits roux* a le bois plus gros que le type, son écorce est aussi de teinte plus foncée, ses dards sont moins allongés, ses fruits sont encore plus volumineux (surtout sur cognassier) de qualité super-exquise, et, détail caractéristique, la peau est presque entièrement teintée en roux-fauve uniforme.

La maturité est restée la même, soit courant novembre. C'est une des meilleures poires connues !

Alphonse Dachy.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Distinctions honorifiques. — Comme épilogue des Floralies gantoises, S. M. le Roi des Belges, a nommé chevaliers de l'ordre de Léopold : MM. Adolphe Van den Heede, ancien horticulteur à Saint-Maurice, Lille ; Louis de Smet-Duvivier, Armand de Mulenaere, C. Van Kerckvoorde ; et officier du même ordre, M. Peeters, l'horticulteur-orchidophile bien connu, de Saint-Gilles, Bruxelles.

A l'occasion de l'Exposition d'Hanoï, M. Charles Baltet, de Troyes, a reçu, de l'empereur d'Annam, l'ordre de 1re classe de Kien-Khant, soit sa 23e croix.

La croix de chevalier du Mérite agricole a été remise par M. Loubet à M. Verdier, jardinier-chef du château de Rambouillet.

Expositions pour 1903 : Paris, du 4 au 11 novembre. Le programme vint de paraître. S'adresser 84, rue de Grenelle.

Saint-Quentin (Aisne) novembre. — Exposition de Chrysanthèmes, fleurs et fruits.

S'adresser, avant le 10 novembre, à M. H. Lamare, 4, boulevard Henri Martin, à Saint-Quentin.

Expositions pour 1904. Une exposition générale doit se tenir à Arras (Pas-de-Calais) du 1er mai 1904 au 4 octobre, sous le titre de : *Exposition du Nord de la France.*

La classe 18 comprendra l'*Horticulture.* Les exposants, soit permanents, soit temporaires, auront à payer un droit d'admission et d'emplacement, sauf les membres de la Société Artésienne d'Horticulture.

Cannes. (Alp.-Marit.), février (2e quinzaine). Exposition de tous les produits de l'Horticulture. S'adresser avant le 15 février à M. le Président de la S. d'H., 25 boulevard Carnot, à Cannes.

Le Congrès tenu par la *S. française des rosiéristes*, aura lieu en 1904 à Nancy, en 1905 à Rennes.

Au Congrès pomologique de Clermont-Ferrand. — La 44e session de la *S. pomologique de France* s'est tenue à Clermont-Ferrand le 17 septembre.

La médaille d'or du Congrès a été décernée à M. de la Hayrie, arboriculteur à Quimperlé.

Les fruits suivants ont été adoptés :

PÊCHES : *Belle de Neuville. Superbe de Trévoux.*

— Nectarine Brugnon : *Lily Baltet.*

POIRE : *Jeanne-d'Arc* (Sannier).

POMME : *Calville Duquesne.*

FRAISE : *Sharpless.*

Ont été rayés de la liste à l'étude :

BIGARREAU : *De Grolle.*

PÊCHE : *Tardive Brunel.*

POIRES : *Doyenné Cusin, Orpha, Mère Perrier.*

POMME : *Candil Sinap.*

Fruits nouveaux mis à l'étude :

PÊCHES : *Théophile Sueur, Tardive blanche*

— Nectarine Brugnon ; *de la Bastie.*

POIRES ; *Marguerite Gaujard, Beurré de Naghin, Beurré Henri-Courcelle, Princesse, Armand Jandrot, Conférence, Bouvant, Beauty of Bath, Faro.*

PRUNE : *Gloire de Louveciennes.*

FRAISES : *Mme Meslé, Prince, H. A.*

FRAMBOISE : *Quatre saisons Congy.*

La 45e session du Congrès pomologique se tiendra, en 1904, à Orléans, sous les auspices des deux Sociétés, la *S. d'H. d'Orléans et du Loiret* et la *S. H. du Loiret* dont les Bureaux se sont mis d'accord pour recevoir... en cœur... les congressistes comme, on sait recevoir... à Orléans.

Tant mieux et puisse ce bon accord se continuer pour les expositions.

Comment on doit manger le raisin. — D'abord le laisser tremper quelques instants dans de l'eau, glacée si possible, cela a le double avantage de le nettoyer de ses impuretés : sulfate de cuivre, insectes, crasse dans sa manipulation et puis de le rafraîchir, le raisin frais est plus agréable à manger que le raisin tiède.

Si on est en bonne santé, on doit avaler seulement la pulpe ; si le ventre est relâché, il faut avaler la peau avec la pulpe et rejetter les pépins ; quand on est constipé si on veut se servir du raisin comme laxatif, on avale les pépins, la pulpe et on recrache la peau.

Si, d'autre part, on désire attraper l'appendicite on peut y arriver en avalant les pépins !

Voulez-vous créer un verger de pommiers à cidre ? Voici la proportion recommandée pour obtenir les meilleurs résultats !

Sur 500 arbres, plantez 40 arbres de première saison soit : 15 *Blanc Mollet* ; 15 *Précoce David* ; 10 *Doux Evêque* ;

200 sujets de deuxième saison dont 10 *Médaille d'or* ; 15 *Rouge Bruyère* ; 20 *Martin Fessard* ; 20 *Fréquin rouge* ; 20 *Amer doux* ; 20 *Rouge Mollet* ; 20 *Fréquin blanc* ; 25 *Gros Muscadet* ; 25 *Vice-Président Héron* et 25 *Godard.*

260 arbres de troisième saison dont 25 *Fréquin Audièvre* ; 25 *de Boutteville* ; 25 *Rouge Avenel* ; 30 *Bedan* ; 30 *Binet blanc* ; 30 *Martin Onfroy* ; 30 *Argile* ; 30 *Galopin* ; et 35 *Bramtot.*

Le Congrès des Jardins Ouvriers. — Un Congrès des jardins ouvriers se tiendra à Paris, à l'Hôtel des Sociétés savantes les 24 et 25 octobre 1903, sous la présidence de M. l'abbé Lemire, député du Nord, président de la Ligue du Coin de terre et du Foyer.

La séance de clôture aura lieu le dimanche 25, à quatre heures. Elle sera présidée par M. Brunetière, de l'Académie française, qui prononcera un discours.

Le secrétariat du Congrès a son siège, 26, rue Lhomond, où on est prié de s'adresser pour les adhésions et renseignements.

Les Roses nouvelles pour 1903. (1) Par MM. Ketten frères, à Luxembourg (Grand-Duché) ; *Mme Léglise* (Bengale) ; fleur jaune nankin teinté rouge capucine, pourtour jaune, grande, pleine, issue de *Petit Constant* × *Frau Syndica Rœloffs* — *Souvenir de Filippo Weillschott* (thé) fl. gr. pl. blanc crème bordé rose carminé, fond jaune canari issue de *Eugénie Boullet* × *Georges Schwartz* — *Docteur Mulette* (hyb. de thé), fl. tr. gr. pl. bombée, col. orangé pâle cuivré, pourtour blanc jaunâtre, issue de *Mme Ravary* × *Joh. Wesselhöft* — *Souvenir d'Emile Clerc* (hyb. de thé) fl. gr. col carmin rosé, intérieur plus clair, issue de *Ma Tulipe* × *Mlle de Kerjégu.*

Nécrologie : M. Henri Dutrie, horticulteur à Steenwerk (Nord), est décédé à l'âge de 65 ans.

Mlle Léonie Van Houtte, la collaboratrice dévouée de M. Louis Van Houtte, le célèbre horticulteur belge, est décédée à Gand, le 25 septembre dernier.

LUCIEN CHAURÉ

(1) Descriptions des obtenteurs.

LES ORCHIDÉES

Les Orchidées myrmécophiles. — Un savant naturaliste, qui est également un Orchidophile passionné, nous intéresse toujours avec ses recherches, ses expériences et ses captivantes démonstration.

Il nomme *Orchidées myrmécophiles*, diverses espèces sur lesquelles vivent d'une façon permanente certaines sortes de Fourmis, qui parfois protègent la plante contre d'autres insectes, au lieu de lui nuire, ou bien qui leur procurent les éléments nécessaires à leur assimilation. Il nous a donné la preuve, par les curieux résultats de ses cultures, que les fourmis qui vivent avec ces Orchidées ne sont pas pour elles des parasites, qu'elles ne gênent pas les plantes, mais qu'elles leur sont, au contraire, utiles pour leur développement.

Les *Orchidées myrmécophiles* qu'il cultive avec succès dans le but de ces intéressantes observations sont de plusieurs espèces de *Coryanthes* et d'*Epidendrum* ou *Diacrium bicornutum* de l'île de la Trinité, des épiphytes que l'on considère généralement dans nos collections comme rebelles à la culture.

Mais ces Orchidées particulières sont, avec les fourmis, comme Radica et Dodica, une fois séparées elles meurent ou languissent dans nos serres.

Dans l'île de la Trinité, ainsi qu'à la Guyane, les fourmis nichent dans les tiges mêmes de l'*Epidendrum bicornutum*, qui sont toujours creuses à l'intérieur; leurs pseudobulbes sont, du reste, munis à leur base d'une petite ouverture naturelle, par laquelle elles peuvent s'introduire aisément.

Dans l'Amérique centrale, ainsi qu'au Brésil, on trouve parfois au sommet des arbres touffus et élevés qui surplombent les rivières, des touffes de *Coryanthes*, ayant un diamètre de 0 m. 50 à 1 mètre, qui sont de véritables nids de fourmis; elles y trouvent un abri très favorable parmi leurs innombrables racines aériennes, qu'elles protègent efficacement contre les ravages des blattes ou des cancrelats.

Malheureusement, les diverses importations de végétaux de tous les pays du monde ne nous ont déjà que trop infestés de toute sorte de vermine qui pullule rapidement dans nos serres, si l'on ne prend pas les précautions nécessaires pour maintenir les plantes dans un bon état de propreté, pour que la majeure partie des Orchidophiles puisse aussi songer à introduire dans nos cultures avec ces Orchidées, ces curieux auxiliaires qui leur sont indispensables, si on veut favoriser leur état normal de croissance, de développement et de floribondité.

Nos anciens abonnés trouveront dans le *M. d'H.* du 10 juin 1884, une belle chromolithographie d'un de ces curieux *Coryanthes* de l'Amérique centrale, le *C. macrantha*.

Oudeis.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

VIBURNUM [PUBESCENS, (PURSH).

Presque toutes les espèces de Viornes sont des arbustes d'ornement que l'on peut utiliser avantageusement pour la décoration de nos parcs et de nos jardins.

Une des plus anciennes espèces connues, le *Viburnum pubescens*, introduit de l'Amérique du Nord en Angleterre, déjà au commencement du siècle dernier, par Peter Collinson, est encore peu connu et rarement utilisé par les jardiniers paysagistes pour leurs plantations.

Cet arbuste est simplement une variété du *Viburnum dentatum*, *Ait.*, dont il ne diffère un peu que par ses feuilles ainsi que par ses ombelles de fleurs qui sont plus grandes et mieux fournies.

La beauté de cet arbuste réside surtout dans son port compact, et son feuillage touffu qui prend en automne une magnifique teinte rouge foncé ou cramoisi, puis par ses nombreuses inflorescences blanches qui apparaissent généralement dans le courant du mois de juin. Il ne dépasse guère un mètre à un mètre et demi de hauteur, mais il prend souvent beaucoup d'envergure.

Une fois que sa remarquable floraison est terminée, ses ombelles se couvrent de baies d'un bleu foncé ou noirâtre, mais malheureusement sous nos climats tempérés, elles

ne renferment que rarement des graines fertiles. Sa multiplication se fait donc généralement au moyen de boutures herbacées qui s'enracinent assez facilement.

Le *Viburnum pubescens* est un arbuste très rustique sous tous nos climats tempérés et il prospère le mieux dans les terrains meubles et frais, à des expositions ensoleillées, comme c'est du reste le cas dans sa station native.

Le savant professeur et dendrologue Sargent, qui le cultive avec succès depuis nombre d'années dans le célèbre *Arnold Arboretum*, aux Etats-Unis d'Amérique, attire également l'attention des jardiniers paysagistes sur le *Viburnum erosum* de *Thunberg*, une ravissante espèce japonaise, ainsi que sur les *Viburnum ellipticum* de *Hooker* et *V. Demetrionis* de *Deane* et *Robinson*, originaires de l'Amérique septentrionale(qui de même que le *V. pubescens*, méritent aussi d'être mieux connus, cultivés et propagés pour l'ornementation de nos jardins d'agrément.

B. DE CRISSIER

LES IRIS KÆMPFERI

Parmi les belles et bonnes plantes que nous voyons avec plaisir prendre de plus en plus d'extension et dont nous ne saurions trop recommander la culture aux amateurs, citons les *Iris Kæmpferi*.

Aussi avons-nous pensé en publier la chromo de quatre variétés, exécutée, d'après une aquarelle que nous avons fait dessiner dans un lot exposé, cet été, par la maison Vilmorin de Paris.

Du blanc pur allant au violet foncé, unicolore, en passant par le violet mauve et violet lilas pointillé, nos lecteurs pourront juger de la collection intermédiaire qu'on peut obtenir.

En se reportant au *M. d'H.* du 10 février 1902, f° 34, ils trouveront sous la signature de notre savant collaborateur, H. Correvon, la description de ces remarquables plantes japonaises et dans le numéro du 10 mars 1902, f° 58, une liste de belles variétés donnée par notre secrétaire de rédaction, O. Ballif.

Si les horticulteurs anglais ont eu le privilège de la belle culture de ces admirables Iridées, constatons que nos cultivateurs français ne leur cèdent en rien aujourd'hui.

Voici, sur cette jolie plante, les renseignements que nous donnent MM. Vilmorin et Cie.

IRIS DE KÆMPFER. — *I. Kæmpferi Sieb. Syn. lat.* — *Iris lævigata Fisch*, var. *Kæmpferi Regel.*

Japon (1). — *Vivace.* Rhizomes très courts garnis de racines fibreuses et donnant naissance à un grand nombre de pousses dont la réunion forme une touffe serrée.

Tiges cylindriques, peu rameuses, portant quatre ou cinq feuilles embrassantes, pliées en deux et quelquefois recourbées en faucille, d'un vert clair, parfois légèrement glauque.

IRIS KÆMPFERI VIOLET

Fleurs ordinairement au nombre de deux à l'extrémité des tiges, et solitaires sur les ramifications à divisions extérieures étalées horizontalement ou un peu retombantes, très grandes et très amples, arrondies, spatulées, planes, ordinairement unicolores mais marquées à la base d'une tache *jaune d'or*; divisions intérieures dressées à peu près deux fois aussi grandes que les pistils et présentant presque le même aspect.

(1) D'après plusieurs auteurs, cette plante aurait été introduite au Japon et serait originaire de la Chine.

IRIS KEMPFER PARIS

Dans le type sauvage de la plante des divisions sont d'un *bleu violacé*, les intérieures *bleu pâle* ainsi que les lames, mais il existe déjà dans l'Iris de Kæmpfer un grand nombre de variations au point de vue de la couleur, parmi lesquelles les plus remarquables sont le *blanc pur*, le *rose*, le *lilas rougeâtre*, le *gris de lin*, et le *violet foncé*.

Il y a aussi des variétés à fleurs plus grandes que celles du type et à divisions extérieures *panachées*. Enfin, il en existe à fleurs *semi-doubles*.

La floraison de ces magnifiques plantes a lieu sous le climat de Paris dans les mois de juin et de juillet.

CULTURE. — Suffisamment rustiques pour

IRIS KÆMPFERI VARIÉS

résister aux hivers du climat de Paris, l'*I. Kæmpferi* et ses remarquables variétés ne sont pas difficiles à cultiver. Ils aiment surtout l'ombre et la fraîcheur et on les voit souvent dans l'été sécher et dépérir sans cause apparente, puis reprendre une végétation vigoureuse au printemps. On rapporte qu'au Japon ces Iris sont cultivés dans des terrains non seulement irrigués mais pouvant être faiblement immergés, cependant ils réussissent fort bien en Europe, en terrain à sous-sol simplement frais et à une exposition légèrement ombragée.

Les variétés nommées ne se multiplient que par la division des pieds qui doit se faire à l'automne deux mois environ après la fin de la floraison. Mais ces plantes se multiplient aussi de graines et c'est par le semis que nous avons toujours obtenu les exemplaires les plus vigoureux et les plus résistants.

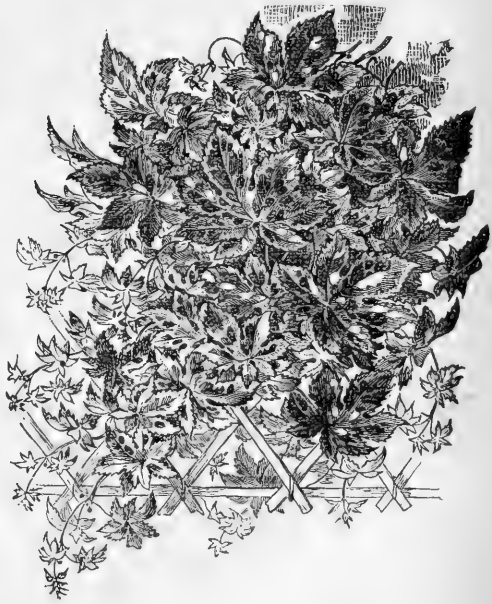
On sème en avril, en pépinière; les jeunes plantes sont mises en place en automne et fleurissent en grande partie l'année suivante ». L. C.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

HUMULUS

Du houblon, plante vulgaire par excellence, nous ne dirons pas grand'chose ; tout le monde connaît l'*Humulus Lupulus*, dont il est fait une immense culture pour ses ca-



HOUBLON DU JAPON PANACHÉ

pitules, qui servent à la fabrication de la bière et qu'on rencontre à l'état sauvage dans bien des contrées. On peut l'employer

(1) Gravures Vilmorin.

comme plante grimpante, pour garnir des grillages, berceaux, etc, mais on lui préfère le Houblon du Japon (*H. Japonicus*), qui est plus ornemental et a le grand avantage de moins se dégarnir du bas. Il en est aussi des variétés à feuillage panaché de jaune et de blanc, les H. J. *fol. var.*, très décoratives.

C'est, au résumé, une vieille et bonne plante ornementale à ne pas négliger : sa culture est facile ; on sème comme on veut au printemps ; sa croissance est rapide, elle vient à toutes les expositions en tous terrains, mais sa fleur blanc jaunâtre est insignifiante.

LOPHOSPERMUM

Les Lophospermes rentrent aussi dans la catégorie des plantes grimpantes annuelles en pleine terre, vivaces en serre.

Leurs tiges, volubiles, atteignent jusqu'à trois mètres, et la variété la plus répandue est le *Lophospermum scandens* ou Lophosperme grimpant, dont les tiges poilues produisent des fleurs tubuleuses de couleur

LOPHOSPERMUM SCANDENS.

rose, unicolores ou tachées de jaunâtre. Les sous-variétés sont à fleurs plus grandes et à coloris rose pâle pointillé rouge à l'intérieur comme le *L. s. magnificum;* ou à fleurs rouge vif taché blanc, comme le *L. s. Andersoni.*

Certains botanistes ont réuni ce genre aux *Maurandia*, originaires aussi du Mexique, et aussi de la famille des Scrofularinées.

MAURANDIA

Les *Maurandia*, surtout la variété *Barclayana* (M. de Barclay), sont indispensables pour tous les usages auxquels on destine les plantes grimpantes. Leur végétation rapide, luxuriante en tous bons terrains légers, leur floraison abondante et continue jusqu'aux gelées devrait les faire rechercher par tous les amateurs, soit pour jardins soit pour balcons.

Les coloris de la fleur, tubuleuse, varient selon les variétés : violet foncé pour le

MAURANDIA BARCLAYANA

Maurandia Barclayana type ; lilas bleu dans le *M. B. lilacina* ; rose vif dans le *M. B. coccinea*; rose clair dans le *M. B. Luceyana*; rouge foncé dans le *M. B. atrosanguinea;* blanches dans le *M. B. alba*, et rose pourpre dans le *Maurandia* à fleur de Muflier : *M. anthirrhiniflora* ; là, la forme de la fleur diffère et se rapproche de celle de la Gueule de Lion.

On emploie aussi les Maurandies pour garnir les serres tempérées ou on les fait courir le long des fils de fer, ou grimper après les colonnes là ils sont vivaces.

La multiplication peut se faire de boutures ou de semis :

Bouturer sur couche et sous cloche au printemps, ou à l'automne en les hivernant sous châssis.

Semer sur couche et sous cloche en février-mars, repiquer dans de petits godets sous châssis pour mettre en place aux beaux jours ; si on veut semer en été, juillet-août, on repiquera en pot qu'on fera passer l'hiver en serre tempérée, à la lumière.

A la plantation en pleine terre éviter l'exposition nord et l'humidité.

(*A suivre.*) HELCEY.

DU GREFFAGE

DES ARBRES FRUITIERS

Voici quelques renseignements concernant le greffage des arbres fruitiers, qui, s'ils sont connus de quelques-uns, sont ignorés de beaucoup et qu'il est néanmoins bon de rappeler de temps à autre.

Abricotier. — On greffe l'abricotier sur amandier, sur franc et sur prunier : les sujets greffés sur amandier sont peu vigoureux et la greffe s'en détache facilement par l'action des coups de vent; ceux sur franc sont les plus propices aux terrains secs; on doit préférer, pour les terrains humides, les terrains greffés sur prunier.

Amandier. — L'amandier ne réussit que dans les terres calcaires, sèches, chaudes et pierreuses.

Cerisier. — On greffe le cerisier sur merisier ou sur Sainte-Lucie, les sujets greffés sur merisier conviennent pour haute et mi-tige, ceux sur Sainte-Lucie pour quenouille et espalier.

Pêcher. — Le pêcher se greffe sur amandier, sur prunier et sur franc, les sujets greffés sur amandier conviennent aux terres saines et légères, ceux sur prunier aux terres fortes et humides, ceux sur franc viennent assez bien dans tous les terrains.

Prunier. — Le prunier est cultivé le plus communément en plein vent et rarement en espalier; il est peu difficile sur la nature du sol, quoiqu'il réussisse mieux dans les terrains calcaires, siliceux un peu frais, néanmoins il croît un peu partout.

Poirier. — Le poirier se greffe sur franc et sur cognassier, la haute tige sur cognassier dure moins. Si le terrain consacré à la plantation était calcaire, pierreux, aride ou de mauvaise qualité, on planterait des poiriers greffés sur franc; ces arbres sont plus vigoureux, plus durables, mais aussi plus longs à fructifier. Quand la terre est profonde, de bonne qualité, il faut mieux planter les poiriers greffés sur cognassier; ils se mettent plus tôt à fruit et poussent bien. On doit préférer pour haute tige les sujets greffés sur franc et pour mi-tige, quenouille et espalier, ceux greffés sur cognassier.

OMNIS.

UTILISATION

DES FEUILLES MORTES

Au moment de la chute des feuilles, nous croyons utile de rappeler tout l'intérêt qu'il y aurait, pour les cultivateurs, à les utiliser comme engrais.

Les jardins, les prairies, les champs, les avenues, vont bientôt en être recouverts dans le voisinage des haies de clôture et sur la lisière des bois.

Dans la plupart des cultures, on ne prendra pas la précaution de les enlever; elles ne disparaîtront que petit à petit par suite d'une décomposition toujours très lente. C'est une très fâcheuse négligence, car l'herbe ainsi ensevelie s'échauffe vite, prend un mauvais goût et n'est plus consommée par le bétail.

Celles qui sont disséminées sur les routes, dans les fossés, dans les parcs, pourrissent aussi en pure perte pour l'agriculture.

Il serait toujours important de les ramasser, soit pour en faire de la litière aux animaux, soit pour les mettre à pourrir en tas et en faire des couches ou des composts. Elles peuvent devenir, par le mélange avec de la terre de route et de la chaux, un engrais d'une valeur fertilisante assez considérable.

En Normandie, les cultivateurs soigneux les utilisent ainsi : elles sont réunies en couches entre lesquelles on dispose des lits de terre. Il se produit dans le tas une fermentation lente, qu'on laisse se continuer pendant tout l'hiver. Au printemps suivant, le tas est rassemblé en forme de toit et on y mélange de la chaux en poudre dans la proportion de 1/10. Sous l'influence de cette chaux, l'azote organique se transforme en ammoniaque dont une partie s'échappe dans l'atmosphère, mais dont la plus grande est absorbée par la terre du compost.

On coupe le tas deux ou trois fois dans l'intervalle de cinq à six mois et on brasse bien, de manière à donner au tout la plus grande homogénéité possible.

L'engrais ainsi composé est porté pendant l'hiver sur les prairies naturelles, où il produit un double effet par ses propriétés physiques et chimiques. Il réchausse les plantes et facilite leur épaississement. D'un autre côté, son action fertilisante est telle, qu'employé à la dose de 150 à 200 hectolitres à l'hectare, il permet d'obtenir, pendant deux ou trois années de suite, un excédent de 1.500 à 2.000 kilos de fourrage sec par hectare et par an.

Dans une ferme-modèle de l'Eure, nous avons vu ajouter aux matières précédentes du marc de pommes et des scories de déphosphoration, à raison de 50 kilos par mètre cube de mélange. Cet engrais fut employé pour la création d'un verger qui présente aujourd'hui une puissance de végétation tout à fait exceptionnelle.

OMNIS.

FOULAGE DU RAISIN

Autrefois, on se bornait à écraser les raisins avec le pied soit dans de larges cuves, dans des rondeaux ou ballonges, soit dans les cuves mêmes au fur et à mesure de leur remplissage. Dans certaines régions, on pile encore les raisins avant l'encuvage avec des sortes de dames qui écrasent assez bien les premières couches, mais qui ne font plus qu'un travail très imparfait lorsqu'on agit sur une épaisseur de marc un peu grande.

Depuis longtemps, on a cherché à mécaniser cette opération pour l'exécuter à l'aide d'appareils plus perfectionnés, d'où l'invention de fouloirs constitués essentiellement par deux cylindres parallèles animés de vitesses différentes et le nom de cylindrage donné en certaines régions au foulage à l'aide de ces appareils. Les cylindres de bois ont été remplacés dans la suite par des cylindres en métal munis de cannelures rectilignes ou hélicoïdales; l'axe de l'un des cylindres est généralement mobile, de sorte qu'on peut régler la distance de ces deux organes pour ne pas broyer les râfles, ni écraser les pépins.

On a encore construit des fouloirs constitués par un cylindre uni muni d'ailettes mobiles et qui roule excentriquement dans une enveloppe cylindrique cannelée et ouverte à la partie inférieure.

Le fouloir a aussi été adapté à divers appareils, égrappoirs, séparateurs de moûts, à des presses continues, etc. On le place aussi quelquefois au-dessus du pressoir pour écraser les raisins blancs ou les raisins noirs vinifiés en blanc.

Il est inutile d'insister ici sur le travail exécuté par le fouloir qui met en liberté le jus de la totalité des grumes par éclatement de la peau et compression du grain; on a ainsi, dès l'encuvage, le moût à peu près complètement libéré des peaux.

Sans foulage ou avec un foulage imparfait comme en donne le pied ou le pilon, nombre de grains demeurent entiers et n'éclatent que par un commencement de fermentation intérieure et l'écrasement à la main pendant les foulages à la cuve; il en résulte que la fermentation dure plus longtemps, la macération est prolongée, souvent le vin fait présente encore du sucre non fermenté. Par contre, cet inconvénient devient un avantage avec des raisins de maturité très inégale: les grains verts demeurent intacts dans la cuve, tandis que le fouloir mécanique peut les écraser; cependant, comme ces grains sont en général plus petits, que la pulpe y est très adhérente, ils éclatent mais restent attachés aux râfles et sont éliminés par égrappage, si le fouloir est adapté sur un égrappoir.

Le foulage a encore le grand avantage de produire une aération notable du moût, qui favorise le départ immédiat de la fermentation; on comprend que le jus qui découle de chaque grain est immédiatement en contact avec l'air et sur une grande surface, puisqu'il est divisé par les râfles.

Le foulage préalable de la vendange est une opération recommandable et le foulage mécanique mérite d'être généralisé, car les

fouloirs étant des appareils peu coûteux, robustes, d'entretien facile, donnent un travail bien supérieur aux procédés primitifs de foulage, et, de plus, économisent la main-d'œuvre, à un moment où elle est rare et chère.

L. Mathieu.
Directeur de la Station œnologique de Beaune

LE JARDIN POTAGER

CONSERVATION DES CÉLERIS

Il y a, comme on sait, deux races de Céleris : le Céleri à côtes et le Céleri rave. Toutes les deux doivent être soustraites aux rigueurs des froids, si on veut en disposer pendant l'hiver.

Les Céleris raves se conservent fort aisément : il suffit, au besoin, de les arracher en novembre, leur couper les feuilles et les petites racines, puis faire un tas avec les boules, mélangées avec du sable ou de la terre sèche, dans une cave ou un autre lieu où il ne gèle pas. Elles s'y conserveront jusque bien tard après l'hiver. On pourrait aussi faire le tas au jardin et le garantir des gelées avec des feuilles sèches ou de la paille.

Habituellement, on aime à leur laisser un un peu de feuilles au centre, et, pour cela, on les replante les uns à côté des autres dans la cave à légumes ou dans le fond d'une tranchée ouverte dans un endroit abrité du jardin, où on les garantit en les couvrant de litière.

La conservation des Céleris à côtes présente plus de difficultés ; c'est probablement pour cela que la culture de cet excellent légume n'est pas plus répandue.

Quand on dispose d'une cave à légumes, on profite d'une bonne journée que les feuilles sont sèches pour lier les plantes et les arracher avec une bonne motte de terre. On les replante dans la cave, à 15 centimètres de distance, on les arrose et on les délie pour remettre les feuilles en liberté...

A défaut de cave, d'une écurie ou d'un autre lieu couvert, on est bien obligé d'ouvrir une tranchée dans le jardin de 0 m. 25 de profondeur et de 0 m. 60 à 1 mètre de largeur. On dépose la terre extraite des deux côtés pour les exhausser, et on y replante les Céleris liés, arrachés avec motte de terre, comme nous l'avons indiqué pour la cave. Pour les préserver des froids, on place des piquets, des perches et des rames à pois en travers, et, en temps de gelée, on couvre de long fumier et de feuilles. Plus on aura soin de donner de l'air et de la lumière, et plus aussi les Céleris se conserveront longtemps.

Si le terrain où les Céleris sont cultivés est léger, il est possible de les y conserver sur place. Pour cela, après avoir nettoyé les plantes, on les lie par une journée sèche, on prend de la terre tout autour de la planche de Céleri et on la dépose, bien émiettée, entre les plantes jusqu'à la hauteur des feuilles. Pendant l'hiver, on les couvre d'une couche de feuilles ou de litière plus ou moins forte suivant l'intensité des froids.

Un moyen facile aussi de conserver les Céleris à côtes, c'est de les arracher avec une motte de terre, de les replanter contre un mur exposé, de préférence, au levant, en les enterrant à moitié de leur hauteur, et mettre des feuilles sèches entre les plantes pendant les temps froids.

Dans certains pays où on ne cultive généralement, dans les petits jardins, que le Céleri à jets ou à couper, on se contente, le plus souvent, de lier les plantes et de mettre des feuilles sèches entre elles pour les protéger contre les gelées. Le mauvais côté de ce moyen, c'est que les feuilles qui garantissent les plantes pourrissent et font pourrir les Céleris.

Quel que soit le moyen adopté, il est bon de retenir que si on transplante les plantes, elles doivent l'être avec de la terre aux racines pour qu'elles souffrent le moins possible de la déplantation ; que, pendant l'hiver, on doit les garantir des froids et, autant que possible, de l'humidité, et enfin leur donner de l'air et de la lumière chaque fois que la température le permet.

J. B.

QUELQUES BONNES POIRES

Poire beurré Durondeau

Les vergers sont pauvres, cette année, peu ou pas de fruits, et cela est général en nos contrées.

Cependant, parmi les arbres sans fruits, on remarque un poirier qui fait exception, ses branches portent un assez grand nombre de belles poires empourprées, et c'est avec un réel plaisir qu'on regarde cette exceptionnelle fructification du *Beurré Durondeau*.

La presse horticole du Nord de la France et de Belgique a mentionné ce fait en lui attribuant comme cause une plus grande rusticité des fleurs; nous ne pouvons ni ne voulons infirmer cette opinion, elle est vraisemblable et raisonnable, mais à notre avis on peut en supposer une autre tout aussi admissible : la plénitude de la floraison arrivée avant ou après les intempéries anormales qui ont ruiné les plus belles espérances.

Du reste, dans le jardin fruitier, d'autres poiriers en pyramides, le *Beurré Six*, le *Beurré Bachelier*, le *Beurré Clairgeau* et surtout la *Bergamotte Espéren* sont également couverts de fruits, et tous ces arbres — nous en avons fait la remarque — étaient en fleurs en même temps que le *Beurré Durondeau*.

On le sait, des variétés fruitières qui donnent leurs fruits mûrs à la même saison, n'ouvrent pas leurs fleurs en même temps, il y a entre elles une différence qui varie de quinze jours à trois semaines, et c'est pourquoi il est prudent, dans les plantations qui comportent un assez grand nombre de sujets, de varier les sortes d'une même époque on a ainsi plus de certitude de récolte.

Revenons au *Beurré Durondeau*, c'est sur lui que nous voulons attirer l'attention. Cette poire est une des favorites du marché, et dès fin de septembre, le mois d'octobre et la première quinzaine de novembre, elle est la préférée, et quelque soit l'importance de l'offre elle n'est jamais invendue.

C'est un fruit populaire, de consommation générale, sa grande fertilité en plein vent à haute tige dans les vergers permet sa vente à un prix modique.

L'arbre, de vigueur modérée, par sa grande production, acquiert néanmoins de grandes proportions, il fructifie jeune encore et reste régulièrement fertile. Son branchage buissonne trop et l'élagage est absolument nécessaire pour le maintenir en bonne fructification.

Comme, du reste, pour la plupart des fruits à couteau il faut absolument le greffer à haute tige sur un sujet franc très vigoureux ; il demanderait trop de temps et trop de soins pour former son tronc.

Lorsqu'on connaît le *Beurré Durondeau*, on se demande comment il se fait qu'un arbre aussi précieux ne soit pas plus généralement répandu ; dans le Nord, on en rencontre de nombreux pieds, mais ailleurs dans l'Est, l'Ouest et le centre de la France s'il existe il n'est considéré que comme une variété de collection sans importance.

Il y a peut-être une explication à ce fait, la voici : le *Beurré Durondeau* est un poirier hors ligne mais à condition d'être greffé à haute tige sur un sujet franc très vigoureux et réclame alors la quasi liberté des arbres en plein vent du verger. Greffé à basse tige sur franc pour être soumis à la taille il récompense peu son cultivateur. Il fait cependant merveille à basse tige sous toutes les formes régulièrement taillées à condition d'être greffé sur cognassier, seulement il ne sera bien vigoureux que dans les terrains spécialement favorables au développement du cognassier. Dans ce dernier cas, il offre même un mérite de plus, celui de produire ses beaux fruits à des expositions peu ensoleillées. Le *Beurré Durondeau* est une poire superbe par sa forme, son volume et sa belle coloration jaune doré-roux fortement empourpré. Sa chair savoureuse n'est pas fondante comme celle des fruits absolument beurrés, mais elle se fond facilement par le simple effet de la langue ; l'arome est des plus agréable, le jus abondant et bien sucré ; c'est, en un mot, un fruit exquis.

Les arboriculteurs peuvent en toute sûreté admettre la description qui précède pour cette poire qui n'est plus une nouveauté imparfaitement étudiée, il est, comme nous

l'avons dit, très répandu dans les vergers et les jardins du Nord, et son introduction remonte à 1811 (1).

Alphonse DACHY.

LES NOUVEAUTÉS

M. Louis Brassac, pépiniériste à Toulouse, met au commerce, comme, nouveautés.

Le *Fusain panaché ancien pyramidal.*

Cet arbuste est franchement pyramidal, la panachure des feuilles est bien accentuée et se maintient.

Il appartient à la section des *Evonynus* ou *Euonymus* à feuilles persistantes, qui sont des arbustes touffus rendant les plus grands services pour l'ornementation des jardins ainsi que pour la garniture des cours, vestibules, terrasses d'établissements publics où on le cultive en caisses ou en bacs.

Son feuillage est vert foncé luisant dans la variété type, à laquelle vient s'ajouter celle à feuilles panachées jaune pâle.

On lui donnera une bonne terre, fraîche de préférence, et, en pleine terre une exposition, mi-ombragée.

La multiplication s'en fait par le boututurage d'août à septembre, les boutures mises en serres sous cloche.

Sous le nom de *Cupressus Chaureana*, un nouveau Cyprès à croissance rapide rappelant par sa forme, le Cèdre de Virginie; l'ensemble est de couleur glauque avec les pointes des pousses blanches en été.

Fera bon effet comme sujet isolé sur pelouse, en bon terrain plutôt sec, à exposition chaude, abrité autant que possible du grand vent.

Un *Aucuba à grande macule jaune* dont les feuilles sont fortement zébrées de jaune foncé ou jaune pâle.

Les Aucubas sont des arbustes japonais très répandus tant par le mérite ornemental de leurs feuilles vertes, ou panachées, marginées ou ponctuées de jaune et de blanc, de différentes formes, que par les petits fruits rouges que donnent en hiver les sujets femelles.

On en garnit les vestibules et... les devantures des charcutiers !

On leur donne une terre fraîche et légère et on évite de les placer en plein soleil.

La multiplication se fait de boutures au printemps ou à l'autonme en étouffant sous cloche.

M. D'HACHE.

DE L'EMPLOI DES ENGRAIS CHIMIQUES

EN HORTICULTURE

Les légumes et les fleurs renferment les mêmes éléments chimiques que les plantes des champs; il n'y a de différence entre les diverses catégories de végétaux cultivés que dans la proportion dans laquelle ces éléments entrent dans leur composition.

Si le fumier de ferme doit rester la base de la fumure au jardin, son usage est avantageusement complété par des engrais actifs, riches sous un petit volume et très assimilables. Ces engrais appliqués au cours de la végétation donneront des légumes précoces, tendres et volumineux, qualités essentielles pour la culture maraîchère.

L'horticulteur et le maraîcher auront parfois avantage à recourir momentanément à l'usage exclusif des engrais chimiques.

Pour déterminer les exigences particulières des légumes, il suffit de les récolter à l'époque de leur consommation, de les analyser chimiquement et de déterminer la quantité d'aliments fertilisants qui entrent dans la composition de 1.000 kilogrammes de légumes verts ou secs. Connaissant, d'autre part, la quantité de matière verte ou sèche produite par un are, on en déduit assez aisément la quantité d'éléments nutritifs prélevés sur cette surface.

(1) Nous regrettons vivement les entraves de tous genres qui empêchent l'expédition des produits végétaux de Belgique en France sans quoi nous nous serions mis volontiers à la disposition des lecteurs du *M. d'H.* pour leur procurer — à titre gracieux — des greffons de la variété, *Beurré Dumont à fruits roux*, mais bien malgré nous, nous sommes obligé d'y renoncer.

Au point de vue de leurs exigences particulières, les légumes peuvent être divisés en quatre groupes : les légumes feuillus, les légumes racines, les légumes bulbeux, les légumes secs.

1° Les légumes feuillus (salades, choux) réclament surtout de l'azote et de l'acide phosphorique. Outre les fumures habituelles, on aura avantage à donner aux salades 1kg5 de nitrate de soude et 2 kilogrammes de superphosphate à l'are ; on pourra doubler ces doses pour les choux.

2° Les légumes-racines se trouvent bien de l'engrais complémentaire des choux auquel on ajoutera 1 à 2 kilogrammes de chlorure de potassium ou de sulfate de potasse, selon la nature du sol.

3° Les légumes secs (pois, haricots, lentilles) ne doivent pas être fumés au fumier de ferme. En culture maraîchère bien comprise, ils viennent en fin de rotation. Ils s'accommodent bien d'une fumure minérale et peuvent recevoir par are : 3 à 5 kilogrammes de scories ou de superphosphate de chaux et 2 kilogrammes de chlorure de potassium ou de sulfate de potasse. L'azote est exclu de la combinaison, les légumineuses possédant la faculté de s'assimiler l'azote de l'air.

4° Les légumes bulbeux pourront recevoir en complément 2 kilogrammes de nitrate de soude, 3 kilogrammes de superphosphate et 1 kilogramme de sulfate de potasse à l'are.

Les fleurs se trouvent bien également de l'usage des engrais chimiques. Lorsqu'elles auront toutes été suffisamment analysées et soumises à des essais, l'horticulteur pourra employer des engrais exactement appropriés aux exigences des diverses variétés.

OMNIS.

BIBLIOGRAHIE

VIENT DE PARAITRE ; L'*Almanach des Jardiniers au* XXe *Siècle*, pour 1904 par J. Nanot, directeur de l'École d'horticulture de Versailles, 2e année (1 broch., 126 pages, au bureau du journal, 0,50, franco 0,65).

La Stérilisation des terreaux de rempotage, par J. Chifflot, docteur ès sciences, sous-directeur des collections botaniques de la Ville de Lyon.

Note concernant la destruction, par l'emploi de la chaleur, de l'*Heterodera radicicola*, anguillule causant des nodosités aux racines des plantes, qu'elle fait avorter.

Notions succinctes sur le végétarisme, (1 broch. 23 pages, 0 fr. 20) publiée par la Société végétarienne de France (siège, 13 rue Froissart, Paris).

Le tome V du *Rapport général administratif et technique sur l'Exposition universelle de* 1900, par M. Alfred Picard, vient de paraître,

Il a trait aux admissions et installations, aux catalogues, aux récompenses, concours d'animaux, etc.

Les gravures reproduisent les pavillons étrangers.

Guide de l'emploi des levures sélectionnées pour la fermentation des vins, cidres et hydromels, par G. Jacquemin, Dr de l'Institut La Claire, à Malzéville (Meurthe-et-Moselle). Brochure, 0. 75., chez l'auteur.

LA POLICE DE LA CHASSE : *Extrait du code rural et droit usuel* par M. Watrin (1 broch. 80 p. 1 fr. 50 Fontemoing, éditeur, et au bureau du journal).

Combien en est-il, parmi les chasseurs, qui, le jour où ils se font délivrer un permis de chasse, connaissent les lois et règlements auxquels ils sont astreints et combien, s'il leur est déclaré procès-verbal, ont agi de bonne foi, faute de connaître.

Aussi, devons-nous savoir gré, disciples de saint Hubert, à M. Watrin, d'avoir, dans un petit opuscule, réuni ce qui peut nous être utile à connaître en matière de chasse sur nos droits et nos obligations.

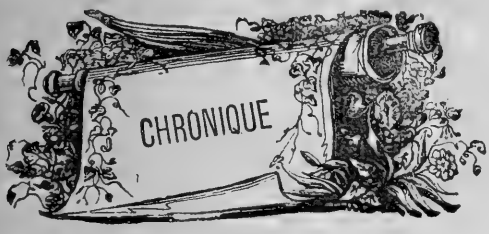
PETITE POSTE.

N° 8589, M. J. F. à M. L'article 1er de la loi du 30 avril 1886 *sur les Récompenses industrielles*, porte que celui qui s'en sert doit faire connaître leur date et leur nature, l'exposition ou le concours où elles ont été obtenues et l'objet récompensé, le tout sous peine d'une amende de 25 à 3.000 fr. (art. 4).

Plusieurs tribunaux correctionnels, y compris celui d'Albi, ont fait application de ces dispositions à des commerçants qui employaient des étiquettes mentionnant les récompenses obtenues par eux sans indiquer ni la nature de ces récompenses ni les objets récompensés.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



A la Société nationale d'Horticulture de France. — Le trésorier de la Société vient d'encaisser une somme de 1.000 francs qui lui a été léguée par un M. Samuel Lesé dans de curieuses conditions.

On sait que, depuis quelque temps, certaines familles ont cru devoir, souvent de leur chef, et sans consulter au préalable la volonté du défunt, mettre sur les lettres de faire part de décès :

On est prié de n'apporter ni fleurs ni couronnes !

Il en est qui obéissent là à un double sentiment, d'abord *l'économie*, car en invitant à n'apporter aucune fleur, cela évite à la famille d'en acheter elle-même, d'autres cèdent aux prescriptions de certains diocèses, qui proscrivent, des cérémonies religieuses, les fleurs qu'ils ne fournissent pas et demandent leur remplacement par des messes ! ! !

Ce qui n'est pas sans causer un préjudice au commerce des fleurs.

Or, la famille de M. S. Lesé ne voulait pas de fleurs et M. Lesé reconnaissant le tort que cela faisait aux fleuristes a légué 1.000 francs à la *S. N. d'H. de France*, qui s'est demandé comment elle pourrait réparer le préjudice que cela leur a causé?

Finalement, on a décidé que les intérêts de cette somme, soit 30 francs, seraient convertis en une médaille qui, chaque année, serait attribuée à *l'Art floral*.

Ajoutons aussi que tous les membres de la Société ont été convoqués, le 22 octobre, pour, conformément aux statuts, accepter un legs de 3.000 francs dont moitié comptant qui lui a été fait par M. d'Audiffred et la somme *nette* d'environ 600.000 francs et une magnifique propriété à Billancourt, don généreux de feue Mme Wells.

La Protection en Angleterre. — S'il est encore temps de crier : Hurrah! en l'honneur du voyage de S. M. Edouard VII, Agriculteurs et horticulteurs, mettez une sourdine à votre voix, car, si on adopte les projets de M. Chamberlain, qu'on a déposé provisoirement pour se recueillir dans l'ombre jusqu'à sa rentrée, notre production française, qui exporte en Angleterre pour environ 1300 millions, dont 364 millions de produits du sol, acquittera dorénavant un droit de 5 % et 10 % *ad valorem*.

Nous expédions aux sujets du roi et empereur Edouard VII : du vin pour 64 millions ; des eaux-de-vie pour 33 millions ; des bois pour 19 millions ; des œufs pour 11 millions 1/2 ; de la volaille et du gibier pour 6 millions ; du beurre pour 56 millions ; du fromage pour 14 millions ; des céréales diverses pour

5 millions 1/2 ; du sucre pour 46 millions ; des chevaux pour 3 millions ; de la viande pour 2 millions et, plus intéressant encore pour nous, 33 millions de fruits, 28 millions de légumes frais ou secs, 8 millions de fleurs et 2 millions de plantes de serre.

Réjouissons-nous encore dans notre malheur, car les produits manufacturés, eux, acquitteront 10 % et les nôtres 5 %.

C'est tout de même fort avantageux, une réception souveraine!

Sacs en papier ou Sacs en crin?

Un de nos lecteurs nous écrit : Posez donc la question suivante :

Est-il préférable d'employer, pour la conservation du raisin sur treille, le sac en crin ou le sac en papier?

C'est fait, et nous attendons les réponses, s'il a été fait des expériences à ce sujet!

La Cueillette des Pommes à cidre. — Généralement on fait la cueillette des pommes sans trop se préoccuper de leur maturité. Or il y a une grande différence de poids entre les fruits mûris sur l'arbre et ceux qui, cueillis prématurément, ont mûri en tas ; et il n'est pas inutile de rappeler les recherches faites à ce sujet par M. Lechartier, à la Station agronomique de Rennes.

Pour une même variété de pommes, la récolte eut lieu en deux fois, le 21 octobre et le 21 novembre, et les deux lots obtenus furent analysés à leur complète maturité.

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

Le fait seul d'avoir laissé les fruits à l'arbre donnait ainsi une augmentation de près de moitié, exactement de 450 kilogs par tonne, ou de 400 livres de moût.

On voit l'intérêt énorme qu'il y a à laisser a maturité s'achever sur l'arbre, surtout dans une année de faible production comme celle-ci.

Quant à la composition chimique des ruits, ceux qui ont mûri sur l'arbre renferment plus d'acide, plus de mucilage, les quantités de sucre et de tanin étant dans la même proportion que chez les fruits dont la maturité s'est produite en tas.

M. Lindet, dans des expériences sur la variété dite *Petit doux* a obtenu les mêmes résultats.

Il est une pratique trop fréquente, qui est à condamner. Beaucoup de cultivateurs, conservent leurs fruits, en tas, exposés à la pluie ; c'est là une habitude détestable, car, par suite des phénomènes osmotiques, le sucre se trouve peu à peu entraîné. On peut très aisément vérifier ce fait en plaçant une pomme dans un verre d'eau ; au bout de quelques jours, l'eau contiendra presque tout le sucre du fruit. Il convient, en conséquence, de placer les fruits dans des hangars ou sous des toitures légères faites avec des chaumes ou des roseaux ; les appartements conviennent moins bien, à cause du manque d'aération.

VIIIe Congrès de la Société Française des Chrysanthémistes.

Programme du Congrès : Vendredi 6 novembre. — 9 *heures* du matin. Réunion du Jury, à l'exposition, Palais Rameau. *Midi.* Déjeûner du Jury et des Congressistes, à l'Hôtel particulier Delannoy, rue Nationale, 210. Prix pour les Congressistes : 5 francs. 2 *heures.* Inauguration de l'Exposition. 2 *heures* 1/2. Photographie des Congressistes, à l'entrée du Palais Rameau. 3 *heures.* Ouverture de la 1re séance du Congrès, grande salle de la Société centrale d'Horticulture, 3, rue des Fleurs.

Samedi 7 novembre. — 8 *heures* 1/4. Réunion du Comité général. 8 *heures* 3/4. 2e séance du Congrès (même local que la veille). 1 *heure* 23. Départ de Lille pour la visite de l'Etablissement Dutrie, à Steenwerck. Départ de Steenwerck à 4 h. 51. 7 *heures.* Banquet des Sociétés réunies, à l'Hôtel Delannoy. Prix : 8 fr. 50.

Dimanche 8 novembre. — 8 *heures* 1/2. Visite des jardins de la ville. Rendez-vous à l'exposition. 12 *heures* 10. Départ de Lille pour la visite des Etablissements, 1° de Roubaix-Tourcoing ; 2° de M. Willot ; 3° de M. Strauven.

Les Diplômes d'honneur offerts par la S. N. d'H. de France ont été accordés pour 1903 : à MM. Barbier frères, Orléans, 24 mai ; Grenet, Angoulême, 6 juin ; Lemoine et fils, Nancy, 6 juin ; M. Thomereau, Reims, 20 juin ; M. Delcroix-Carlier, Douai, 12 juillet ; M. J. Candon, Le Hâvre, 18 juin ; M. Valade-Rousseau, Nogent-sur-Seine, 20 juin ; M. Ménard, Rennes, 19 juin ; M. Aubert, Mantes-la-Jolie, 8 août.

Académie des arts de la fleur et de la plante. — Grâce au concours bienveillant des autorités municipales, un groupe d'artistes et de savants vient de fonder l'*Académie des arts de la fleur et de la plante* au jardin fleuriste de la Ville de Paris.

Un enseignement rationnel y est organisé, des cours gratuits y sont donnés depuis le 12 octobre dernier par les professeurs fondateurs, MM. Quost, Jeannin, Rivoire, Achille Cesbron, peintres de fleurs; Pierre Roche, sculpteur ; Edme Couty, P.-M. Verneuil, décorateurs ; le Dr Heim, botaniste et Roger Marse, critique d'art.

Des facilités d'études, un musée, une bibliothèque ainsi qu'un atelier sont mis à la disposition des artistes et artisans dont les talents s'inspirent de la flore.

Pour les inscriptions, s'adresser au directeur M. Achille Cesbron, 13, rue Jacquemont, Paris (XVIIe).

Nouvelles diverses. — *Déclarations de Sociétés*, du 3 octobre ; Société Blaisoise des Jardins ouvriers (location de jardins), route d'Herbault, à Blois (Loir-et-Cher).

Conformément à la délibération du Conseil général, *l'Introduction des plants de vignes résistants est autorisée dans le Département de la Seine* à partir du 17 septembre 1903.

Carnet mondain. — Nous apprenons le mariage de M. Emile Fos, ancien élève de l'école d'horticulture de Versailles avec Mlle Marcelle Jacquier fille de l'horticulteur pépiniériste bien connu de Lyon.

Nécrologie. — M. Prosper Arthur Piéton, officier de l'Instruction publique, officier du mérite agricole, ancien directeur du jardin des plantes d'Evreux est décédé, le 5 octobre, dans sa 88e année.

LUCIEN CHAURÉ

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

NOVEMBRE

C'est le repos pour le

JARDIN D'AGRÉMENT

On nettoyera tous les massifs des plantes gelées, et on les bêchera ; ne pas trop les ratisser, ni tasser la terre, mieux vaut laisser pénétrer l'air et la neige.

On ramassera les feuilles tombées surtout sur les pelouses, et on ratissera souvent le sable des allées ; ne pas le ramasser en tas pour le reétaler au printemps comme certaines personnes le font ; cela est affreux surtout dans une propriété qu'on habite toute l'année ; on peut tout au plus le faire dans une maison complètement abandonnée l'hiver. Mais le mieux est, à chaque nouvelle saison, de le recharger avec du neuf ; ce n'est pas une dépense énorme et cela est mieux ; qu'on ne l'ignore pas, tous les soins de propreté et d'entretien doivent être donnés au jardin qui doit être la partie la mieux tenue, la plus coquette et la plus jolie de la maison.

On continuera et on achèvera l'arrachage des bulbes, rhizomes et tubercules par temps sec ainsi que nous l'avons déjà dit.

On divisera nombre de plantes vivaces et on plantera les ognons à fleurs, jacinthes, tulipes, scilles, érythronium, etc.

On mettra en pot des giroflées.

Si, comme il y a lieu de l'espérer, le temps est beau, on choisira une journée sèche pour planter les massifs de printemps qui ne le sont pas encore, en pâquerettes, en pensées à grandes macules ou striées, en myosotis, en mélangeant les coloris bleu, blanc, rose, ce qui permettra aux amateurs de mosaïculture d'avoir toujours sous les yeux les trois couleurs de la Patrie française.

Il en est à petites et à grandes fleurs, à coloris divers, à feuillage vert ou panaché, de nains, de hauts, etc.

On ne se fait pas une idée de ce que ces coquettes *Oreilles de souris* peuvent rendre de services au jardinier sans oublier les... amoureux...! une simple tige insérée dans une lettre a nombre de significations, qui, au

fond, sont les mêmes : *Ne m'oubliez pas! Aimez-moi comme je vous aime! Pensez à moi toujours! Souvenez-vous encore et toujours!...* et comme nous disait encore, il y a quelque temps une vaillante Messine : Pas une seule lettre ne part de chez moi, pour la France, en la saison, sans que j'y joigne une simple tige de Myosotis! Fleur de Souvenance mais encore d'Espérance..? et il en est qui parlent de faire souiller le sol de la France par les pieds de notre oppresseur; allons donc! c'est impossible, et si les hommes étaient assez veules pour le supporter, il y aurait encore en France, Dieu merci, des femmes de cœur!...

. . . . . .

On active la plantation des rosiers en effeuillant, car il reste encore un peu de sève et on donnera un coup de sécateur pour raccourcir les branches.

Rappelons que la plantation du rosier, comme du reste celle tous les arbres et arbustes, doit être faite avec soin, la belle végétation en est la résultante.

Les rosiers, aussitôt déballés, devront être plantés ou mis en jauge si on retarde la plantation; moins les racines auront été exposées à l'air, mieux cela vaudra ; ne jamais omettre de les praliner, dans une dissolution liquide de terre argileuse, mélangée de bouse de vache. Donner une coupe avec le sécateur ou la serpe, bien nette aux racines froissées en ayant soin de la faire en dessous à plat pour que la cicatrice pose bien sur la terre. On plantera dans le terrain qui aura été préparé et engraissé au purin ou à l'engrais humain ; on aura soin de mettre au pied sur les racines une pelletée de terreau, on arrosera légèrement pour que la terre entre bien partout et qu'il ne se forme pas de cavités autour, on continue à rabattre la terre en laissant une cuvette, puis on arrose fortement à l'eau ordinaire et... on attend les événements.

Un grand nombre d'autres arbustes à feuilles caduques ou à feuilles persistantes peuvent être plantés à l'automne, comme aussi au printemps, mais si les terrains sont humides mieux vaut attendre février, mars.

JARDIN FRUITIER

Il n'y aura pas à chômer, en ce mois, au jardin fruitier, les plantations occuperont le temps, après avoir préparé, fumé les trous, on pratiquera la plantation en suivant bien les principes que nous avons donnés à plusieurs reprises et que nous redonnerons encore, car les bons enseignements ne se répètent jamais trop.

Le choix des variétés à planter devra être aussi l'objet d'un soin judicieux. Si on ne possède que quelques arbres, on devra s'en tenir aux vieilles et bonnes variétés connues et qui ont fait leurs preuves, on choisira dans le même genre les variétés hâtives et tardives, pour échelonner la récolte.

Si on possède une plantation importante on devra faire une part pour les variétés nouvelles mais sans trop d'emballement, car Dieu sait les déceptions qui attendent ; nous venons d'en faire l'expérience ; depuis une vingtaine d'années dans un petit jardin fruitier spécial que nous possédons au Parc Saint-Maur, nous avons planté au fur et à mesure de leur apparition les nouveautés fruitières et... aujourd'hui, nous venons de faire une magnifique coupe de bois de chauffe mais sans fruits, la déception a été fort cruelle, surtout après un laps de temps si long.

On dépalissera les arbres en espalier, on enlèvera les branches inutiles et on brûlera loques et branches coupées, ces loques sont toujours un réceptacle d'insectes.

On enlèvera les raisins en sacs au fur et à mesure des besoins ; si ce sont des sacs en crin on les nettoyera bien à l'intérieur, on les laissera bien sécher et on les applatira pour les rentrer et les conserver en paquets dans un endroit sec.

On surveillera le fruitier, dont la faible récolte aura rendu la tâche facile, nombre de fruits vont pouvoir se consommer dès ce mois et pas des plus mauvais, les poires *Duchesse d'Angoulême*, *Triomphe de Jodoigne*, *Van Mons* ou *Léon Leclerc*, *Beurré Clairgeau*, *Délices d'Ardenpont*, *Bon Chrétien Napoléon*, *Passe Colmar*, *Beurré superfin*, *Lucien Chauré*, *Louise Bonne d'Avranches*, *Beurré Hardy*, *Doyenné du Comice*, *Nec plus Meuris*, *Soldat Laboureur*, *Fondante des bois* et quantité

d'autres dont le mérite n'est pas supérieur ainsi que les pommes *Gravenstein*, *Grand Alexandre* (beau plutôt que très bon) *Borsdorf Reine des Reinettes*, *Calville Saint-Sauveur*, *Belle-fleur jaune*, *Belle du Bois*, etc...

Commencement du mois, on débarrassera les figuiers de toutes les branches ayant produit, mortes ou inutiles, des feuilles et fruits avortés, pour les préparer au couchage qui se fera fin du mois. On plantera aussi les nouveaux sujets en inclinant ceux qu'on destinera au couchage.

On sait que certaines variétés de poires sont sujettes à la tavelure, la *Williams* surtout, qui est d'une grande culture; on devra donc chercher à combattre cette maladie cryptogamique qui cause un grand préjudice en rendant les fruits invendables.

Plusieurs procédés sont préconisés comme ayant donné de bons résultats.

En voici un qui est recommandé par M. Bordron, d'Angers.

« 1° Au mois de septembre : Aussitôt les fruits cueillis et surtout avant la chute des feuilles, sulfater les Poiriers au sulfate de fer.

« Dose à employer : 3 kilos de sulfate de fer pour 100 litres d'eau. Ne pas mettre de chaux pour le sulfate de fer.

« 2° En janvier ou février : Badigeonner les arbres au pétrole avec un pinceau en évitant de toucher aux jeunes branches et aux boutons à fruits.

« Dose à employer : Deux tiers de pétrole et un tiers d'eau, agiter fortement le liquide avec le pinceau, le mélange se faisaient difficilement.

« 3° Au mois de mai : Quinze jours après la floraison, sulfater les Poiriers au sulfate de cuivre.

« Dose à employer : 1 kilo 1/2 de sulfate de cuivre et 1 kilo de chaux pour 100 litres d'eau.

« 4° Au mois de juin : Sulfater une seconde fois les Poiriers au sulfate de cuivre.

« Dose à employer : 2 kilos de sulfate de cuivre et 1 kilo de chaux pour 100 litres d'eau.

« Renouveler ce traitement chaque année. »

JARDIN POTAGER

Les travaux seront rares : on enfouira les fumiers, on bêchera les carrés, on sèmera encore de la mâche, des épinards ; on replante des laitues sous cloche en les entourant de litière. On divisera de l'oseille et on met une cloche dessus pour en avoir l'hiver ; on butte les artichauts, on les couvre de feuilles, en leur donnant de l'air, par le beau temps, pour éviter la pourriture; on enterre le céleri pour qu'il blanchisse ainsi que les cardons qu'on empaille.

On récolte les légumes racines, carottes navets, betteraves, etc. ; on coupe les têtes de choux fleurs et on rentre le tout pour conserver l'hiver ; ces derniers pourront être conservés suspendus sur des ficelles ou des fils de fer dans une cave ou une resserre à légumes en évitant qu'ils se touchent.

On achève de couper les tiges des asperges et on butte les pieds ; on arrache les choux qu'on met en jauge la tête au nord.

Couvrir les bâches, les chassis, les cloches avec des paillassons et les entourer de litière de feuille ou de fumier.

On commence le forçage des asperges.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

On aura achevé avant les froids la rentrée des plantes en serres et orangerie.

Après les avoir bien nettoyées des branches, tiges et feuilles mortes, et surtout débarassées des insectes, on lavera bien les pots, s'ils ont été enterrés ; on grattera la couche superficielle de la terre pour enlever les herbes qui auraient poussé et les détritus qui seraient tombés dessus ; la plante en pot doit être rentrée dans un état de propreté absolue et tous ces travaux de nettoyage doivent être pratiqués dehors.

Si le temps est propice, on aérera autant que possible ; l'air du dehors, s'il n'est pas trop froid, est très favorable aux plantes.

Éviter l'humidité dans les serres, cela engendre la pourriture.

Préparer les paillassons, qu'on étendra sur les serres aux premiers froids. Rappelons que si on n'a pas pu les faire soi-même

pendant la mauvaise saison, on peut en trouver de tous faits en paille sulfatée et en corde goudronnée, ce qui est indispensable pour leur conservation, en s'adressant à des fabricants spéciaux tels que : Anfroy, à Andilly ; Guillot-Pelletier, à Orléans ; Schwartz et Meurer, à Paris, etc.

Soigner les Camellias, sans trop les arroser, mais sans les laisser sécher non plus, cela provoquerait la chute des boutons.

Les Chrysanthèmes rentrés continuent leur admirable floraison ; du reste, en ce mois, les serres doivent être pleines de fleurs.

JEL CHAURÉ

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

MINA

Sous le nom de *Mina lobata* nous est venue du Mexique une plante grimpante atteignant près de 5 mètres, qu'on a essayé de vulgariser il y a quelques années, sans y parvenir, et pourtant sa valeur décorative est assez grande, mais pour les pays chauds ; sous notre climat, on lui reproche de fleurir trop tard, vers septembre seulement.

MINA LOBATA

(1) Gravures Vilmorin.

Le coloris de ses fleurs est un mélange de rouge et de jaune très curieux.

Le semis se fait au printemps, en godets, sous châssis et la mise en place en mai.

On a réuni cette plante aux Ipomées sous le nom de *Ipomœa versicolor*.

MOMORDICA

Les *Momordica* traduction libre : Je mords ! appartenant aussi à la famille des Cucurbitacées, sont des plantes grimpantes, très ornementales surtout par leurs fruits fort curieux de forme et très jolis de coloris.

Le *M. Charantia*, Momordique à feuile de Vigne, tire son nom spécifique de la forme

MOMORDICA CHARANTIA

de sa feuille ressemblant à celle des Vitis.

Les tiges volubiles peuvent atteindre à 2 m. et, en froissant la plante, il s'attache à la main une odeur toute particulière.

Aux fleurs, du jaune le plus pâle au jaune foncé, succèdent des fruits pendants, à la

MOMORDICA CHARANTIA (fruit ouvert).

chair verte couverte d'aspérités et amincis aux deux bouts ; ces fruits jaunissent et à leur parfaite maturité s'ouvrent du bout et

laissent voir leur intérieur rouge sang avec toutes les graines attachées aux parois.

Ce coloris de rouge et de jaune est très attrayant.

Il en existe une autre variété offrant beaucoup d'analogie, et dont les fruits sont plus petits et de forme différente c'est le *M. Bal-*

MOMORDICA BALSAMINA

samina, vulgairement : Momordique Pomme de Merveille.

On peut aussi cultiver le *M. Cochinchinensis*, variant par son fruit qui est rouge et ovale.

Ces plantes sont d'une culture facile, mais demandent une exposition chaude, le mur au midi ou des treillages au plein soleil ; terrain frais, léger et riche en humus, arrosages copieux au pied.

Semer en pots en serre chaude si possible ou sous châssis et planter en mai.

LUFFA

A la nombreuse famille des cucurbitacées grimpantes, ajoutons encore les *Luffa :* var. *cylindrica* (à fruit cylindrique), *cylindrica microcarpa* (à gros fruits), *acutangula* (à fruits anguleux), qui différencient par la grosseur du fruit ou la forme, mais l'ensemble de la plante est à peu de chose le même.

Les Luffas ou Melon éponge, Torchon éponge, Eponge végétale, etc., se cultivent comme les autres cucurbitacées grimpantes. On sème les graines, sur couche, en pot et on les plante en mai à bonne exposition chaude.

Dans les pays d'origine, aux Indes et dans certaines Colonies, on cultive les Luffas pour leur emploi domestique. En effet, au milieu de ces fruits, qui renferment très peu de pulpe, se trouve un amas de fibres

LUFFA ACUTANGULA

serrées et coriaces qui, une fois que la pulpe est sèche, les graines tombées, servent d'éponge ou de torchon pour laver.

Du reste, nos lecteurs ont pu en voir à

LUFFA CYLINDRICA

l'exposition coloniale de 1900 de toutes les grosseurs.

En France, le fruit prend moins de développement, mûrit plus difficilement et si on les cultivait pour cet usage, on risquerait fort de perdre son temps, excepté en année très chaude.

(*A suivre.*) HELCEY.

LES ORCHIDÉES

Odontoglossum crispum. La mode, est en ce moment, toute aux *Odontoglossum crispum* ou *Alexandræ*. Ce sont non seulement les magnifiques variétés maculées qui sont souvent recherchées des Orchidophiles à des prix exorbitants, mais aussi tous ces superbes hybrides artificiels que nos habiles semeurs obtiennent maintenant si facilement dans nos cultures.

A ce sujet, un des derniers numéros du *Gardeners' Chronicle* de Londres publie un article détaillé sur différents métis de cette espèce obtenus artificiellement dans nos serres en Europe et sous la signature d'un des principaux Orchidophiles de l'Angleterre, M. de Bary Crawshay, cet amateur semble vouloir s'attribuer l'honneur d'avoir obtenu dans ses célèbres cultures, le premier hybride artificiel issu et connu de l'*Odontoglossum crispum*. Il aurait fécondé dans ce but, le 5 mars 1893, l'*Od. crispum* par l'*Od. Wilkeanum*, ce dernier qui était déjà un hybride naturel, entre les *Od. crispum* et *Od. luteo-purpureum*, qu'on importe encore assez fréquemment de la Colombie. Les graines obtenues de cette fécondation furent semées dans ses serres le 3 mars 1894. et un semis issu de cette hybridation épanouit ses premières fleurs le 13 août 1900.

Nous sommes vraiment étonné de cette prétention de la part de cet Orchidophile distingué, car nous rappellerons, à cette occasion, à nos lecteurs que le premier hybride artificiel d'*Odontoglossum* connu en Europe fut obtenu en France, par un des vétérans de l'horticulture française, M. Isidore Leroy, alors qu'il était Directeur des cultures de M. le baron Ed. de Rothschild, à Armainvilliers. Ce premier métis est l'*Od. Leroyanum*, issu d'une fécondation opérée en 1886 entre les *Od. crispum* et *Od. luteo-purpureum*. Le produit de ce semis fut identique à l'*Od. Wilkeanum*, cet hybride naturel issu des mêmes parents et originaire de la Colombie. Le semis fut opéré en 1887 et la première floraison d'un de ces métis eut lieu en 1890. Nous l'avons du reste figuré en chromolithographie dans l'*Orchidophile* du mois d'avril 1891, car cet hybride fit une grande sensation dans les cercles horticoles, à une époque où l'obtention des semis d'Orchidées était encore plus ou moins dans l'enfance.

Les immenses importations d'*Od. crispum* continuent leur arrivée en Europe comme nous les avons signalées ces derniers temps à diverses reprises. Une maison anglaise vient encore de recevoir une importation de 20.000 de ces Orchidées qui sont arrivées de la Colombie en parfait état à Liverpool, par le steamer des Messageries royales M. R. S. « *Trent* ».

Otto Ballif.

FAUT-IL TAILLER DE BONNE HEURE OU TARD ?

A cette question, qui est tout à fait d'actualité, nous répondrons qu'on peut tailler de bonne heure et qu'on peut tailler tard ; c'est-à-dire depuis la chute des feuilles jusqu'à leur réapparition, sauf pendant la gelée, bien entendu, pourvu qu'on raisonne l'opération, nous dit la *Chronique Horticole!*

Tout d'abord, la sève n'ayant jamais un arrêt complet dans son ascension et favorisant toujours les parties terminales, il n'y a pas de doute qu'en supprimant telle ou telle partie des rameaux, on favorisera les yeux au-dessous, et cela d'autant plus que l'opération aura lieu plus tôt, ce qui revient à dire que tailler de bonne heure, c'est fortifier les bourgeons qui naîtront des yeux de taille.

Nous taillerons donc de bonne heure les parties faibles des arbres et les sujets peu vigoureux, pour leur assurer une plus grande végétation, par une meilleure utilisation de la sève, sans préjudice, toutefois, pour les principes d'harmonie générale entre la partie souterraine.

Maintenant, nous taillerons tard, très tard même, les parties fortes des arbres et les sujets vigoureux et même pas du tout, ceux-ci, pendant une année ou deux, s'ils sont trop vigoureux et stériles. En taillant

tard, la sève emmagasinée pendant l'hiver est perdue, et les yeux de taille qui en auraient profité par une opération plus hâtive sont d'autant plus affaiblis, d'où l'équilibre a, dans cette pratique, un auxiliaire précieux.

Pour ce qui est des arbres traités en entier, cette pratique a, par contre, autant d'inconvénients que d'avantages, et si la perte de sève dans quelques branches est peu importante, il n'en est pas de même pour un arbre tout entier, sur lequel on recommencerait annuellement; d'ailleurs, dans ce cas, il suffit d'examiner le mal et de constater qu'il résulte d'un excès de sève, pour sentir immédiatement qu'en augmentant la charpente et en donnant une diffusion et une élaboration suffisante à celle-ci, on n'aura plus à appliquer cette suppression d'éléments qu'on peut si avantageusement utiliser. Tout ceci, sans préjudice des soins spéciaux, destinés à assurer la bonne venue des organes et la bonne composition des éléments de fertilité.

Nous sommes donc franchement partisan de tailler de bonne heure, aussi souvent qu'on le peut, avec l'observation qu'en opérant ainsi, on doit laisser au moins 0 m. 005 de bois entre la coupe et l'œil, pour éviter le dessèchement de celui-ci.

Mais nous sommes aussi fervent de la taille du printemps; car nous avons vu précisément qu'en taillant de bonne heure, on fortifie l'œil de taille et que celui-ci, mieux constitué, se développe plus tôt; ce qui, pour la vigne, l'exposerait gravement aux gelées tardives. Nous taillerons donc la vigne assez tard au printemps, pour conserver notre bourgeon fructifère le plus longtemps possible à l'abri de la gelée.

Nous réserverons de même le pêcher pour cette époque, afin de mieux pouvoir choisir les yeux à fleurs et à bois.

Enfin, nous conserverons pour le printemps les parties fortes que nous voulons affaiblir, de même que les sujets vigoureux, pour lesquels la place disponible ne permet pas de leur donner un plus grand développement.

Nous pouvions donc dire, en commençant, que l'on peut tailler de bonne heure et tard et bien faire dans les deux cas : Il n'y a qu'à raisonner et non à couper par avoir vu faire.

ALFRED NOMBLOT.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

PRUNUS SUBHIRTELLA

Ce remarquable cerisier ou prunier d'ornement est une récente introduction du Japon, propagée d'abord aux Etats-Unis d'Amérique par le savant professeur Sargent de l'*Arnold Arboretum*, qui en a fait parvenir récemment quelques exemplaires aux Jardins botaniques royaux de Kew-Londres.

C'est l'arbuste que les Japonais connaissent sous le nom de *Higansakura* et avec lequel ils forment, grâce à ses nombreux rameaux érigés, ces si beaux exemplaires qui ressemblent à des pyramides de fleurs et de verdure.

Les feuilles du *Prunus subhirtella* sont vert foncé et un peu velues sur les nervures. Les ravissantes fleurs, qui sont très nombreuses sur chaque rameau, naissent en bouquet au nombre de deux à cinq ; elles sont d'un beau rose tendre et commencent à s'épanouir suivant la température extérieure dès la fin de mars jusqu'au milieu d'avril. Les feuilles de cet arbuste ne se développent que lorsque la floraison est terminée.

On peut multiplier très facilement de boutures ce cerisier ou prunier japonais. Cependant, si on désire obtenir des exemplaires vigoureux, il est préférable de le greffer en fente ou en écusson sur les mêmes sujets, que l'on utilise ponr propager rapidement les autres cerisiers et pruniers d'ornement.

OUDEIS.

CONTRE LE PUCERON LANIGÈRE. — Employer, à l'aide d'une petite burette servant à graisser les vélos, de l'alcool dénaturé propre à l'éclairage, en y ajoutant un centilitre de jus de tabac concentré de la manufacture.

OMNIS.

ARBORICULTURE

DE L'AIR ET DE LA CHALEUR AUX RACINES C'EST DU FRUIT AUX BRANCHES!

Il y a déjà longtemps que cette observation si juste a été faite et on est tout étonné de rencontrer par ci par là des plantations mal effectuées encore, aujourd'hui surtout que les jardiniers capables ne manquent pas. Mais, malheureusement, en jardinage, il est un fait triste à constater, c'est que trop généralement les propriétaires trouvent très bien un travail qu'ils ont payé 3 francs au lieu de 5 fr. ; nous voulons dire ainsi, qu'ignorant l'importance du savoir, ils préfèrent un manœuvre à un homme de métier, à un praticien.

Dans un article précédent, en parlant des causes favorables à la fructification, nous avons déjà attiré l'attention sur la nécessité de planter les arbres peu profondément, et, pour appuyer notre indication, nous donnions comme exemple l'arbre sauvage qui, sorti d'une graine germée à la surface du sol, poussait vigoureusement, ses racines fixées seulement dans la couche superficielle, savaient aller puiser leur nourriture ou elle se trouvait. En culture, il faut toujours suivre et s'inspirer des lois de la nature ou sinon on s'expose à des échecs, à des déceptions.

L'arbre fertile est en bonne santé, et il en est ainsi parce que ses organes reçoivent et profitent de l'influence complète des agents et des principes qui concourent à un fonctionnement et à une nutrition parfaite. Nous entendons ici une fertilité grande et durable et non cette fécondité anormale provoquée par un état maladif et qui, par conséquent, n'est qu'éphémère.

L'arbre prend sa nourriture dans la terre et dans l'atmosphère; ses racines le fixent dans cette terre et y puisent divers éléments indispensables à la nutrition; mais, ne l'oublions jamais, cette fonction ne peut s'accomplir que sous l'influence de l'air et de la chaleur, et naturellement cette influence s'exerce complète dans la couche superficielle et va en diminuant dans les couches profondes; dès lors, on conçoit aisément le pourquoi des plantations peu profondes.

L'air apporte sans doute au sol quelques principes, mais il est certain qu'il agit surtout par son action oxydante et favorise ainsi les ferments nitriques; or, on sait que l'azote nitrique, le seul assimilable, est un principe essentiel de la végétation.

Sans chaleur, on le sait également, aucun phénomène de la vie des plantes n'est possible.

Plantons donc de manière à permettre aux racines de s'installer dans la couche superficielle du sol, renonçons donc aux défoncements et aux trous profonds, et plaçons l'arbre pour qu'il se trouve dans les mêmes conditions que l'arbre sauvage, c'est-à-dire que ses premières racines qui naissent immédiatement sous le collet se trouvent enterrées à quelques centimètres.

Si parfois on possède des sujets dont les racines tendent, malgré tout, à s'enfoncer verticalement, rejetons-les, car ils sont rarement fertiles, ou prenons des précautions pour contrarier cette direction. Il suffit souvent pour cela de placer dans le fond du trou des dalles, des pierres plates, etc., les racines alors sont contraintes de tracer, et l'arbre devient fécond.

Répétons ce que nous avons dit déjà plus haut, n'exagérons pas la profondeur des défoncements, cela pour éviter d'attirer les racines trop avant dans le sous-sol, 0 m. 70 pour les sujets francs, 0 m. 50 ou 0 m. 60 au plus, pour les cognassiers et les sortes simipaires.

Ajoutons qu'il faut planter par un temps doux alors que la terre se travaille facilement; qu'il est utile de tailler au vif toutes les parties meurtries, et de placer les racines convenablement en faisant entrer entre elles de la terre, évitant ainsi d'en faire des paquets.

N'oublions pas que, dans l'année qui suit la plantation, et même encore l'année d'après, des précautions doivent être prises pour empêcher le renversement de l'arbre par le vent, et d'autres aussi pour supprimer les mauvais effets de la sécheresse, c'est recommander l'emploi des tuteurs,

des paillis et même des arrosages si on le peut.

En un mot : plantons convenablement nos arbres et soignons-les le mieux possible, en nous souvenant que l'air et la chaleur aux racines font les arbres fructifères !

ALPHONSE DACHY.

CULTURE RATIONNELLE DES IRIS KÆMPFERI

A propos de la belle planche d'*Iris Kæmpferi*, que nous avons publiée dans le *M. d'H.* du 10 octobre dernier, on nous adresse, à leur sujet, d'Ouchy-sous-Lausanne (Suisse) les renseignements suivants :

Monsieur le Directeur,

Les *Iris Kæmpferi* forment un des plus beaux ornements de notre jardin d'agrément. Après avoir lu l'excellent article de votre collaborateur, M. Henri Correvon de Genève, dans le *M. d'H.* du 10 février 1902, nous fîmes l'acquisition, au printemps 1902, d'une collection d'une douzaine de variétés de ces merveilleux Iris japonais. Ils furent plantés au mois d'avril sur un radeau flottant, puis placés au plein soleil, sur la pièce d'eau de notre jardin. Cette curieuse plantation donna déjà de bons résultats la première année; ces Iris prirent un certain développement; ensuite, à l'automne, ce petit radeau fut retiré de l'eau, puis placé sous un châssis à froid pour l'hivernage.

Au commencement de mai, cette année, cette touffe d'Iris fut rempotée en bloc dans un panier rectangulaire de 0 m. 70 de longueur sur 0 m. 50 de largeur et 0 m. 20 de hauteur; cette fois, à cause de son poids, ce panier fut placé sur un support en brique dont le sommet atteignait le niveau de l'eau renfermée dans notre bassin. Grâce à cette disposition, la base du panier seulement trempait dans l'eau. La belle végétation de ces Iris a été surprenante; leur superbe floraison, qui s'est prolongée depuis le mois de juin jusqu'au mois d'août, a été de *toute beauté*. Ces Iris étaient exposés en plein soleil, au milieu d'une collection de Nymphéacées variées; ils ont développé à travers ce panier d'osier un abondant chevelu de racines qui ont envahi une partie du bassin. Cette touffe a pris une telle proportion qu'il sera nécessaire maintenant de la diviser au printemps prochain, avant sa mise en végétation.

Ce mode de culture nous a parfaitement réussi et nous le recommandons *tout particulièrement* aux lecteurs du *M. d'H.*

Contrairement aux indications de culture données par MM. Vilmorin, nous avons remarqué que la floraison des *Iris Kæmpferi* est beaucoup plus belle et abondante lorsque ces plantes sont cultivées *en plein soleil* que lorsqu'ils sont plantés dans des situations ombragées, mais à la *condition expresse* de les cultiver comme *plantes paludéennes*.

JUGLARY.

LE MUGUET

Qui ne se rappelle avoir cueilli dans le bois, à l'ombre du feuillage, le Muguet de mai ou Lis des vallées (*Convallaria majalis*).

C'est une plante vivace, à tige nue, longuement rampante, souterraine, rhizomateuse.

Les feuilles, se développant par paire, ovales-lancéolées, sont dites radicales parce qu'elles semblent naître de la racine ; elles sont lisses et constituent de petites touffes du sein desquelles s'élèvent, en mai, ces grappes de fleurs gracieuses, blanches, odoriférantes, penchées, en clochettes ou grelots.

On remarque encore une hampe florale simple, naissant à l'aisselle d'une gaîne foliacée, un périanthe ou enveloppe florale, campanulé-urcéolé à six dents rejetées en dehors, des étamines insérées à la base du périanthe; le fruit est une baie rouge.

Par la culture, on a obtenu plusieurs bonnes variétés à feuilles plus développées, à fleurs rougeâtres, blanches et même dou-

bles, beaucoup plus grandes que dans le type (*Muguet Fortin*).

Le Muguet vient partout, pourvu qu'il se trouve dans une situation fraîche et ombragée, dans une terre assez légère mélangée de détritus de bois et de feuilles.

La multiplication a lieu par semis fait en place au printemps ou par la division des rhizomes au printemps ou en automne.

Culture forcée. — On peut obtenir des fleurs de Muguet à partir de Noël jusqu'à la production de plein air en s'y prenant comme suit :

Dans le jardin, préférablement en bosquet, on établit une pépinière en terre rendue assez légère par l'addition de terreau de feuilles ou de bois pourri.

Pour créer cette pépinière, on va chercher des rhizomes dans le bois, ou bien on achète des variétés améliorées par la culture. La plantation a lieu en octobre-novembre à 15-20 centimètres de distance.

L'amateur qui désire éviter des embarras, achète sa provision à la fin de l'été pour pratiquer le forçage au fur et à mesure des besoins.

A partir du 15 novembre et tous les quinze jours ou trois semaines, on met des souches en pots ou en terrines remplies de terre légère, voire même de la mousse que l'on mouille suffisamment et on les rentre en serre.

Les plantes doivent être assez serrées afin de constituer des touffes compactes donnant beaucoup de fleurs. Au début de la végétation, on maintient une chaleur de 15 à 20° centig. ; la température pourra être portée à 25° lorsque la pousse apparaît.

Les Muguets épanouis, soit en pots soit en corbeilles, peuvent être transportés dans les appartements où ils se conservent pendant une quinzaine de jours.

N. D.

DE LA PLANTATION NOCTURNE

DES VÉGÉTAUX

Dans le *Journal de la S. R. d'H. du Nord de la France*, M. Léopold Delannoy écrit au sujet de notre Note publiée sur ce sujet :

« J'ai eu occasion, il y a quelques années, d'agir ainsi pour quelques arbres à transplanter vers la fin du mois de mai, à un moment où la chaleur était assez forte ; pour éviter que les jeunes feuilles de ces arbres se fanent, j'eus l'idée de les faire arracher le soir, vers dix heures, et de les replanter de suite dans des fosses ouvertes depuis plusieurs jours ; un bon arrosage et quelques bassinages les remirent vite d'aplomb, et j'ai pu constater que ces végétaux ne montrèrent aucun retard dans leur pousse. J'espère que les intéressés vont continuer ces expériences d'une manière suivie pour le plus grand bien des plantations, et qui sait? il en résultera peut-être ceci, que la plantation des jardins se fera la nuit. »

L. D.

PETITE POSTE

N° 7259. M. A. B. *à Rio Janeiro, Brésil.* — Les plus belles Orchidées brésiliennes à collecter pour l'importation en Europe et qui sont en même temps d'un placement facile sont les diverses variétés de *Læliocattleya elegans*, originaires de l'île, ainsi que de la province de Sainte-Catherine.

Les diverses variétés foncées de *Læliocattleya elegans* sont des hybrides naturels entre les *Lælia purpurata* et *Cattleya guttata*, var. *Leopoldi*, tandis que les *Lc. elegans*, var. *Schilleriana* et *Stelzneriana*, dont les divisions sont plus ou moins blanches, sont des hybrides naturels entre les *Lælia purpurata* et *Cattleya intermedia* ou *C. amethystina*.

N° 7017. M. le Dr M., A LAUSANNE. — L'*Adiantum Farleyense* est une remarquable variété de l'*A. tenerum*, obtenue par J. G. Briggs, Esq., dans ses jardins de Farley Hill, à la Barbade (Petites Antilles).

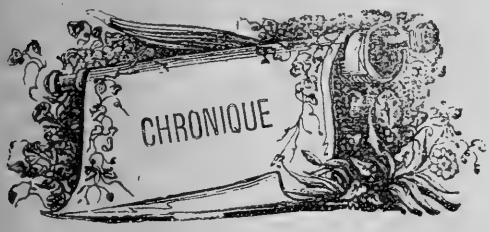
Cette magnifique Fougère n'a été introduite en Angleterre qu'en 1865, par la maison Veitch. Elle est issue d'un semis et elle n'est pas conséquent nullement un *feræ naturæ* ou une variété qui s'est développée accidentellement, comme on le croit généralement dans les milieux horticoles. L'*Adiantum Farleyense* ne développe jamais de frondes (feuilles) fertiles. On ne peut le multiplier que par éclat.

Sa description scientifique, ainsi que l'histoire de son introduction en Europe ont été publiées d'une façon très détaillée par feu T. Moore, dans le *Gardener's Chronicle* du 4 août 1886, f° 730.

O. B.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques* : Parmi les nominations, dans l'ordre du Mérite agricole, parues à *l'Officiel* du 1er novembre, nous relevons les noms suivants : *Chevaliers* MM. Aillaud (F.) à Villeneuve (Basses-Alpes) introduction de la culture des fruits d'exportation ; Allin, (L. P. A), horticulteur à Caen (Calvados) ; Bombezin (B. V.), horticulteur à Montlhéry (S. O.) ; Constantin (H. J. E.), jardinier à Neuilly-sur-Marne ; Couratin (J.), horticulteur à Angoulême (Char.) ; Alny (A.), jardinier à Nogent-s-Marne ; Bachoux, horticulteur pépiniériste à Vitry-s-Seine ; Bertaut (A. L.), arboriculteur à Rosny-sous-Bois (Seine) ; David (F.), horticulteur à Angoulême ; Fabre (X.), horticulteur pépiniériste à Bagnols-s-Céze (Gard) ; Jouteur (J. B.), horticulteur pépiniériste, secrétaire général de la Société pomologique de France, à Fontaine-s-Saône (Rhône) ; Leroux (F. V.), jardinier à Chaville (Seine-et-Oise) ; Ogé (A.), lieutenant au 21e d'infanterie, à Langres, création de jardins potagers militaires ; Perrotin (P.), arboriculteur à Angoulême ; Pincot (G.), pépiniériste à Langres (Hte-M.) ; Ragot (F. P.), horticulteur grainier à Paris, secrétaire général de l'Association de prévoyance des jardiniers de France ; Sauvageot (J. B. E.), pépiniériste, à Vitry-sur-Seine ; Victor (L. D.), ancien horticulteur au Perreux (Seine).

Ecole nationale d'Horticulture de Versailles. Rentrée des nouveaux élèves.

Le jury du concours pour l'admission des nouveaux élèves à l'école nationale d'Horticulture de Versailles s'est réuni les 12, 13 et 14 octobre, pour examiner les 79 candidats qui se présentaient.

Ce jury, composé de MM. Nanot, directeur de l'école, président ; Chatenay, secrétaire général de la S. N. d'H. de France ; Truffaut, 1er vice-président de la S. N. d'H. de France ; Henry, Lafosse et Petit, professeurs à l'Ecole, a proposé à M. le Ministre de l'Agriculture d'admettre élèves les candidats dont les noms suivent :

1. — Fourrage (Loire-Inférieure). — Lecoufle (Seine). — Metman (Loiret). — Dupin (Landes). — François (Seine). — Pichenaud (Haute-Vienne). — Fantin (Deux-Sèvres). — Peyrat (Corrèze). — Guillaumin (Allier). — Arnould (Haute-Marne).

11 — Boulery (Creuse). — Brégeon (Ille-et-Vilaine). — Quaine (Puy-de-Dôme). — Gaudron (Seine et-Oise). — Ribotton (Loiret). — Loubatères (Gers). — Ackermann (Seine). — Depiès (Seine). — Cousinard (Seine). — Gigonzac (Ardèche.)

21 — Allemand (Rhône), Lainé (Pas-de-Calais). — Chalmeau (Yonne). — Parizy (Marne). — Picouet (Yonne). — Lolare (Loiret). — Burois (Vendée). — Landais (Maine-et-Loire). — Lozet (Oise). — Tissier (Seine).

31 — Noir (Seine). — Brault (Seine-et-Oise). — Oger (Seine). — Delas (Cher). — Pirenne (Seine). — Méau (Gers). — Davesne (Seine-et-Marne). — Babin (Maine-et-Loire). — Deville (Seine-et-Oise). — Maille (Seine).

41 — Boizumeau (Deux-Sèvres). — Nérault (Allier). — Maréchal (Finistère). — Juigner (Indre-et-Loire). — Sauvat (Basses-Alpes). — Viot (Seine.) — Giurgea (Roumanie).

Élèves libres : Bochkewitch (Serbie). — Ischiwara (Japon). — Jovanovitch (Serbie). Paparozzi (Italie). — Pappadopoulos (Grèce). — Williamsen (Norvège).

La durée des études étant de trois années, les élèves sont divisés en trois promotions qui comprennent en ce moment : promotion de 3e année, 35 élèves ; promotion de 2e année, 31 élèves ; promotion de 1re année, 47 élèves et, en outre, 6 élèves libres, soit un effectif de 119 élèves.

La Rose : Reine des Neiges (*hybr. de thé rem.*). — En parcourant dans les divers journaux horticoles étrangers, les comptes rendus des principales expositions d'horticulture, qui ont eu lieu dans le courant de cette année, en France, en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Allemagne, ainsi qu'aux Etats-Unis d'Amérique, nous avons remarqué les éloges bien mérités sur la beauté de cette nouvelle variété exposée, qui a provoqué partout l'admiration des visiteurs. Sa culture a donc donné dans tous les pays d'excellents résultats et par conséquent ce nouveau gain ne devrait manquer maintenant chez aucun amateur de la *Reine des fleurs*.

Rappelons à cette occasion à nos lecteurs que nous avons publié un article détaillé, ainsi que la chromolithographie de cette nouveauté dans le *M. d'H.* du 10 mai 1902,

Cette superbe rose à fleurs blanches est également connue, suivant les pays, sous les divers synonymes de *Reine des neiges*, *Schneekœnigin*, *Madame Charles Druschki* et *Frau Karl Druschki*.

Avis aux amateurs.

Les Nouveautés. — A la liste des nouveaux *Heuchera*, plante sur laquelle nous avons publié une notice et donné une chromo dans le *M. d'H.* du 10 septembre 1903, ajoutons ceux que l'établissement horticole V. Lemoine et fils vient d'obtenir soit :

Caprice, hauteur 0,75, fleurs nombreuses, coloris rose saumoné à pointes roses. *Cascade*, feuillage vert foncé, marbré, bronzé, fleurs rose tendre, extrémités carminées. *Ondine*, plante florifère, tiges de 30 centimètres, fleurs blanc crème.

Les Roses nouvelles pour 1903. — Chez M. A. Schwartz, à Lyon, nous trouvons les hybrides de thé : *Château de Flèchères* à fleur grande, pl. jaune nankin, jaune paille au début et jaune crème à l'automne. *Comte de Wallis*, fl. gr. pl. pétales dentelés, coloris blanc carné, teinté, bordé rose vif, centre rose carné blanchâtre saumoné revers des pétales rose nuancé et liseré carmin.

En thé. — *Mme Berthe de Bary de Zanohy*, ouf ! fl. gr. pl. jaune nankin, teinté d'aurore carminé et de jaune orangé saumoné, nuancé de cuivre et, coomme hybr. de Bengale. *M. Petrus Donzel*, fl. moy. pl. col. rouge cramoisi pourpré, velouté, teinté rouge feu, flor. et odorante.

Obtentions de MM. Soupert et Notting, rosiéristes à Luxembourg (Grand-Duché). Hyb. de thé, *Anne-Marie Soupert* ; fleur très grande, belle forme, pleine, coloris rouge laqué luisant, florifère et odorante, issue de *Mme Edmée Metz* × *Mme Jules Grolez* (point de départ d'une série d'hybrides de thé à fleurs rouges) — *Georges Paul Laing* fl. gr. pl. rouge cramoisi luisant, florif., odor. issue de *Mme Caroline Testout* × *Fisher Holmes* — *Olympiada* fl. gr, pl. col, rose satiné, centre foncé, issue de *Mme Pierre Oger* × *Belle Siebrecht* — *Souvenir de Maria Zozaya*, fl. rouge corail, intérieur rose argenté, issue de *Souvenir of Wooton* × *Belle Siebrecht*.

Pour être mise au commerce en 1904.

William Notting fleur gr. pl. revers rouge corail, intérieur saumoné, issue de *Mme Abel Chatenay* × *Antoine Rivoire*.

Aimez-vous les beaux rêves ? Si oui ! Mangez avant de vous coucher une pomme ! — C'est le fruit contenant, d'après des savants, le plus d'acide phosphorique ; son absorption facilite les fonctions du foie et des reins, absorbe les acides en excès dans l'estomac, et par la régularisation des fonctions digestives, produit un sommeil calme et profond, égayé par les plus beaux rêves d'or.

Après l'orange et le citron, la pomme serait un des meilleurs désinfectant de la bouche, un préservatif contre les affections de la gorge, un calmant contre la soif, principalement chez les fumeurs, les alcooliques et les fumeurs d'opium.

C'est trop de mérites, pour ne pas y aller, chaque soir, de sa pomme.

Qu'on s'étonne donc après cela qu'Ève, etc.....

Quel dommage qu'elles soient si rares et si chères, cette année !

Expositions étrangères pour 1904 : *Dusseldorf* (Allemagne) du 1er mai au 23 octobre Exposition internationale et générale d'horticulture.

Turin. — Mai.

A l'Association française pomologique qui vient de terminer ses assises, les trois pommes à cidre des variétés *Doux Joseph*, *Moulin-à-vent*, *Fréquin Lajoye*, ont été ajoutées à la liste des fruits à recommander.

Le prix d'honneur (vase de Sèvres) du ministre de l'Instruction publique a été attribué à M. Charles Baltet, pour services rendus à la Pomologie.

La session de 1904 se tiendra à Vitré (Ille-et-Vilaine).

Nécrologie. — Nous apprenons, avec regrets, la perte cruelle que vient de faire l'horticulture dans la personne d'un de ses plus dévoués, d'un de ses plus aimés

Pierre-Marie-*Crozy* est décédé à l'âge de 72 ans.

Créateur du genre et obtenteur des plus belles variétés du Canna à grandes fleurs, *Papa Canna*, comme on l'avait baptisé, avait quitté Lyon pour transporter ses cultures à Hyères et il s'est éteint le 25 octobre dans la cité Lyonnaise.

Pierre Crozy était commandeur du Mérite agricole.

LUCIEN CHAURÉ

FLEURS D'AUTOMNE

Les colchiques.

Je les chéris ces fleurs pâles et sans parfums,
Mais aussi sans épines,
Ecloses quand l'automne apporte ses tons bruns
Sur le flanc des collines.
La rose et le lilas colorent leur satin
De nuance indécise,
Et leur corolle s'ouvre aux rayons du matin
En calice d'église.

Les Colchiques sont au nombre des plus ravissantes plantes bulbuses à floraison automnale. Comme espèce de collection et en même temps des plus décoratives, à cause de la dimension exceptionnelle de ses fleurs, nous pouvons citer en premier lieu le *Colchicum Sibthorpi* de Baker, que nous avons eu occasion d'admirer dans les magnifiques collections de plantes vivaces de feu Marc Micheli, à Jussy, près Genève.

Mais au point de vue industriel aucune autre espèce ne peut égaler le *Colchicum autumnale* à fleurs doubles et sa chaste variété, *album plenum*. Nous avons eu dernièrement l'occasion d'en remarquer deux superbes planches en pleine floraison dans l'établissement horticole de M. Otto Frœbel à Zurich, qui s'en sert avantageusement pour la confection des corbeilles de fleurs destinées aux garnitures de table ou d'appartement. Piquées sur des fonds de verdure en Fougères ou *Asparagus*, ces ravissantes fleurs produisent le plus charmant effet décoratif. On peut les comparer sous ce rapport aux fleurs de ces mignons *Pleione* ou Crocus de l'Himalaya (Orchidées), qu'on cultive et utilise beaucoup chez nos voisins d'outre-Manche.

Quant à cette remarquable et chaste variété à fleurs blanches doubles du Colchique d'automne, elle est encore, croyons-nous, fort rare dans les cultures. Elle mériterait cependant d'être mieux connue et propagée chez les horticulteurs fleuristes, auxquels elle rendrait les plus grands services pendant les mois d'automne, car chaque bulbe adulte produit successivement de quinze à vingt-cinq de ses charmantes fleurs.

L'époque la plus favorable pour la plan-

tation des bulbes de Colchique est pendant le mois de juillet et d'août. Leurs fleurs s'épanouissent en automne, tandis que leur feuillage ne se développe qu'au printemps suivant.

UETLIBERG.

PLANTES CARNIVORES INSECTIVORES

CEPHALOTUS FOLLICULARIS

Le *Cephalotus follicularis*, dont nous publions une chromolithographie, est une très jolie et intéressante plante carnivore, insectivore à rhizomes, composée de deux sortes de feuilles les unes ovales, lancéolées, légèrement pointues, les autres semblables à de petites urnes de *Nepenthes*, munies de leur couvercle. La plante est acaule et forme directement du collet de la racine, des urnes ou ascidies vertes, bariolées de blanc et de pourpre, sur des pétioles d'environ 0 m. 03 à 0 m. 04 de longueur.

Les urnes ne se forment pas à l'extrémité des feuilles, comme dans les *Nepenthes*, mais elles sont produites séparément et atteignent une longueur variant entre 0 m. 02 et 0 m. 04; elles sont munies d'un couvercle ou *operculum* qui recouvre tout l'orifice de l'urne.

La culture du *Cephalotus follicularis* est des plus facile. Après leur période de repos qui correspond à nos hivers, on les place dans une serre tempérée pour les mettre en végétation; quelques semaines plus tard, lorsque les plantes ont atteint un certain développement, on les place dans une serre froide, humide et ombragée. Chaque pot doit être recouvert d'une petite cloche, ayant un petit trou dans le haut, ou, à défaut de quoi, il faut avoir soin de placer cette dernière de manière à laisser circuler un peu d'air librement. On peut aussi les placer dans un petit *terrarium*; ils ne prospèrent que dans une atmosphère constamment saturée d'humidité.

Les *Cephalotus* demandent à être rempotés dans de la terre de bruyère fibreuse, grossièrement concassée, mélangée de sable blanc et de sphagnum vivant, à laquelle il est bon d'ajouter quelques morceaux de charbon de bois.

Leur multiplication peut se faire par la division des fortes touffes, mais elle a surtout lieu par les rhizomes importés de l'Ouest de l'Australie, où ils croissent dans les endroits humides et marécageux.

LA DIONÉE ATTRAPE-MOUCHES

La Dionée attrape-mouches (*Dionæa muscipula*), qui est également représentée sur notre chromolithographie, est une petite plante très intéressante qui croît dans les marais ombragés de la Caroline du Sud (Etats-Unis d'Amérique).

La Dionée attrape-mouches est une plante carnivore insectivore, remarquable surtout par les extrémités de ses feuilles, qui ressemblent à deux feuillets d'un livre, et dont les bords sont entourés de poils. Ces appendices sont très sensibles : si un insecte vient à se poser sur cette membrane, il se produit immédiatement une sensation, la feuille se contracte et se ferme en étouffant l'insecte. Elle ne s'ouvre de nouveau, que lorsque l'insecte a cessé de se remuer, soit le plus souvent après sa mort.

Quelques maisons horticoles d'Europe importent, chaque printemps, de la Caroline, les rhizomes de cette Dionée. Aussitôt après leur arrivée, on les plante dans de petits godets, dans une terre tourbeuse entremêlée de sable et de sphagnum vivant. On place ensuite ces godets dans une couche froide ou sous cloche dans une serre froide. Trois ou quatre semaines après leur plantation, les rhizomes se remettent à végéter et il se forme une petite rosette de six à dix feuilles, longues chacune de 5 à 8 centimètres. Il est encore préférable de les placer dans un *terrarium* en serre froide, puis d'enterrer les godets dans du sphagnum que l'on maintient humide.

Ces plantes de Dionée ne prospèrent qu'à condition d'être constamment saturées d'humidité, mais il est indispensable d'aérer chaque matin le *terrarium*, ou, si on les cul-

1. CEPHALOTUS FOLLICULARIS. 2. DIONÆA MUSCIPULA
(PLANTES CARNIVORES, INSECTIVORES)

tive sous cloche, de les découvrir environ deux heures tous les jours. Elles fleurissent dans le courant de l'été ; leurs fleurs sont blanches, petites et ne présentent rien de particulier.

On hiverne les Dionées sous cloche, dans un endroit bien éclairé d'une serre froide et il faut être très prudent avec les bassinages pendant leur période de repos.

OTTO BALLIF.

UNE SALADE A COUPER.

La Chicorée frisée toujours blanche forme, lorsqu'elle est cultivée en plein air, des rosettes larges de 0,35 à 0,40 de diamètre ayant le léger inconvénient d'être plutôt insuffisamment remplies au centre. Ses feuilles conservent constamment une teinte pâle caractéristique presque analogue à celles que revêtent les cœurs des autres chicorées préalablement blanchies, ce qui la distingue nettement des autres variétés de chicorées frisées dont les feuilles non étiolées sont toujours vertes.

Si rien de particulier ne la désigne à l'attention comme légume de saison, elle peut, en hiver, cultivée à chaud, rendre d'appréciables services comme salade à couper. Ainsi cultivée, on peut la récolter tendre, n'ayant pas, comme parfois certaines chicorées sauvages étiolées, l'inconvénient de conserver une pointe d'amertume qui ne plait pas toujours à la généralité des consommateurs.

Pour la récolter en hiver, on sème sur couche chaude recouverte de 15 centimètres de terreau neuf depuis la fin de novembre et successivement, de quinzaine en quinzaine jusqu'au commencement de mars suivant.

Le semis se fait soit à la volée, ou mieux en petits rayons très peu profonds, distants entre eux de 5 à 6 centimètres au plus, sur une couche chaude dont le coup de feu est passé donnant, malgré cela, une température moyenne de + 25° C. Les semences à peine recouvertes sont légèrement plombées, juste assez pour leur faire prendre un contact suffisant avec le terreau de la couche ; on replace de suite les châssis qui restent recouverts de leurs paillassons pour concentrer la chaleur à l'intérieur des coffres et assurer une levée rapide.

Dès que les cotylédons émergent du terreau, on enlève les paillassons pendant le jour, les replaçant chaque soir, assez tard pour donner aux jeunes plantes le plus de lumière possible, évitant ainsi l'étiolement du début, ce qui provoque assez souvent pendant l'hiver, à la suite d'une succession de jours sombres et humides, la pourriture d'une partie des jeunes plants.

Les soins d'entretien sont des plus simples ; dès que les jeunes plantes sont suffisamment caractérisées, on les éclaircit les espaçant entre elles de 3 à 4 centimètres en tous sens si le semis est fait en masse ou de 2 à 3 centimètres sur le rang s'ils sont en rayons.

Pendant le cours de leur développement, il faut enlever avec le plus grand soin les fragments de feuilles tachées ou gâtées et s'il y avait surabondance d'humidité ou que la rapidité de la végétation fasse craindre que les feuilles, trop molles ne se laissent choir les unes sur les autres, on aérerait légèrement pendant quelques heures chaque jour, jusqu'à ce que tout danger soit conjuré.

On commence la récole dès que les plus longues feuilles commencent à toucher aux vitres qui doivent se trouver au moins à 0. 25 de la surface du terreau ; pour cela, on sectionne les jeunes plantes rez de terre, en commençant là où elles sont les plus développées.

La récolte terminée, on ruine le semis le remplaçant par une autre culture, plutôt que d'attendre la croissance d'une seconde coupe, dont le produit n'est plus rémunérateur.

V. ENFER.

LES NOUVEAUTÉS

RUBUS LASIOSTYLUS, FOCKE.

Le *Botanical Magazine* a publié une planche représentant cette nouvelle Ronce, introduite récemment, de la Chine, dans l'établissement horticole de MM. James Veitch

de Chelsea-Londres, grâce aux soins du Dr Augustine Henry.

Le *Rubus lasiostylus* est un sous-arbrisseau remarquable par ses tiges glauques, par ses feuilles velues et blanchâtres, par ses fleurs purpurines, ainsi que par ses baies rosées, ressemblant un peu, comme forme, à celles des Framboises. Ses fleurs, qui naissent sur des grappes très ramifiées, sont grandes; elles ont à peu près 0 m. 020 à 0 m. 025 de diamètre. Leurs fruits rosés extérieurement ont une chair jaunâtre, d'une saveur particulière, pas du tout désagréable, intermédiaire comme goût à celui des framboises et à celui des ronces arbrisseaux ou *meurons*.

C'est une nouveauté à propager et à cultiver au point de vue des fécondations et hybridations, car elle pourrait donner naissance sous divers rapports à d'intéressants métis.

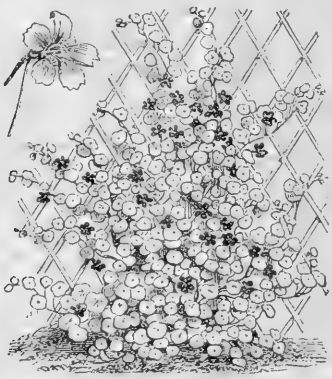
OUDEIS.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

CAPUCINES

Des Capucines, il n'y a trop rien à dire qui n'ait été dit et écrit sur les mérites de cette précieuse fleur ornementale par excellence et dont l'origine se perd dans la nuit des temps.



CAPUCINE DE LOBB A GRANDES FLEURS

Il en existe deux genres bien distincts, celles à plantes basse ou naines et les grimpantes qui peuvent atteindre, suivant la variété, à 3, 5 et même 10 mètres de hauteur; c'est de celles-là dont nous nous occuperons spécialement.

Leur nom latin est *Tropæolum*, qui signifie *Trophée*, de ce que les feuilles ressemblent à des boucliers et les fleurs à des casques!

Donc, les Capucines devraient être adoptées pour servir d'emblème aux militaires, tandis, qu'aujourd'hui, on se sert de ceux-ci pour expulser celles-la.

On les appelait au bon vieux temps Cresson d'Inde ou Cresson du Pérou, du nom du pays d'où on les auraient importées; elles sont paraît-il, comestibles, du reste en France

CAPUCINE DE LOBB HYBR. A GRANDES FLEURS

on orne souvent la salade avec des fleurs, et on fait confire les graines dans le vinaigre, mais l'odeur ne convient pas à tout le monde.

Cela sent la punaise, disent certains!

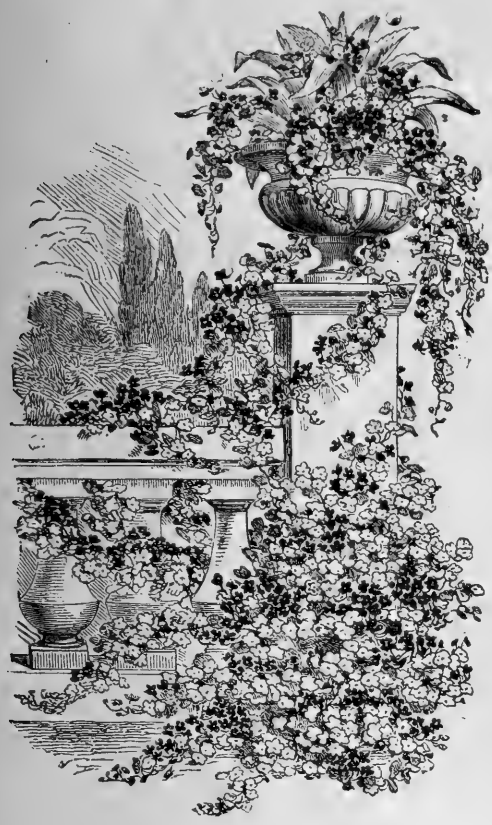
Pour grimper, on choisit les Capucines grandes *T. majus*, parmi lesquelles il est un grand nombre de variétés et de sous variétés différant par la forme des feuilles, des fleurs et surtout le coloris, ce qui est le plus intéressant; on trouve, dans ce type, les coloris jaune et jaune orangé; le brun ou cramoisi dans la C. *d'Alger*; le jaune verdâtre dans la C. *de Scheur*; le blanc crème dans la C. *La Perle*; le rose foncé, le rose pâle et même le bicolore jaune et rouge panaché.

Mais incontestablement, ce qui ne devrait manquer *nulle part* c'est la précieuse *Capucine de Lobb* avec ses nombreuses variétés et sous-variétés.

Garniture de treillages, de berceaux, de

(1) Gravures Vilmorin.

troncs d'arbres, de balcons, de fenêtres, partout enfin ou on veut rapidement de la gaité, de la verdure, de la fleur, depuis juin



CAPUCINE DE LOBB HYB.

jusqu'aux gelées, à toutes les expositions, sans soins qu'un peu d'eau, la Capucine de Lobb (*Tropœolum Lobbianum*) répond : Présent !

On la dit originaire de la Colombie, cela nous importe peu; voulez-vous des fleurs du jaune le plus pâle au rouge le plus vif vous les trouverez dans les variétés différentes.

Voulez-vous une plante vivace en serre, annuelle au plein air, atteignant jusqu'à 10 mètres de longueur, faites, appel à la *Capucine de Lobb Spitfire* où les coloris rouge et brun se rencontrent, on y trouve même du feuillage panaché de jaune.

La culture est facile; semer et replanter ou semer sur place en automne, au printemps, en été.

Son emploi? Tout les usages !

Mais il ne s'en suit pas de là que si les Capucines viennent partout, dans tout, elles ne préféreront pas les bons terrains et que si cette végétation est belle sans soins, elle sera plus belle encore avec quelques-uns.

On a introduit aussi du Mexique une variété à laquelle on a donné le nom de *T. peregrinum*, Capucine voyageuse, ou Capucine des Canaries, grimpant à 4 et

TROPÆOLIUM PEREGRINUM

5 mètres, feuillage pâle, fleurs différant un peu de forme, à coloris jaune.

En la plantant en pot ou en caisse, elle produit un bel effet comme plante retombante ; sa floraison s'arrête aux premiers froids comme nombre de fleurs.

L'origine des capucines est fort ancienne car dès 1706, notre *ancien confrère* Louis Liger d'Auxerre, *nous* disait, *nous* est une façon de parler, Louis Liger disait, décrivait même la culture de la capucine, qui n'a pas changé depuis, de plus ; il donnait à son nom l'étymologie suivante.

« Sœur Olympie étoit une fille qui, dès son bas-âge, se faisoit une étude particulière de tout ce qui pouvoit la porter à la contempla-

tion des eſtres ſurnaturels; ſa ferveur pour maintenir en elle la gloire de ſon ſexe étoit extraordinaire, & ſon zèle pour conſerver ſon honneur étoit ſi grand, que ſon unique occupation étoit d'éviter la moindre occaſion qui pouvoit y donner atteinte.

« Elle étoit du nombre de ces Vierges inſtituées autrefois à Rome par Numa Pompilius ſous la protection de la Déeſſe Veſta, d'où vient qu'on leur donna le nom de Veſtales.

On ne pouvoit rien voir de plus vigilant que ſœur Olympie à ſuivre les loix & la manière de vivre établie parmi elles, & elle ſe ſacrifioit toute entière à garder le feu conſacré à la Déeſſe, que ces Vierges adoroient comme leur divinité.

« Enfin, ſœur Olympie, que je puis ainſi appeler par comparaiſon à nos Veſtales d'aujourd'huy qu'on appelle ſœurs, avoit de ſoin de ſ'acquitter de ſon emploi, que le feu ſacré & gardien de l'empire faiſoit une veille continuelle pour la ſeureté & la défense de l'État.

« Sœur Olympie étoit celle d'entre ſes compagnes qu'on conſidéroit la plus, on ne juroit preſque plus que par ſœur Olympie, mais ſœur Olympie, un jour qu'on faiſoit des ſacrifices pour les biens de la terre, par un zèle trop indiſcret, ſ'étant approchée de trop près du feu ſacré, elle en fut ſi vivement atteinte, que, ſ'étant retirée dans un endroit ſolitaire pour y chercher ſa guériſon, elle y mourut & fut changée incontinent en une fleur qu'on appela *Capucine*, par rapport à une eſpèce de queuë en quoi ſe termine le piſtile de cette fleur & qui reſſemble à un Capuchon ».

APPLICATION

« *Quelque indiſcret que puiſſe être un zèle, il eſt toujours louable lorſqu'il naît d'envie de ſervir les Dieux, qui, pour cela, ont toujours des récompenſes toutes preſtes.* »

Si non è vero bene trovato!

(*A suivre.*) HELCEY.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS

Le 6 novembre 1903,

Je voulais, ma chère Janie, t'envoyer quelque chose de nouveau sur l'exposition qui vient de s'ouvrir à Paris, mais je ne sais comment m'y prendre, car, du nouveau, j'en cherche et n'en trouve pas!

Du beau, oui! Je ne crains rien en te disant que l'exposition de cette année est ce qu'il a été fait de mieux en exposition d'automne, comme quantité, comme goût, comme arrangement.

Les dispositions prises par Vacherot, qui est un organisateur par excellence, ont été des mieux réussies et je ne puis que l'en féliciter, comme aussi lui souhaiter bon voyage, car aussitôt l'exposition de Paris ouverte, il a fui vers Saint-Louis de Missouri, chargé officiellement de l'installation du Palais de l'Horticulture, pour prouver une fois de plus aux peuples du Nouveau Monde, qu'en fait d'art, de goût et de décoration paysagiste, s'il est un seul pays au-dessus de la France... c'est... la France!

Félicitons aussi les membres de la Commission qui se sont distingués pour le seconder et qui, comme les Deny père, Michel, vice-présidents, Ozanne, Tavernier, Hémar, Cochu, Ausseur, Deny fils, Lebœuf, Nonin, etc., n'ont pas marchandé leur temps à la chose commune.

Reporte-toi aux années précédentes, tout s'est passé aussi mathématiquement : ouverture officielle, la même; la Cour présidentielle, les mêmes sauf le général Niox au lieu du général Faure-Biguet, Mme Loubet toujours aimable, M. Loubet toujours souriant, Mme une telle, toujours coquette, M. un tel, toujours ..., avec toutefois un an de plus sur la conscience de tous.

Il n'y a que les titulaires des distinctions honorifiques qui changent : Nonin reçoit, sans sourciller, la cravate de commandeur du Mérite agricole; René Salomon, la rosette; Dubois (du Mans) et Pecquenard (de Viry-Châtillon), le ruban; Maumené et Mlle Doll Panseron, les palmes académiques; et... on s'en fut prendre le même déjeuner chez Ledoyen où rien n'a été changé, sauf qu'on était mal installé, en bas au lieu d'être en haut.

Cette année, M. Mougeot, ministre de l'Agriculture, ne présidait pas pour cause... d'absence? Mystère? dit-on, que je te dévoilerai, de vive voix, quand je saurai : écrire est dangereux avec un cabinet noir!

Pour une année où il n'y a pas de fruits on ne pouvait en rêver de plus beaux et de plus nombreux aussi, Arbres fruitiers et fruits ont-ils remporté le grand prix d'honneur du président de la République, voici Nomblot-Bruneau, le lauréat, hors concours pour trois années.

Ce sont les Chrysanthèmes de Cherbourg qui obtiennent le prix d'honneur du ministre de l'Instruction publique; Cavron s'est amusé à greffer, en Stendard, différentes variétés aux couleurs mélangées; c'est un amusement inoffensif qui a toujours le don d'étonner et de surprendre le public, surtout quand, comme

dans ce cas, on joint à cela une belle culture.

Je ne parlerai pas de Salomon, de Thomery, il maintient sa grande réputation, par la richesse et la beauté tentante de ses raisins, cela lui a valu le prix d'honneur du Conseil général de la Seine.

Les médailles d'honneur du ministre de l'agriculture sont allées aux magnifiques fleurs coupées de Chrysanthèmes, de Rosette à Caen et aux fruits de commerce d'Epaulard de Fontenay-sous-Bois, celle de la Ville de Paris récompense les remarquables nouveautés en Chrysanthèmes d'un semeur, jeune encore, le marquis de Pins à Montbrun, et celles de la Société sont allées aux Orchidées à Magne et aux Asperges à Compoint; comme tu le vois, tous les genres ont été satisfaits et... pour cette fois la Province triomphe dans les Chrysanthèmes!

. . . . . .

Dans une prochaine lettre je te détaillerai les autres plantes, je te citerai les autres lauréats et je te décrirai les nouveautés certifiées; pour quant à présent je vais boucler ma valise et juger l'exposition de Lille ainsi qu'assister aux travaux du Congrès des Chrysanthémistes.

Ton toujours,

Lucio,

(*A suivre.*)

Les chrysanthèmes a Lille.

Lille le 7 septembre 1903.

Ma chère Zina,

Je viens rapidement calmer tes craintes, car je sais que ce n'est pas sans une certaine appréhension que tu me voyais quitter Paris pour Lille, en pleine grève, en pleine émeute — pour aller manifester — pacifiquement, en faveur de la fleur du Japon!

C'est du café Jean, un des, sinon le plus beau des cafés de Lille, café luxueux comme on n'en rencontre pas à Paris et où les congressistes ont établi leur quartier général que je t'écris cette *Carte postale*, en hâte et en abrégé, pour te donner quelques notes sur le VIIIe congrès de la Société des chrysanthémistes français, qui s'est tenu en cette grande et belle ville, le 7 novembre.

Quand je te dis belle ville, ce n'est pas des monuments publics que je veux te parler car, même y compris la Poste Centrale, quel nettoyage ils ont besoin tant à l'extérieur qu'au dedans.

Je te dirai que, par suite d'une entente cordiale, les Sociétés : *des Chrysanthémistes du Nord, Centrale d'Horticulture du Nord, régionale d'Horticulture du Nord*, ont laissé de côté leurs petites questions intimes pour ne former qu'un groupe uni!

Ah si un médiateur *Vaillant* (1) pouvait apaiser un peu les querelles de personnes, quelle belle société *unique* on ferait à Lille, avec une bonne fusion, je ne dis pas *infusion*, car le grand et aimable amateur de Hellemnes-Lille, Fanyau prendrait cela pour lui.

Une exposition fort belle et bien réussie a réuni les amateurs, les horticulteurs et les visiteurs dans ce grand hall qu'on appelle le Palais de l'Horticulture, qui a été inauguré le 22 juin 1879 après avoir été construit grâce aux largesses de M. Charles Rameau, d'où son nom *Palais Rameau*!

C'est là où l'horticulture tient ses fêtes et où la Société Régionale a son siège.

Quel exemple pour la S. N. d'H. de France avec les 600.000 francs que vient de lui laisser la généreuse Mme Wells, si elle pouvait intelligemment édifier un palais à elle, cela vaudrait mieux que les atroces serres du Cours-la-Reine qui... mais je reviens à Lille et à mon Congrès.

Comme à tout bon Congrès on doit adjoindre une exposition, on a pour juger celle-là réuni un jury fort bien composé, ma foi, et international s. v. p.!

La Hollande était représentée par Galesloot, la Belgique par Fiérens, l'Angleterre par, ... oui, ma chère, par Harmann Payne lui-même, toujours si aimable qu'on le prendrait pour un bon gros Français! Bewan et X. l'encadraient, les Chatenay, Ph. de Vilmorin, Contal, Ph. Rivoire, colonel Labouchère, de la Crouée, Chabanne, Choulet, et même Lucien Chauré, délégué de la S. N. d'H. de France, etc., j'en oublie, étaient de la partie et, après avoir été reçus, avec la meilleure grâce, par le président de la commission d'organisation M. Ph. Méry de Montigny; il allait répandre la manne honorifique lorsqu'un cris d'épouvante et *perçant* s'est fait entendre; ce n'était pas Vaillant, qui bien que consul de Perse, l'avait poussé, mais c'était lui qui ne nous avait pas épargné cette frousse.

Sur un immense écriteau émergeant d'un admirable lot de *Fleur de Lys*, non héraldiques, mais en *auratum*, *lancifolium*, *Harrisii*, on lisait ce simple mot :

RÉVOLUTION!!

Et tous de nous rappeler les *aimables promesses* du maire-député de Lille, à la tribune législative. Alors nous commençons à brandir, qui ses parapluies, qui ses cannes, et même Cochet de Montpellier son pied à coulisse et fondons sus

(1) Tu ne comprends pas? cela ne m'étonne pas! Mais à Lille, on saisira, car Vaillant était l'organisateur dévoué de l'exposition.

à l'écriteau où, heureusement, on distinguait en sous-titre :

dans l'Horticulture !

C'était tout simplement l'application de la conservation des bulbes par le froid ! et c'était Van den Heede qui s'était livré à cette fantaisie.

Assurément, la culture, y compris celle du Muguet, était très bien réussie et prouvait que ce procédé de frigorification pouvait donner de bons résultats.

Que ne pourrais-je en dire autant du *forçage par éthérisation*, procédé autour duquel on a fait beaucoup de bruit depuis quelques temps ! Eh bien, ma chère Zina, si ce que nous avons vu est ce qu'on a fait de mieux ! Et bien, attendons !

Pauvre lilas blanc, il avait l'air tout honteux d'être si maigrement exhibé et il y avait de quoi, à s'entendre blaguer comme on l'a fait. Ah ! son farceur aurait pu lui éviter cette douleur !

La Révolution, comme tu le vois, était pacifique aussi bien au Palais Rameau qu'en ville où, en fait de barricades, je n'ai vu que des tas de pavés provoqués par la réfection des voies des tramways, et en fait de manifestation que celle... de la satisfaction de tous !

Tous nos semeurs émérites sont là avec leurs nouveautés, Calvat qui récolte un nouveau prix d'honneur, objet d'art, avec *Alliance* jaune ; *Fémina*, joli mauve pointé or ; *Mlle Anna Debono*, blanc pur ; le *Liban*, dans un coloris jaune ; *Vercingétorix*, jaune rougeâtre ; la jolie *Marquise Visconti Venosta*, blanche et jusqu'à l'*Amateur Conseil* rouge... dans ce qu'il a de plus foncé, etc.

Vilmorin, avec ses nouveautés, dont je te reparlerai, avait des plantes en culture admirable en différents genres et en bonnes variétées, cultivées à l'engrais Vilmorin.

Résultat : Le grand prix d'honneur de l'exposition. — Un semeur girondin assez inconnu, Dessarp, a frappé un coup de maître avec ses nouveautés auxquelles, hélas, il ne manquait que des noms, rien que des numéros ; mauvais moyen de te les citer. En quoi cela peut-il t'intéresser que je te dise que le numéro 206, jaune ; 209, mauve ; 205, lilas pâle ; 207, mauve pointé jaune ; 203, jaune rose, étaient admirables. Le Comité des Chrysantémistes ne pourrait-il exiger d'autres dénominations.

Chantrier, bon semeur, obtient beaucoup. Je retiens : *Vallée d'Ordesa*, lie de vin pointé or ; *Marguerite d'Estribatz*, rouge pointé or ; *Saint-Martin*, rouge, revers argentés ; *Mme Jules Gruel*, violacé et jaunâtre. MM de Reydellet, Rozain-Boucharlat, Nonin, etc., complètent la série des semeurs !

Quant au reste de l'exposition, la grosse fleur coupée, est légion ! Et presque tous les plus beaux spécimens sortent des mains d'amateurs ou jardiniers de maison bourgeoise, ce qui te prouve que la belle culture n'est pas l'apanage des chrysanthémiculteurs de profession.

Des plantes en pots on peut en dire autant. Si Leloup-Grimoux a cultivé ses magnifiques plantes à l'engrais Polysu, avec quoi a pu les engraisser un jeune jardinier lillois, Bocquet, 26 ans, me dit on, qui, avec *Jubilee*, *Pt Nonin*, *Pt Félix Sahut*, *Mme Edmond Roger*, *Colosse Grenoblois Mme Léon Rémy*, *Phœbus*, *Wiliam Tricker Harmann Payne*, *Ma Perfection*, etc., épate son public en constituant un massif en fleurs moyennes et en plantes d'une vigueur et d'un port absolument remarquables. A la médaille d'or du jury, et, *si j'avais été consulté*, j'aurais ajouté le Diplôme d'honneur que la Société N. d'H. de France avait remis à son délégué, L. Chauré, pour être attribué, en son nom, à l'exposant le plus méritant.

C'est, je crois ce qui, du reste, a été fait !

Montigny, d'Orléans, continue toujours, en fleurs coupées, de bonne culture un apport que je voudrais voir imiter davantage et... les semeurs aussi.

C'est la présentation de toutes les nouveautés de l'année précédente, dont un lot de 150 variétés lui a valu une médaille d'or, comme aussi une autre pour une collection des 25 plus belles ; celles-là j'ai eu la patience de copier les noms ;

Ch. Pichot, *Rose Poitevine*, *Alfred Capus*, *Jean Calvat*, *Henry Second*, *Mlle E. Chabanne*, *Henry Perkins*, *Mme Michel Crozy*, *Jardinier Guittet*, *Emblême Poitevin*, *Mlle Gabrielle Fournier*, *Mme Henri Douillot*, *Soleil couchant*, *Comtesse of Arran*, *Extrême-Orient*, *Mlle Mélanie Martin*, *Dr G. Sarda*, *Mme Alphonse Delbois*, *The King*, *Marquise de Chanaleilles*, *M. G. Mignal*, *Murger*, *Pt. Cabourg*, *M. Fournier*, *René Avizan*.

Un guide sur de l'amateur.

Veux-tu une simple réflexion que tu pourras transmettre à l'adresse de Jésupret. Il ne suffit pas de bien cultiver, il faut aussi bien étiqueter, bien orthographier, surtout les noms les plus connus et avoir des étiquettes propres ; couper de vieux morceaux de carton de formes et de couleurs différentes est d'un très mauvais goût, et une incorrection envers le public, ce qu'une commission d'exposition ne devrait pas tolérer.

D'autres plantes ont aussi participé a cette grande exhibition florale qui, on peut le dire, a été à la hauteur de la réputation lilloise. Des Palmiers, des Orchidées, des Crotons, des *Acalypha Sanderi*, des Cyclamens, des Bégonias : *Gloire de Lorraine*, et surtout de beaux Œillets ; en voilà une fleur à travailler, à améliorer, et même à faire en grosse fleur pour remplacer le Chrysanthème dont la vogue a atteint son apogée.

Peut-être y arriverait-on avec des variétés comme : *Melba*, rose ; *Miss Lawson*, rouge ; *Purity*,

blanc ; *Royalty*, rose ; *Fascination*, chair ; *Olymphia* chair bordé rose ; *Chiwabry* ; rouge noir, exposés par Van den Heede, sans oublier : *Grande Duchesse Olga, Princesse Alice*, M. *Riffaud, Léonard Danel, Florence de Nole, Martichon, Chevalier Cesso, Jean Sisley, Aurore, France, Russie* à Ducrieux.

Trois fleuristes se disputent les prix accordés à l'art floral ; le premier au poteau a beaucoup de goût avec peu de fleurs dans l'arrangement, le second beaucoup de fleurs, voir même des orchidées, et le troisième trop de meubles dans son exhibition.

Je termine mon exposition, la place me manque sur ma Carte postale. J'admire, en passant, un — hors concours — Mulnard, avec une salade russe de toutes sortes de plantes de bonne culture. Palmiers, Crotons Dacænas et même des Chrysanthèmes ; puis je vide ma traditionnelle et agréable coupe de Chablis mousseux O. R. Wingard que me tend la fidèle habituée des concours horticoles, Mme Coureau et je file déjeuner, priant ceux que j'aurais pu oublier involontairement de m'excuser.

Ventre affamé, etc., etc.

Ton affectionné.
LUCIO.

Le Congrès à la prochaine carte.

AU CONGRÈS DES CHRYSANTHÉMISTES

Lille le 8 novembre 1903.

Ma chère Zina,

Comme de bien entendu, et après le déjeuner, Cochet, de Montpellier, le photographe extraordinaire de nos Congrès, pour se bien faire venir des congressistes, les photographia en groupe, sur les marches du palais Rameau. Puisse-t-il à son tour bien faire venir les épreuves.

Puis on se dirige vers un vieux bâtiment nommé Vieille faculté, où devait se tenir le Congrès. Pourquoi pas le Palais Rameau ? où il y a une grande salle très propre à ce genre d'exercices, mais, paraît-il, on a fait marcher les congressistes pour donner satisfaction à la S. Centrale, qui a son siège là !

L'exposition au Palais Rameau, siège de la Régionale, le Congrès au siège de la Centrale.

Mais je ne féliciterai pas le conservateur de ce monument pour son entretien déplorable. — Qu'on ne puisse empêcher des galopins, qui suivent des cours d'apposer des inscriptions dégoûtantes, soit ! mais elles devraient au moins être enlevées pour ménager les yeux des assistants. Ah si Béranger savait cela !

Je serai bref sur les phases de ce congrès un peu terne Il a été ce que sont tous les Congrès ; on réunit dans une salle *ad hoc* un certain nombre de personnes que les questions intéressent, d'autres que cela laisse froids. Les exacts attendent toujours une demi-heure ou une heure l'ouverture ; on forme un bureau composé des *notabilités*, le président pique un laïus, le secrétaire lit le procès-verbal, on entend présenter des excuses, comme celles du président de la Société, M. Max de la Rocheterie, le trésorier, rend des comptes, on applaudit à tout rompre, ce qui réveille ceux que le travail de la digestion avait plongés dans une douce somnolence !

Puis on passe à l'étude des questions inscrites au programme et on lit les mémoires s'il y en a ; ou plutôt on les résume, c'est ce que fait Philipe Rivoire.

Sur la question de la destruction des insectes nuisibles aux Chrysanthèmes, Chiflot absent donne une note du résumé de son tableau et de la notice qui y est jointe.

Sur la question de la rouille, on a décidé, de l'avis général, que le soufre précipité Schlœsing était ce qu'il y a de meilleur jusqu'à présent ! mais employé préventivement et par temps sec, pour développer les vapeurs sulfureuses, alors que par l'humidité cela brûle les feuilles.

L'établissement d'une liste des variétés non sujettes à la rouille ne trouve pas d'enthousiasme près des vendeurs de plants, j'te crois !

La question de la révision du règlement floral a été ajournée, c'est comme celle de la protection de la propriété des nouveautés pendant une durée déterminée.

Gagnera le lapin celui qui sera capable de trouver cette solution plus difficile que de compter un kilo de graines de Bégonias.

On vote la médaille du Congrès à Chantrier, en vertu d'un engagement moral pris en 1902, et il est décidé que, chaque année, il sera par le bureau présenté trois noms, celui d'un semeur, celui d'un amateur et celui d'une personne ayant rendu des services à la cause chrysanthémique.

Alors Grenoble et Montpellier descendent dans l'arène pour la grande lutte sur la question de savoir où aura lieu le Congrès l'an prochain.

Calvat et Cochet prennent le caleçon, et après une lutte courtoise, c'est le Midi *pur* qui l'emporte et le Peyrou de Montpellier offrira, à la fin d'octobre 1904, l'hospitalité méridionale aux congresistes.

Si tu es sage je t'y mènerai, car Cochet nous a promis des merveilles et s'est même engagé

à nous faire voir : ce que nous n'avons jamais vu ! *sic*... que diable cela peut-il bien être ? Enfin, je patienterai douze mois ?

Caen demande une promesse pour 1905, on la lui accorde.

Mais ne pourrait-on, pour permettre aux sociétés de se préparer, voter la ville deux ans avant ?

Puis on s'attendait à la distribution des distinctions honorifiques, mais le président, laissant languir les futurs distingués annonce que cela leur serait remis, après boire, au banquet du soir.

Je ne te cacherai pas pour ma part, au risque de passer pour grincheux comme toujours, que je suis absolument contraire à ce nouveau procédé d'agir qui consiste à remettre les hautes récompenses à la suite de copieuses libations, surtout lorsqu'il se trouve d'autres réunions ; qu'on accorde une distinction à la suite d'un banquet lorsqu'il n'y a qu'un banquet, passe encore ; mais lorsqu'avant il y a eu un congrès, une exposition, une Assemblée générale scientifique, à mon avis c'est là, en plein champ de bataille de l'horticulture que les distingués doivent recevoir la juste récompense de leur travaux.

Qu'en pense-tu ?

Allons au banquet, puisque c'est là que nous entendrons prononcer les noms des heureux du jour.

Pour Lyon : c'est Antoine Morel qui reçoit la rosette d'officier du Mérite Agricole et Biessy de Lyon, Cachat d'Ecully, le ruban de chevalier.

Pour Lille c'est un brave vétéran de l'horticulture du nord, Dutrie, de Steenwerke qui passe officier, et Vaillant et Delobel de Lille qui sont faits chevaliers.

Il y a eu quelques déceptions, mais espérons que cela s'arrangera au mieux !

J'allais oublier ce vieil ami Contal, que tu connais bien, et grande a été la surprise de tous et la mienne lorsqu'on ne le nomma pas parmi les Officiers ; tout le monde le croyait chevalier depuis longtemps.

Près de moi, un journaliste local, P. Lebrun, prenait des notes, je poussai l'indiscrétion jusqu'à regarder en dessus.

Heureusement que : J'en ai un œil ! J'y lus ceci, garde-le pour toi :

« **Silhouette-Eclair** : *Contal*, Architecte-paysagiste. Depuis, une minute, chevalier du Mérite agricole. Un artiste aussi consciencieux que modeste. Fut attaché au service paysager de la Ville de Paris qui lui doit un concours intelligent à plusieurs de ses coins les plus pittoresques tels que les Buttes-Chaumont, le square du Sacré-Cœur, etc.

Provincial de la Lorraine, quitta la fournaise parisienne — où ses collègues ont, eux, recueilli maints rubans honorifiques — pour la vie mélancolique des Flandes, inspiratrice des vues agrestes, larges, originales et sans afféteries. De petite taille, le visage orné d'une barbe brune à la Henri III, l'œil vif et souriant, le chapeau mou planté élégamment d'un geste naturel, la lavallière flottante, hors du veston croisé haut, complètent l'allure dégagée de l'homme aimable et sans façon ».

C'est envoyé !

Banquet magnifique, où les hautes autorités, préfet, maire, etc., s'étaient fait représenter : la raison ? les grèves ! Discours à profusion, musique excellente du 43e de ligne, bonne chère ; puis... chacun s'en fut se coucher, et Dieu sait à quelle heure, et où !... pour être dispos le lendemain, pour achever le congrès et répondre à la gracieuse invitation à déjeuner du président, M. de Montigny.

Heureux ont été les quelques privilégiés, car, ma chère Zina, ils auraient mauvaise grâce à ne pas conserver le plus agréable souvenir de la réception bienveillente qui leur a été faite par Mme de Montigny mère, réception que je qualifierai de royale, comme la rue où nous avons passé quelques heures les plus agréables.

Puis, on s'en fut visiter, les uns les établissements horticoles, d'autres, et je suis de ceux-là, sont allés donner à Hellemmes un coup d'œil à la propriété de M. Fanyau, qui a réuni une collection d'Orchidées à ravir Otto Ballif surtout en semis d'Odontoglossum, qui possède des Chrysanthèmes et qui est en train de replanter au goût du jour, tout son verger.

Ce brave Fanyau a voulu à toute force nous faire comparer la différence qu'il y a entre la Tisane de Champagne et *sa* Tisane des Shakers ; eh bien, ma chère amie, mon vieux sang champenois s'est réveillé, et je conserve toutes mes préférences pour ce nectar

Qui est si velouté, doux et frais,
Quand on le roule et qu'on le lappe
Entre la langue et le palais,
Qu'on croirait mordre à la grappe.

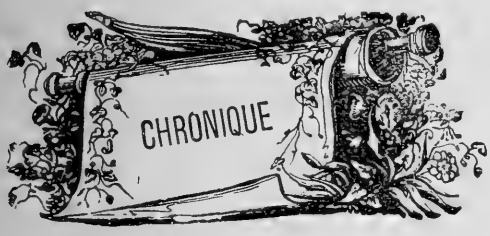
Et lui aussi j'en suis absolument convaincu.

Ton affectionné,

Lucio.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — Sauf modifications, peu probables, nous pouvons informer nos lecteurs que le *Concours général agricole* se tiendra à Paris, du lundi 29 février au mardi 8 mars 1904, dans une partie de la galerie des machines; le tiers de cette galerie, sur l'Avenue de la Bourdonnais, ayant été concédé par la Ville à une Société pour y installer un aérodrome, paraît-il.

L'entrée principale aura lieu, face à l'École militaire.

Distinctions honorifiques. — A l'occasion de l'exposition de Hanoï, ont été nommés dans l'ordre du Mérite agricole :

Commandeur : M. A. Bajac, constructeur de machines agricoles à Liancourt (Oise) ; *Chevaliers* : MM. Dufourcq (Basile), horticulteur à Hanoï ; Hillairet (Louis) adjudant infirmier des troupes coloniales à Hanoï, cours aux indigènes sur la culture coloniale, acclimatation de légumes européens ; Borel J.-A), planteur de caféiers, à Xu Va ; Lafeuille (P.-L.), planteur de caféiers et thés, à Phu Nho Quan ; Rémery (Ch.), planteur de caféiers, à Tuyen Quang.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — *Les Certificats de mérite.* On sait qu'à la suite des présentations de plantes nouvelles et remarquables, la S. N. d'H. de France accordait des Certificats de mérite de 1re, 2e et 3e classe ; l'essai qu'on en a fait n'a pas répondu aux espérances ; certains comités n'avaient pas bien saisi la distinction importante qui existe entre ces trois catégories ; il en était, qui, insouciants, accordaient des certificats sans indiquer la classe, d'autres en accordaient toujours de 1re classe, et qui plus est, on constatait que certains obtenteurs de Certificats de 2e classe, 3e classe, omettaient. Oh involontairement ! de spécifier la classe, d'où confusion.

Pour remédier à cet état de choses, le Conseil vient de décider, sur les propositions de la Commission qui a été nommée à cet effet, de ne plus accorder pour les présentations qui seront faites aux comités, que le Certificat de mérite, pur et simple, sans spécifier de classe, et il a décidé en outre qu'une plante qui aurait obtenu un Certificat de mérite, qui serait représentée au moins deux fois dans un délai de trois ans, et qui n'aurait pas démérité, pourrait obtenir un Certificat de mérité supérieur, qui serait la consécration de sa haute valeur.

Ce Certificat portera, outre le nom du présentateur, celui de l'obtenteur de la plante.

Dans une réunion de la Commission des Expositions, à laquelle avaient été convoqués

les exposants, il a été décidé, comme cela se fait d'habitude, de fixer la date de l'exposition du printemps du 4 au 9 mai.

Dans une séance suivante, tenue pendant les vacances, le Conseil, peu nombreux mais composé d'intéressés, a cru devoir, contrairement aux usages établis, et en l'absence des membres du bureau de la Commission des Expositions, rejeter la date choisie et la fixer au 25/30 mai.

Le président de la Commission, M. J. Vacherot, au nom de la Commission a tenu à protester contre cette manière d'agir, et décliner toute responsabilité sur le mauvais choix de cette dernière date; nous avons nous-mêmes, par un vote émis à une séance, fait revenir le Conseil sur cette fâcheuse décision, mais tout cela est resté lettre morte et l'Exposition se tiendra du 25 au 30 mai.

C'est on ne peut plus regrettable que des intérêts particuliers priment les intérêts généraux!

Le Conseil a mis à la disposition de la Section de pomologie de la Société, une première somme de 2.500 francs, pour la publication, sous le couvert de la S. N. d'H. de France, d'une étude approfondie sur les meilleurs fruits actuels.

Cette somme, qui sera suivie d'une autre de 10,000, francs sera prise sur la fondation Joubert de l'Hiberderie et permettra de remettre à titre gratuit, à tous les membres de la Société, un exemplaire de cet ouvrage des plus utile et des plus intéressant, qui, rédigé par les membres de la section, comprendra la description de plus de 250 fruits avec gravures à l'appui.

C'est une décision à laquelle on ne peut qu'applaudir.

Sacs en papier ou sacs en crin?—Au sujet de la question que nous avons posée et que nous renouvelons, nous avons reçu plusieurs réponses, dont voici les principales :

« ... Les raisins conservés en sacs de papier sont supérieurs sous tous les rapports! Exemption complète des maladies cryptogamiques, oïdium et autres coups de soleil, poussières de routes, etc. ils acquièrent une grande finesse de peau.

Les raisins se dorent avec beaucoup plus de régularité, le parfum est plus pénétrant,

Les sacs en crin laissent passer les poussières, la pluie, la rosée qui tachent les grains et engendrent les maladies; de plus, les insectes arrivent souvent à creuser les grains qui touchent aux parois des sacs.

Dans une culture où j'ai vu ensacher une partie en sacs papier et l'autre en sacs crin les raisins des premiers avaient une valeur marchande supérieure de 20 à 25 0/0, en outre le sac papier, même en employant un tissu spécial transparent coûte de 60 à 70 0/0 meilleur marché que le sac en crin.

Agréez... J. Tissot. »

« En réponse à votre question, je puis dire que, depuis deux ans que j'ai essayé le sac en papier, je lui ai reconnu tous les avantages et j'attends encore un meilleur résultat à la fin de cette année.

Aussi je compte, l'an prochain, ensacher tous mes espaliers et contre-espaliers avec et sans abris et proscrire complètement le sac en crin.

Le résultat est merveilleux en tous points, les grappes sont plus nourries et gonflées, les grains très propres et bien colorés.

Pour les années humides, la pluie ne pénétrant pas, ils sont exempts de maladies.

Fin de l'année, je vous donnerai de nouveaux détails sur les bons résultats de mon expérience.

Veuillez agréer...

Haritchabalet, à Poissy. »

Expositions françaises pour 1904. — *Le Mans*, Exposition organisée à l'occasion du Concours agricole, nous dit la S. d'H. de la Sarthe.

La Société est-elle donc sûre que ce Concours aura lieu au Mans, nous avons toutes raisons de croire que cette ville ne sera pas choisie.

Expositions étrangères pour 1904. — *Vienne (Autriche)*, du 16 avril au 31 mai,

exposition internationale de l'utilisation des alcools et des industries de la fermentation.

Le gouvernement français a décidé de s'y faire représenter officiellement et a désigné pour commissaire général, M. Gustave Rives à qui on peut s'adresser pour renseignements au Ministère de l'agriculture.

Berlin (Allemagne). Du 29 avril au 8 mai exposition horticole organisée par la Société pour l'avancement de l'Horticulture en Allemagne.

NOUVELLES DIVERSES

L'Association nationale de Prévoyance et de secours des Jardiniers de France a donné sa fête annuelle dans les salons de Moderne sous la présidence de M. Vassillière, directeur de l'Agriculture, assisté de M. Mougeot fils, représentant son père, le ministre de l'Agriculture, retenu à Brienne-le-Château par une inauguration officielle.

Banquet, toasts, décorations, musique, bal, entrain, franche cordialité, rien n'a manqué à cette réunion familiale où les sociétaires et les invités étaient heureux de se rencontrer.

Le président M. Vacherot a remercié, *tous*, du gracieux concours que chacun apporte dans sa sphère, depuis le Ministre jusqu'aux présidents de section, depuis la Presse horticole jusqu'à la dévouée Mme Durand, qu'il a embrassée au nom de toute l'Association.

M. Vassillière a exprimé toutes les sympathies du ministre ainsi que les siennes pour l'Association à laquelle tout son concours est acquis.

Il remet des distinctions à MM. Ragot, Bonbezin, Labouré, Barbot et Lecuyot. Tout le monde est content y compris M. Mougeot fils qui exprime les regrets de son père et sa satisfaction personnelle et annonce que le ministre de l'Agriculture a bien voulu accepter la présidence d'honneur de l'Association.

M. L. Chauré, au nom de la Presse horticole, assure l'Association de tous le concours de celle-ci ; car, ajoute-t-il, ce n'est pas par des paroles dites ici, qui ne feront que prêcher des convertis, mais par des écrits qui proclameront au loin tous les bienfaits de la prévoyance, de la mutualité et rallieront à cette Association éminemment démocratique, les milliers de jardiniers que la France renferme et il prie M. Mougeot fils de reporter à son père l'expression des meilleurs sentiments que la Presse horticole professe à son égard.

Terminons en disant que la Caisse de cette Association, composée de plus de 1500 membres, contient plus de 100.000 francs de fonds de réserve et qu'il a été distribué plus de 6.500 francs de secours.

Nécrologie. — Nous apprenons le décès, à l'âge de 74 ans, de M. Pierre Alexandre Héron, ancien président de la S. d'H. de la Seine-Inférieure, vice-président de l'Association pomologique de l'Ouest.

M. Héron, qui s'est occupé beaucoup de la question des fruits à cidre, était un homme charmant à tous égards.

Signalons aussi le décès, à l'âge de 85 ans, de Mme Jean Linden, veuve du grand horticulteur belge; et celui de M. J.-B. Keteleer, ancien horticulteur, associé de la maison Thibaut et Keteleer de Sceaux, décédé le 12 novembre, âgé de 91 ans.

M. Boucharlat, l'horticulteur lyonnais qui s'était acquis une réputation dans l'obtention de Dalhias Pétunias Pélargoniums, est décédé le 26 octobre à Lyon.

M. G. S. Morlet l'horticulteur-pépiniériste très connu d'Avon Fontainebleau est décédé à l'âge de 78 ans, le 1er novembre.

Signalons aussi le décès de M. Girard-Coll le professeur d'agriculture et d'horticulture de Clermont-Ferrand.

Carnet Mondain. — C'est sous une avalanche de fleurs, Roses et Orchidées, disposées par M. Otto Frabel, qu'a eu lieu le 18 novembre, à l'Eglise française réformée de Zurich (Suisse), la cérémonie du mariage du Secrétaire de notre rédaction, M. Otto Ballif, chevalier du Mérite agricole, avec Mademoiselle Bachmann, fille du grand industriel zurichois.

Inutile d'ajouter que les Orchidées, les fleurs de prédilection de notre savant et dévoué collaborateur, ont tenu une large place à cette fête de famille : tous les invités, y compris les mariés, en étaient porteurs au grand étonnement de la population zurichoise qui n'avaient jamais vu un tel débordement de ces fleurs si curieuses et de diverses provenances, car nombre d'amis de cet orchidophile avaient tenu, par l'envoi de Fleurs du Paradis, à manifester toutes leurs sympathies aux nouveaux époux.

La Direction s'associe à tous les vœux qui ont pu être exprimés et adresse aux nouveaux mariés ses plus sincères souhaits de bonheur.

LUCIEN CHAURÉ

LE MOIS PAR MOIS HORTICOLE

DÉCEMBRE

LE JARDIN D'AGRÉMENT

en décembre, est en plein repos et doit être propre, les feuilles enfouies et les allées bien ratissées.

On tondra les haies, les arbres d'avenues et on nettoyera les arbustes d'ornement.

S'il ne fait pas trop froid, on verra s'épanouir quelques fleurs, des Pensées, qui auront été semées et repiquées de bonne heure, des Giroflées, des Chrysanthèmes rustiques à floraison tardive, si on a eu soin de les abriter d'une toile forte ou de paillassons pendant les nuits et les périodes de froid diurne; quelques Violettes, des *Triteleia uniflora* et surtout les Roses de Noël (*Helleborus niger* et hybrides) plantes absolument indispensables dans un jardin.

C'est le moment de s'occuper de nettoyer les graines et de les ranger dans de petits sacs ou des boîtes, bien étiquetées et de les conserver dans un endroit sec;

On continuera et on achèvera, dans les terres sèches, la plantation des arbustes d'ornement, couvrir le pied avec de la paille, des feuilles ou même du papier.

Empailler les plantes isolées, qui sont frileuses et mettre une couche de litière ou de feuilles sur celles dont les tiges auront été coupées et qui doivent repartir au printemps.

Butter les rosiers gelisses et encapuchonner les têtes des rosiers tiges avec le *papier Protector Lévêque*, ou de la paille.

Faire les travaux de terrassement, charrier et enfouir les fumiers, pratiquer les travaux pour changements de disposition de la propriété, curer les bassins, les lacs et étendre les curures.

JARDIN FRUITIER

Achever, avant les grands froids, la plantation des arbres fruitiers.

Surveiller le fruitier et enlever impitoyablement tout fruit qui commencerait à se gâter pour éviter la contamination; couper au fur et à mesure les raisins conservés en sacs et, sous les abris vitrés, décrocher les abris mobiles et les rentrer à la remise, les repeindre.

Si on a expérimenté les sacs en papier et les sacs en crin, prière de nous donner le résultat de ces expériences.

On continue le forçage des Fraises rentrées en serre et qui vont montrer leurs fruits, ne pas les laisser manquer d'eau.

Nettoyer les arbres du bois mort, les éclaircir à l'intérieur en enlevant des branches, ce qui donnera du jour aux fruits à la saison prochaine, tailler aussi les branches qui déparent la forme de l'arbre, sans exagération toutefois, et si on croit le vieux dicton : *Qu'importe la forme de l'arbre s'il produit de beaux fruits !* il ne s'en suit pas de là, que les arbres doivent être mal tournés; une belle forme, si elle n'est pas préjudiciable à la récolte doit toujours être préférée.

Racler les mousses et les lichens, détruire le puceron lanigère qui hiberne sous les écorces.

Voir les divers procédés que nous avons indiqués;

JARDIN POTAGER

On bêche les carrés et on enfouit les fumiers, on prépare des couches pour faire de la culture forcée, qui coûte beaucoup de soins, on repique sous cloche ou sous châssis la laitue, les romaines, etc., auquelles on donnera de l'air par un beau temps.

On sèmera la carotte hâtive sur couche, ainsi que des choux-fleurs et des laitues gotte, poireaux, des radis, des haricots *hâtif de Hollande*, pois hâtifs etc.; on abritera avec des châssis : du persil, de l'oseille; les châssis portatifs *système Carpentier* sont très commodes pour cet emploi.

Lorsqu'il fait trop froid, on abrite avec de la litière ou des paillassons les plants de mâches, épinards etc., découvrir et recouvrir les artichauts par un temps doux.

On montera les couches pour différents légumes forcés tels que les melons.

On continue le forçage des asperges et on monte les dernières couches à champignons.

SERRES
ORANGERIE CONSERVATOIRE

Les soins aux plantes en serre sont multiples ; modérer les arrosages, nettoyer les plantes des feuilles mortes et surveiller les insectes et l'humidité qui engendrent les maladies cryptogamiques, chauffer de jour et de nuit et mouiller les passages des serres et les bâches pour atténuer par une humidité constante, l'effet de la sécheresse de l'air.

Réparer les vitres aussitôt que se produirait un bris, cela est indispensable, un coup d'air froid subit peut détruire bien des plantes. Couvrir les vitres avec des paillassons ou de fortes toiles.

On commencera le forçage des Camellias, Azalées, Rosiers, Lilas et Muguet.

On soignera les Cyclamens en les maintenant près du verre et à une température moyenne de 10°.

Aérer, par un bon temps, l'orangerie et le conservatoire.

Si l'orangerie est vitrée d'un seul côte, comme c'est souvent le cas, on tournera de temps à autre les plantes faciles à manier et même les autres, pour exposer à tour de rôle chaque face au jour.

TRAVAUX DIVERS

Profiter des mauvais jours pour réparer les outils, faire des tuteurs, des étiquettes en bois, des paillassons, réparer en un mot tout le matériel, enduire le fer des outils qu'on doit laisser quelque temps au repos pour empêcher la rouille de les détériorer.

On emploie différents produits à cet usage, plombagine, pétrole et suif fondus ensemble, etc.

Donner à manger aux petits oiseaux.

JEL CHAURÉ.

LES ROSES

A PROPOS DE NOUVEAUTÉS

En parcourant les nombreux catalogues que publient chaque année nos principaux rosiéristes, nous nous sommes souvent demandé pourquoi les obtenteurs n'attachent pas plus d'importance, en décrivant leurs nouveautés, à mentionner si elles sont issues d'un semis ou si elles proviennent simplement d'un *sport* ou rameau développé accidentellement, dont ils seraient parvenus à fixer la variation due à un effet du hasard !

Cette question mérite d'être jugée à différents points de vue d'abord en ce qui concerne leur première présentation aux expositions ou aux meetings des diverses Sociétés d'horticulture. Car il n'y a pas de mérite et par contre pas de récompense à accorder à l'amateur ou au rosiériste qui découvre un beau jour, sur un rosier de sa collection, un rameau supportant des fleurs d'un coloris différent de celui des autres roses et qu'il est parvenu à fixer, à reproduire au moyen de la greffe.

Le mérite d'avoir obtenu une nouvelle variété de semis, souvent après de longues observations, de nombreuses hybridations et sélections, est bien supérieur, et cette obtention a droit à d'autres égards et doit être récompensée d'après ses mérites, si ces derniers sont reconnus supérieurs à ceux de la rose dont cette nouveauté est issue.

Nous avons souvent remarqué des exemples de ces *sports*, qui sont revenus à une floraison identique à celle du type dont ils étaient issus. Citons comme exemple frappant, cette superbe rose remarquablement colorée *Sir Rowland Hill*, un hybride remontant, primé comme nouveauté avec la plus haute récompense par la *S. N.* des rosiéristes anglais.

Son obtenteur l'avait présentée pour une grande nouveauté issus de semis. Il réussit la première année à en vendre une certaine quantité, mais ce ne fut qu'à la saison suivante qu'on s'aperçut de sa supercherie en voyant tous les rosiers dénommés *Sir Rowland Hill*, produire des roses identiques à celles de *Charles Lefebvre*, car ce nouveau gain n'était qu'un simple *sport*, qui ne s'était pas maintenu sur les sujets multipliés primitivement, bien que l'on soit parvenu depuis lors à fixer cette admirable variété, dont le coloris foncé rappelle celui du vin de Porto.

La magnifique rose thé *Sunrise* est un admirable sport de la variété *Sunset*, qui était

elle-même un accident fixé de la rose *Perle des Jardins*.

Ces deux premières variétés se sont toujours fidèlement reproduites et elles ont été dès lors primées à diverses reprises suivant leurs grands mérites. Les différents rosiéristes ne semblent pas être d'accord au sujet de la provenance de la rose *Merveille de Lyon* hybr. rem., car les uns prétendent que cette superbe variété est simplement un accident fixé de la *Baronne de Rothschild*, tandis que d'autres affirment qu'elle est bien issue d'un semis de cette dernière.

Ce sont particulièrement les rosiéristes américains qui ont doté nos collections de ces variétés qui se sont développées accidentellement dans leurs cultures, qu'ils ont réussi à fixer et à multiplier, et qu'ils nous ont souvent envoyé en Europe pour des variétés remarquables issues de semis!!!

En parcourant l'intéressant traité sur l'*Hybridation des Roses* de M. Walter Easlea, publié sous les auspices de la S. N. des rosiéristes anglais, nous remarquons que cette importante Société s'efforce maintenant de soumettre à une étude sérieuse et approfondie toutes les nouveautés de roses qui lui seront présentées, et qu'elle ne les récompensera à l'avenir qu'après avoir acquis la certitude que ces nouveaux gains sont bien issus de semis et qu'ils présentent vraiment des mérites réels.

Cet auteur rend aussi hommage à quelques anciennes variétés, cultivées avec succès depuis longtemps dans tous nos jardins, variétés, qui, malgré leur ancienneté n'ont pas encore été surpassées dans leur genre, et resteront encore longtemps les roses populaires et toujours très admirées des amateurs. Parmi ces variétés favorites, nous relevons les noms des roses suivantes : *A. K. Williams*, *Alfred Colomb*, *Charles Lefebvre*, *Dr Andry*, *Fischer Holmes*, *Général Jacqueminot*, *Horace Vernet*, *Louis Van-Houtte*, *Marie Baumann*, *Prince Camille de Rohan*, *Xavier Olibo*, etc., en hybrides remontants; en thés, ce sont : *Anna Olivier*, *Comtesse de Nadaillac*, *Catherine Mermet*, *Devoniensis*, *Innocente Pirola*, *Jean Ducher*, *Mme Cusin*, *Marie Van-Houtte*, *Niphetos*, *Souvenir d'un ami*, etc.

Mais, s'il existe encore de nos jours, malgré toutes les récentes et superbes nouveautés, une variété qui n'a jamais pu être surpassée dans son genre, qui a toujours été la fleur favorite et admirée de tout le monde, c'est bien la rose *Maréchal Niel*, qui restera sans doute pour longtemps la *Reine* de la *Reine des fleurs*.

OTTO BALLIF.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite*) (1).

SCYPANTHUS

Le Scypanthe élégant (*Scypanthus elegans*) appartient à la famille des Loasées, et a beaucoup d'analogie avec le *Loasa*. Originaire de la Chine, il est annuel sous notre climat et vivace en serre ; il peut s'élever à plus de 2 mètres et les tiges, volubiles, grimpent fort bien après les grillages

SCYPANTHUS ELEGANS

ou treillages. Les fleurs, très curieuses, sont jaune soufre et nombreuses, elles s'épanouissent jusqu'aux gelées.

La plante préfère l'exposition nord à celle du midi.

On sème sur couche au printemps, on repique en pot et on plante en mai, ou on sème aussi en septembre en pépinière, repiquer en pots, et hiverner sous châssis.

On désigne aussi le *Scypanthus* sous le nom de *Grammatocarpus volubilis*, qui lui vient de ce que ses fruits sont rayés?

(1) Gravures Vilmorin.

THUNBERGIA

Les *Thunbergia* sont des plantes grimpantes atteignant près de 2 mètres, qui sont cultivées comme annuelles, au plein air et comme vivace, en serre tempérée et même chaude, car les variétés de serres sont nombreuses.

La Thunbergie est originaire de l'Afrique orientale, elle appartient à la famille des

THUNBERGIA

Acanthacées et fut dédiée au célèbre botaniste suédois Thunberg, c'est pourquoi on l'écrit avec un N.

Les fleurs, en forme d'entonnoir, sont jaune nankin taché noir. Outre la variété la plus courante, la T. ailée (*T. alata*) il en

THUNBERGIA ALATA

existe plusieurs soit à fleurs blanches à œil noir, soit à fleurs blanches sans tache, à fleurs orangées à œil noir ou à fleurs jaunes sans tache, et surtout la variété T. de Fryer, (*T. Fryeri*) qui est à fleurs coloris jaune foncé sans tache mais avec le fond plus pâle.

On peut employer ces Thunbergies comme plantes grimpantes ou rampantes ou même les deux à la fois, pour garnir des troncs d'arbres ou des treillages; ses fleurs sont très intéressantes et lorsque la terre est bien substantielle, l'exposition bonne et les arrosages copieux, elles se développent fort bien et rendent de grands services au jardin depuis juin jusqu'à l'automne.

La multiplication demande quelques soins; semer dès mars en pot sur couche chaude, repiquer soigneusement en pot sous châssis et sur couche et planter avec précautions fin mai.

Si on veut récolter de la graine, on le fera avant la complète maturité car les capsules éclatent avant d'être mûres.

(*A suivre.*) HELCEY.

LA VÉRITABLE CULTURE DE LA CHICORÉE DE BRUXELLES

Il est un fait extraordinaire à propos de la culture de cet excellent légume si connu, si répandu, et consommé partout pendant près de cinq mois de la mauvaise saison; tous les livres, tous les journaux spéciaux à l'horticulture ont parlé, parlent encore de lui très souvent, et cependant aucun, que je sache, n'a donné, expliqué la véritable culture telle qu'elle est pratiquée par les maraîchers belges, et qui seule donne des produits de premier choix.

Nous nous proposons de combler cette lacune en donnant ci-dessous la manière de bien pratiquer la culture de la Witloof ou Chicorée, en Belgique; de l'Endive, en France.

D'abord, il est essentiel d'avoir de la bonne semence, il faut la véritable *Chicorée de Bruxelles à larges feuilles* qui, même à l'état vert dans le jardin, forme déjà une petite pomme rappelant de loin la Laitue romaine.

Ensuite, il importe de ne pas semer avant

la première quinzaine de juin, d'effectuer le semis en lignes et d'observer entre les plants une distance minimum de 20 centimètres. Pendant la végétation, les soins à prodiguer sont indentiques à ceux réclamés par la plupart des plantes potagères : sarclages, binages, etc.

Dès septembre, on doit songer aux préparatifs pour l'étiolement de la chicorée. A cet effet, on fait choix, dans le jardin, d'un endroit bien sain, terre légère, et bien ensoleillé. Cet emplacement doit évidemment être plus ou moins grand suivant la quantité de racines à placer; mais, généralement, on admet 2.50 de largeur, et quand à la longueur on comprend qu'elle est indéterminée. Sur cet emplacement, on élève un véritable toit à l'aide de paillassons et de perches, et le tout doit être assez solide pour résister au vent, et assez épais pour empêcher l'eau de tomber à l'intérieur et de mouiller le terrain réservé situé en dessous dudit toit.

Ceci est encore un point important : *obtenir en plein jardin une plate-bande bien sèche, c'est pourquoi on ne peut se dispenser de l'abriter par un toit dès septembre, c'est-à-dire avant l'époque où, souvent, commencent les pluies d'automne.*

J'ai oublié d'ajouter que le toit devait être assez élevé pour permettre à des hommes de travailler dessous.

La nécessité d'avoir un terrain sec s'explique par deux raisons : premièrement, dans une terre sèche, les feuilles très tendres d'une plante étiolée sont moins exposées à la pourriture; deuxièmement, un sol sec retient mieux sa chaleur naturelle et est dans tous les cas, moins exposé à subir l'influence de la température extérieure.

On peut commencer l'étiolage à partir de novembre, et comme il faut à peu près trois ou quatre semaines pour obtenir le produit, il s'en suit que, pour avoir une suite non interrompue, il y a obligation à laisser s'écouler le même laps de temps entre chaque placement de racines.

De plus, il ne faut pas oublier que l'arrachage peut parfois être empêché par la gelée, et, pour parer à cet inconvénient, on procède à ce travail en une seule fois, et les racines sont placées en jauge recouvertes de paille ou de feuilles mortes, assez pour empêcher le gel, mais en évitant une couche trop épaisse qui pourrait provoquer la pousse.

Pour procéder à l'étiolage, on trace sous le toit une plate bande de 1 m. 30 environ de largeur, laissant de chaque côté un sentier de 60 centimètres. C'est dans la plate-bande, on l'a compris, que doit s'ouvrir la tranchée.

Pour ce faire, enlever d'abord 20 centimètres de la bonne terre du dessus et la placer sur un des sentiers, puis après enlever encore 20 centimètres de la terre du dessous et la déposer sur l'autre sentier; la tranchée a ainsi une profondeur de 0.40 centimètres. On remet dans le fond de la tranchée 10 centimètres de la bonne terre du dessus et on tasse légèrement. C'est le moment de procéder au placement des racines, qui au préalable auront subi une sorte de toilette, c'est-à-dire qu'on aura coupé toutes leurs feuilles à 2 centimètres au-dessus du collet en respectant le germe, et que les trop longues auront été raccourcies à 20 centimètres. Si on tient à un produit d'aspect parfait, on éliminera les racines trop grosses et les petites qui pourront, en revanche, étant placées en cave, fournir une excellente salade analogue à la « Barbe de Capucin ». Les racines moyennes ayant un diamètre de 4 centimètres au collet sont les plus convenables pour obtenir de belles pommes d'Endive.

Les racines, étant préparées, sont déposées à droite et à gauche de la tranchée à la disposition du placeur; celui-ci, armé d'un plante-choux dans la main droite, fait avec cet instrument un trou dans la terre remise au fond de la tranchée, et de la main gauche, y place une racine en la serrant assez pour qu'elle se maintienne debout; il dispose toutes les racines à 2 ou 3 centimètres les unes des autres et en lignes distantes entre elles de 10 centimètres environ.

La plantation terminée, on comble, toujours avec la bonne terre, jusqu'au collet des racines, en prenant assez de précautions pour ne pas les déranger de leur position verticale; pour parfaire, si l'on veut, on arrose modérément avec une eau additionnée d'engrais liquide.

Si le temps n'est pas froid, on attend un peu pour continuer l'opération jusqu'au moment où l'on voit les chicorées entrer en végétation. Alors, on comble complètement la tranchée avec la terre du dessous *convenablement passé au crible*. Cette terre du dessous qui contient peu de matières organiques provoque moins la pourriture, elle est donc préférable à une terre riche en humus.

La tranchée étant comblée, on doit disposer au dessus de tout, même des sentiers, une couche de fumier, celui qui commence à brunir est le bon, ou encore mieux une simple couche de menue-paille, car *il suffit de faire développer une très légère chaleur, c'est le point essentiel de la culture, une chaleur trop forte, en excitant la végétation avec excès, provoque la formation de pommes minces, trop tendres, développées trop vite, et par suite sans consistance.*

Pour les premières saisons, ainsi que pour les dernières, il suffit simplement de recouvrir pour empêcher la gelée.

En plein hiver, la couche de fumier ou de menue paille ne devra jamais excéder de beaucoup 20 centimètres.

Voilà, expliquée dans ses détails importants, la culture de cette plante qui, pendant tout l'hiver, nous donne un légume frais, non seulement des plus agréable à manger, mais dont quelques propriétés influent très heureusement sur le maintien de notre santé.

On peut voir qu'il existe de la différence entre le procédé que nous venons de décrire et ceux qu'on trouve présentés dans la plupart des livres; en l'observant rigoureusement, on peut récolter partout des « Endives » parfaites en tout point.

ALPHONSE DACHY.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LEGUMES MISES AU COMMERCE DE 1903-1904 (1).

Au nombre des nouveautés que nous annoncent MM. Haage et Schmidt d'Erfurt, nous notons un *Adenophora polymorpha* var. *stricta* à fleurs bleu foncé.

On ne cultive guère dans les jardins que l'*Adenophora liliifolia* (Adenophore à feuilles de lis) bien qu'il en existe un certain nombre de variétés, qui diffèrent par le coloris des fleurs, qui est plus ou moins bleu ou par la forme des fleurs ou des feuilles, formes peu sensibles.

ADENOPHORA POLYMORPHA VAR. STRICTA

Cette plante, qui donne des fleurs en clochette, ressemble à une Campanule, ce qui, du reste l'a fait classer dans la famille des Campanulacées et même donner aussi le nom de *Campanula liliifolia* ou *C. suaveolens* parce quelle répand une odeur très agréable, ce qui est encore une de ses qualités.

Elle sé ève en tiges de 60 cent. à 1 mètre et donne des panicules de fleurs bleu pâle dans la variété *liliifolia* et bleu foncé dans la nouveauté *A. polymorpha stricta*.

Ayant un peu oublié la culture de cette plante nous avons jeté un d'œil sur : *Les plantes de pleine terre de Vilmorin*, ouvrage fort bien fait et nous y lisons ceci : « *Sa multiplication s'opère d'éclats* à l'automne et au printemps. On peut aussi semer d'avril à juillet en pot et en terre de bruyère, on repique en pépinière *mi ombragée* et on plante à demeure en septembre-octobre ou mieux en février-mars, la floraison a lieu de juillet à août.

Cette plante se plaît aux expositions *mi-ombragées* dans les sols légers, sablonneux,

(1) Description des obtenteurs.

frais et même en terre de bruyère; on peut l'utiliser pour plates-bandes et rocailles. »

Mais si nous consultons le *Dictionnaire de Nicholson*, voici ce qu'il nous dit : *Adenophora liliiflora* (pourquoi *liliiflora*, ce qui signifie : à fleur de Lis, alors que c'est *liliifolia :* à feuilles de Lis?) Il leur faut une terre riche et légère et une *exposition chaude* et *ensoleillée*. Leur multiplication a lieu par graines; *la division des touffes est, parait-il, le moyen le plus sûr de les faire périr*; le semis se fait dès que les graines sont mûres, ou au printemps en pot sous châssis froid. »

N'y-a-t il pas là de quoi vous rendre perplexe? Qui a raison du français ou de l'anglais?

Pour notre part, nous nous rangeons à l'opinion française!

Au nombre déjà nombreux des variétés d'Ageratums, en voici une autre qui vient s'adjoindre; ses qualités résident en son

AGERATUM MEXICANUM : ÉTOILE BLEUE

port très nain; la touffe basse, très large, ne dépasse pas une dizaine de centimètres, elle pourra servir pour mosaïculture ou bordure de massifs. Son coloris est bleu clair et cette Agérate fait son entrée dans le monde horticole sous le nom de *Ageratum Mexicanum* « *Etoile Bleue* ».

Sa culture est celle des autres variétés : semer sur couche, en mars-avril, repiquer sur couche et planter en mai; on peut encore semer en pépinière fin avril-mai et mettre en place en juin.

Les Ancolies ont toujours eu, dans un jardin, le don de plaire et malgré cela on ne cultive pas assez cette plante à la fleur bizarre.

L'*Aquilegia ecalcarata* nous vient du Japon, de l'île de Yezo. La forme des fleurs est dif-

AQUILEGIA ECALCARATA

férente de celle de l'A. *vulgaris*; elles sont pendantes en forme d'étoiles sans éperon.

Le feuillage, petit, est vert foncé passant au rouge brun, les tiges s'élèvent à environ 70 à 80 cent.; le coloris des fleurs est brun avec le bout blanc verdâtre. La plante est très rustique.

(*A suivre.*)

Pendant que nous sommes en Allemagne, à Erfurt, faisons une incursion dans le potager de M. J.-C. Schmidt, et notons au nombre des nouveaux légumes qu'il livre au commerce la *Pomme de terre* « *Prémices* ». Les tubercules de forme ovale, ont peu d'yeux, la chair ferme est très farineuse et de bonne qualité, mais son mérite réside surtout dans sa précocité, et c'en est un grand, car la première paraît-il, de fin mai commencement de juin, elle arrive sur le marché, récompensant largement par son prix de vente les soins qu'elle a coûtés.

On peut la planter serré.

Pour qui aime le Radis perpétuel, il n'a

qu'à semer le *Radis long blanc du Japon* MICADO ou MIKADO.

Cette variété, introduite du Japon, donne

POMME DE TERRE : PRÉMICES

des racines à chair blanche, transparente, tendre, de bon goût piquant.

Son principal mérite réside en ce qu'on

RADIS BLANC LONG MICADO

peut le semer à jet continu, depuis le printemps jusqu'en juillet, et obtenir ainsi une série continue de *Radis Micado* qui ont l'air de faire rêver les jolies Japonaises en extase devant son image.

(*A suivre.*) LUC AURECH.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS

(*Suite.*)

Paris 12 novembre 1903

Ma chère Janie,

La fête parisienne des Chrysanthèmes a fermé ses portes hier, sur un *Enfin!* des organisateurs restés fidèles à leur poste et sur un *Déjà!* des visiteurs.

Car je te dirai que, par suite d'un temps admirable, Saint Martin s'étant montré chrysantèmiste, la majeure partie des plantes exposées étaient presqu'aussi jolies au dernier qu'au premier jour; certaines, même, avaient gagné. Aussi le succès a-t-il été complet, à la satisfaction de tous et surtout du trésorier de la S. N. d'H. qui a vu entrer dans sa caisse une quarante-deuxaine de mille francs, sur lesquels naturellement il aura à ressortir de quoi payer les frais; voici la caisse des expositions remise de ses pertes de 1901.

Que veux-tu maintenant. Des noms de chrysanthèmes? Ce sont toujours les pareils, sauf les nouveautés! Des noms d'exposants? Ce sont toujours les mêmes!

Comme nouveautés inédites, voici comment le jury, cette année, a classé les semeurs: 1er, le marquis de Pins (G. M. or.) avec 12 certificats de mérité de 1re classe dont 1 avec félicitations pour *Poupoule*; les autres pour: *Angèle*, *Anne-Marie*, *Baron de Labusquière*; *Bébé*; *Charles Bacqué*; *Germaine*, *Marquise de la Motte-St-Pierre*; *Mlle Lasies*; *Nyphon*, *Rose*, *Souvenir de Lombez*: toutes merveilles!

2e Calvat (or) avec 15 certificats de 1re classe, dont 5 avec félicitations pour: *Alliance*; *Comtesse de Grailly*; *Mme Renée Oberthur*, *Mlle Anna Debono*, *Souvenir de Victorine Calvat*: les autres pour *Amateur Conseil*; *Chrysanthémiste Rémy*; *Grand Précoce*, *Mme Emile Rosette*, *Mme Marguerite de Mons*; *Marquise Visconti-Venosta*; *Nivôse*, *Orion jaune*; *Sapho*, *Soleil de Septembre*.

3e Lionnet (G. Verm.) avec un certificat de 1re classe avec félicitations pour *Mme Maria Millér*, plante magnifique, coloris mauve.

5e Chantrier (G. Verm.) avec 6 certificats de 1re classe, dont un avec félicitations pour *Vallée d'Ordesa*, les autres pour *Butte du Limaçon*, *Gave de Marcabeau*, *Lac de l'Estena*, *Lac de l'Illiou*, *Photiar de l'Estampon*, noms locaux, mais pas faciles à retenir.

6e Jean Héraud (Verm.) avec 6 certificats de

1re classe, dont 1 avec félicitations pour *Souvenir du Président Brisse-Pourpoint*, les autres pour *Bébé Joseph Longchambon, Mlle Jacqueline Silhol, Mlle Julia Héraud, Mlle Laurence Paule de Varenne, Rayon de soleil.*

7e de Reydellet (Verm.) avec 4 certificats de 1re classe pour *Docteur Léon Reber*, rouge foncé revers or, *Germaine Dupuis*, blanc crémeux, pétales dentés et d'autres, numérotés.

8e Bigot (Arg.) avec un certificat de 1re classe pour *Mme Louis Bigot.*

Tu pourras t'étonner de ne pas trouver les noms de Vilmorin et de Nonin parmi les lauréats; cela tient à ce qu'ils étaient *hors concours*, Vilmorin, comme ayant obtenu le grand prix d'honneur en 1902, ce dont on ne peut que le féliciter, et Nonin, comme faisant partie de la Commission d'organisation, c'est un désintéressement qu'on ne saurait trop louer. Cela n'a pas empêché le premier d'obtenir huit certificats de première classe, dont cinq avec félicitations pour *Daïmio, Mousmé, Tokio, Yézo, Yokohama*, les autres pour *Gersha, M. J. Vacherot, Nara*, presque tous noms du cru. Nonin, lui, détient le record de cette année avec vingt-quatre certificats de première classe dont trois avec félicitations, *Albert Maumené, Amateur Marchand, Professeur Tillier;* et *Auguste Henri, Champ-d'Or, Juliette, Fleuve rouge. Mlle Augustine Doré, Perle rose, Primosa, Caprice, Ile de France, Lamartine, Mme Alfred Pecquenard, Mme Henri Ingrain, Mme L. Claux, Mlle Marie Buzelin, Mlle Renée Schill, M. Antonin Marmontel, M. Louis Mouy, Osaka, Sans Souci, Secrétaire Mulnard, Ville de Paris.* Ouf !...

Pour les nouveautés de 1903, quarante plantes en pots et quarante fleurs coupées. Levêque obtient deux grandes médailles vermeil, et pour vingt-cinq fleurs coupées, Liger-Ligneau et le marquis de Pins recoivent chacun une médaille de vermeil.

Dans les collections, plantes en pot, je note des médailles d'or à Piennes et Larigaldie, et à Levêque pour cent cinquante variétés.

Pour cent variétés, la médaille d'or va à l'Asile de Ville-Evrard, la grande vermeil, à Gustave Dubois, la vermeil, à Vialatte et une grande argent à Piennes et Larigaldie ; pour 75 variétés : les médailles d'or, grande vermeil, vermeil, sont obtenues par Strady, Hallier et l'École d'Horticulture de Saint-Nicolas d'Igny.

En fleurs coupées, Couillard obtient une médaille d'or; Rosette, Ch. Molin, des grandes vermeil; Levêque, Conseil, des vermeil, etc.

(*A suivre*). LUCIO.

BIBLIOGRAHIE

OUVRAGES REÇUS : *Les Maladies parasitaires de la vigne* par F. Gueguen (1 vol. 2 fr. 50 au Bureau du journal).

Culture potagère et culture maraîchère, par L. Bussard (1 vol. au Bureau du journal).

Code de législation rurale, par Léon et Maurice Lesage, 4e fascicule (5 francs au bureau du journal).

Maladies et parasites du Chrysanthème par J. Chifflot (1 fr. 50).

PETITE POSTE

N° 7601 *Signor F. V., à Brella Italie.* — Les Orchidées d'importation ne sont en général pas vendues au détail aux ventes publiques de Londres. On les offre par lot, souvent de plusieurs centaines de plantes à la fois, comme cela s'est fait avec les *Odontoglossum crispum* que vous désirez vous procurer. Pour les plantes que vous nous demandez, vous pouvez vous adresser à M. E. Bert, horticulteur, à Bois-Colombes, près Paris, qui vous les procurera.

Il y a encore eu en Angleterre, fin octobre, deux grands arrivages d'*Odontoglossum Alexandræ* : un de 20.000 plantes, l'autre de 14.000 exemplaires.

O. B.

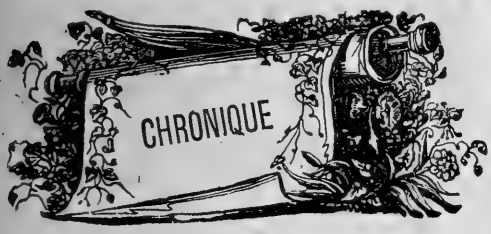
N° 6970, M. Paul S., à C. — La plante dont vous nous parlez est le *Momordica elaterium*, Momordique élastique, autrement dit le Concombre d'attrape, petits fruits ovales, verts ayant la propriété de se détacher subitement du pédoncule et de projeter leurs graines avec violence.

Ce fruit n'est pas comestible et la plante, dont la culture est facile se cultive pour faire des farces. On en sème une fois et elle se ressème d'elle-même dans le terrain et à l'exposition qui lui convient le mieux.

Vous choisissez un fruit à sa maturité en le cueillant avec un long pédoncule; tenant le fruit à la main, vous faites prendre la queue par la personne désignée, au moment où elle s'en saisit celle-ci se détache et le fruit projette avec force ses graines dans la figure de la victime et tout le monde de rire, sauf toutefois celui ou celle à qui on fait la blague.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE



Au Ministère de l'Agriculture. — *Distinctions honorifiques.* — *L'Officiel* du 3 décembre publie la liste des croix du Mérite agricole accordées à l'occasion de divers solennités.

Sont nommés *Officiers* : MM. Fourcade-Tompes (P.-P.), horticulteur paysagiste, à Tarbes (Htes-Pyrénées); Mareugé (A.-F), horticulteur propriétaire à Cauderan (Gironde), secrétaire de la S. d'H. de la Gironde.

Chevaliers ; MM. Raudin (G.-B.-M.), instituteur à Vaudémont, création d'un jardin scolaire; Boutard (G.-I.), jardinier à Neuilly-s.-S. ; Charles (E. J.), rosiériste, à Limoges (Hte-Vienne) ; Clercq (Valéry), horticulteur, à Compiègne (Oise) ; Darboux (Gaston), professeur à la Faculté de Marseille, Études sur les maladies cryptogamiques ; Dennery, colonel commandant le 128e de ligne à St-Denis, ancien membre du Conseil d'administration de la S. de Topographie de France, organisation de cours agricoles et horticoles dans son régiment ; Jacquier (J.), horticulteur à Oullins (Rhône) ; Morain (R.-C.), horticulteur-grainier, à Bordeaux, secrét. génér. de la S. d'H. de la Gironde ; Schenckbecher (Xavier), horticulteur maraîcher à Avon (S.-et-Marne) ; Tirard (A.), jardinier chef, au château de Marchais (Aisne) ; Valla (A.), horticulteur, à Oullins (Rhône) ; Weber (J.), jardinier, à Avon (S.-et-Marne).

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Outre les travaux ordinaires, il sera procédé dans l'après-midi du 10 décembre à la distribution des récompenses de l'Exposition d'automne ou obtenues dans d'autres circonstances.

Le Conseil d'administration a autorisé le Bureau à traiter avec la Ville de Paris, au sujet de la location des serres du Cours-la-Reine, pour un bail de 25 ans, renouvelable, et résiliable par la Société, à sa volonté, tous les trois ans ; la Ville ne se chargeant d'aucune réparation, sauf la mise en état de l'ancien pavillon et l'établissement d'une grille entre le pont des Invalides et celui de l'Alma, la Société sera maîtresse absolue de ses locations pour fêtes, expositions, concerts, etc.

A l'Exposition de Saint-Louis de Missouri. — Les comités 105 et 106 ont décidé d'adresser une circulaire pour inciter les exposants à prendre part à cette grande manifestation agricole, industrielle et commerciale.

On sait que l'installation de l'Horticulture

a été confiée à un de nos plus capables architectes paysagistes, M. J. Vacherot, qui est sur place en ce moment et qui, dans une lettre personnelle, ne devant pas être livrée à la publicité, dit ceci :

« Je suis bien arrivé à Saint-Louis après une traversée mouvementée surtout vers les bancs de Terre-Neuve, sans m'être arrêté à New-York.

« J'ai dû, sur place, recommencer le plan établi à Paris, car il ne s'adaptait nullement au nivellement du terrain et cela m'a pris tout mon temps jusqu'à aujourd'hui, c'est ce qui explique mon silence ; je n'ai encore pu visiter Saint-Louis, et ne peux vous donner de détails, mais quant à l'exposition c'est une chose immense, comme tout ce qui se fait ici, plus immense encore qu'à Chicago !

« Le Pavillon français est on ne peut mieux situé, dans l'axe et à l'extrémité de la principale avenue et les exposants qui viendront ici seront placés au premier rang ; c'est déjà beaucoup et je crois que pour bon nombre il y a énormément à faire.

« Les jardins n'existent pas, les maisons privées, et elles sont nombreuses, la ville ayant 25 kilomètres de long sur 12 de large, sont bâties sur des plateaux de gazon, pour la plupart, sans arbres et défendues de la rue et des voisins par des talus de gazon, et comme il y a de l'argent à remuer à la pelle, il faut amener les habitants à créer des jardins ; c'est, je pense, ce à quoi contribuera notre jardin du Pavillon français de l'Exposition. »

Expositions françaises pour 1904 : *Cannes* (Alpes-Maritimes) du 3 au 7 mars. — Exposition organisée par la S. d'H et d'A. de Cannes, allées de la Liberté.

S'adresser avant le 15 février à M. le président, boulevard Carnot.

Versailles (Seine-et-Oise) du 28 au 31 mai, Exposition organisée, dans le parc du Palais, par la S. d'H. de Seine-et-Oise.

Lyon : Automne, Exposition organisée par la S. d'H. pratique du Rhône.

La Treille du Roi à Fontainebleau. — La vente du raisin de la célèbre Treille du Roi, dans le parc du château de Fontainebleau, n'a pas donné d'aussi bons résultats que certaines années précédentes.

Le temps déplorable n'avait pas arrêté les nombreux amateurs et marchands qui se sont vivement disputés les 57 lots. Jamais la vente n'a eu lieu si tardivement. Elle a été retardée par le mauvais temps, qui avait empêché le raisin de mûrir et les grains de grossir. Cependant, la maturité, la coloration et la qualité étaient aussi parfaites que possible.

Les 11.520 grappes, au lieu de 19.880 en 1902 et 29.000 en 1901, représentant 1.440 kilos, ont produit une somme totale de 2.165 francs, ce qui fait ressortir le prix moyen du kilo à 1 fr. 50.

Le lot le plus cher a été payé 84 francs ; le moins cher, 19 francs.

Pour l'an prochain espérons qu'on ensachera les raisins !

Sacs en papier ou sacs en crin ? — ... « Je suis très heureux de l'initiative que vous avez prise de provoquer les observations sur la culture du raisin en sacs, et je lis avec plaisir les appréciations qui sont conformes aux explications que j'ai données à la séance de la S. N. d'H. de France, le 22 octobre dernier.

Votre correspondant, M. J. Tissot affirme qu'il a vu des raisins cultivés en sacs en papier obtenir une valeur marchande supérieure de 20 à 25 %. Je puis affirmer beaucoup mieux en vous disant que cette année une partie des Chasselas doré de Fontainebleau cultivés en contre-espalier à air libre, par conséquent non ensachés ont été vendus au prix de 40 francs les 100 kilog., tandis que ceux cultivés sur la même vigne, et servant d'expérience, ont atteint le prix de 150 francs les 100 kilog.

Cette culture offre encore un grand avantage pour les années comme celle-ci où il n'y a pas eu de grandes gelées, c'est qu'avec l'aide d'abris placés sur les murs, en paille, en planches ou vitres, on conserve les raisins intacts sur les treilles jusqu'en décembre.

A mon cours du 25 novembre dernier, un des auditeurs en a apporté de magnifiques spécimens ainsi conservés et un autre dont le jardin est à Beaumont-Persan (S. et O.) en a présenté le 2 décembre qui avaient été cueillis le matin et qui avaient été traités par les procédés que j'ai indiqués; vous le voyez, comme dit M. Haritchabalet, les résultats sont merveilleux !

La grappe, *aussitôt ciselée,* doit être introduite dans un sac en papier blanc parcheminé et préparé pour cela (1); on fera bien attention en l'introduisant que le papier du sac n'appuie pas après les grains, cela est indispensable pour le début, par la suite cela a moins d'importance.

On fera de petites ouvertures aux angles et au fond pour aérer.

O. Opoix,

Jardinier chef et professeur au Luxembourg.

Une horloge florale américaine. — Parmi les projets *clou* de l'Exposition de Saint-Louis, figure une immense horloge florale en mosaïculture, qui doit être installée près du Palais de l'Agriculture.

Le cadran devra avoir 100 pieds de diamètre, les aiguilles, en acier, auront 30 et 50 pieds et les heures 15 pieds.

Que de pieds! Que de pieds!!

Mille lampes électriques éclaireront cette horloge, la nuit!

L'idée n'est pas neuve, car il nous souvient avoir vu, il y a nombre d'années, une horloge florale de ce genre installée près du Trocadéro par un malheureux inventeur qui y a laissé là quelques-unes de ses plus belles plumes.

Les Roses nouvelles (2). — Par M. Cochet, à Coubert (S.-et-M.) Hybrides de *Rugosa: Mme Alvarez del Campo.* Fleur grosse, coloris rose clair saumoné, odorante. Issue de *Gloire de Dijon* × *Rugosa* — *Mme Lucien Villeminot,* Fl. gr. pl. glob. col. rose pâle issue de *Conrad Ferdinand Meyer* × *Belle Poitevine* — *Amélie Gravereaux.* Fl. gr. col. rouge pourpre foncé issue du *R. Gallica Linné* × *Eugène Furst* — *Rose à Parfum de l'Hay* : Fl. double glob. col. rouge cerise carminé, onglet des pétales blanc, parfum très développé, issue du *R. Damascena Miller* × *Général Jacqueminot.*

Par M. Jules Margottin à Pierrefitte (Seine) *Mme Edmée Cocteau* (hybr. rem.) arb. grimpant, très vigoureux, feuillage foncé résistant, fleur énorme, d'un beau rose tendre, longs pédoncules, issue de *Captain Christy.*

(1) Nos lecteurs pourront se procurer ces sacs spéciaux chez M. J. Tissot.

(2) Descriptions des obtenteurs.

Exportation en Angleterre de fruits frais, provenant de la République Argentine. — Les essais effectués au cours de l'été dernier, pour l'exportation, en Angleterre, de fruits frais et en particulier de pêches, ont eu un résultat assez satisfaisant pour décider un groupe de cultivateurs à entreprendre ce commerce dans de plus grandes proportions.

Un contrat a été passé avec la *Royal Mail* aux termes duquel cette Compagnie de navigation aménagera, sur chacun de ses paquebots, des chambres frigorifiques capables de contenir vingt tonnes de ces marchandises.

L'exportation a commencée au mois de novembre dernier, et on pense que ces fruits, arrivant en Europe dans un moment où il n'en existe pas, sont assurés de trouver un prix de vente rémunérateur.

A l'Association de la Presse agricole. — Dans sa dernière séance, le comité directeur a nommé de nouveaux membres destinés à combler les vides qui se sont produits, car le chiffre limité à 300 étant atteint, les candidats doivent attendre leur tour.

L'Association ayant en caisse les fonds nécessaires, des démarches vont être faites pour la faire reconnaître d'utilité publique.

Une bonne nouvelle pour les Chrysanthémistes. — On sait que, jusqu'à présent, l'habile semeur chrysanthémiste qu'est M. le marquis de Pins s'était refusé à livrer au public les admirables obtentions que, chaque année, il exposait.

Nous apprenons qu'il vient de se décider à céder toute sa collection à MM. A. Cordonnier et fils de Bailleul qui eux..., la mettent au commerce.

Une nouvelle Société anglaise. — On sait qu'en Angleterre on est très fort pour la création des Sociétés; il en est de spéciales pour tous les genres de fleurs : roses, orchidées, œillets, dalhias, chrysanthèmes, cactus, etc. Voici qu'il vient de s'en créer une, dans les légumes, qui sous le nom de *National Potato Society*, s'occupera de l'amélioration de la race : Pomme de terre.

Si c'est le seul sujet qui y est traité, les séances devront être plus monotones qu'intéressantes.

Nécrologie. — Mme Edouard André, femme de l'éminent architecte paysagiste, est décédée subitement le 5 novembre à l'âge de 64 ans.

LUCIEN CHAURÉ

LÆLIA CRISPA. REICH.

SYN. CATTLEYA CRISPA. LINDL.

Cette admirable Orchidée que représente notre belle chromolithographie se rencontre fréquemment dans les régions australes du Brésil, spécialement dans la province de Rio-de-Janeiro et dans la partie méridionale de Minas Geraës, où elle croit sur des arbres élevés, entièrement exposés au grand air et au soleil, parfois même sur les branches nues, à une altitude de 800 à 1.000 mètres au dessus du niveau de la mer.

C'est une remarquable espèce, cultivée depuis fort longtemps dans nos serres tempérées, car elle fut déjà importée en 1826, en Angleterre, par Sir H.Chamberlain, puis elle fleurit pour la première fois l'année suivante à Chiswick, dans les anciens jardins de la *Société royale d'Horticulture* de Londres. L'époque de sa floraison a ordinairement lieu dès le commencement de juillet au mois de septembre, à une saison pendant laquelle les serres d'orchidées sont généralement dépourvues de fleurs.

La culture du *Lælia crispa* est des plus facile, car c'est une de ces orchidées épiphytes qui prospèrent à merveille dans toutes les serres tempérées. On la rempote dans un mélange égal de fibre de polypode et de sphagnum vivant, puis de préférence en paniers que l'on suspend près du vitrage et à un endroit d'une serre bien exposé à la lumière. C'est également une espèce très florifère qui, sur chaque inflorescence, développe de trois à sept beaux fleurons blancs, avec un labelle marginé et crispé de pourpre foncé.

Nous avons fait peindre notre aquarelle dans la jolie collection de M. le docteur Larguier des Bancels, aux Bergières-sur-Lausanne, (Suisse), qui en possède deux énormes spécimens; ces deux plantes fleurissent chaque année à profusion, nous avons compté, l'été dernier sur elles, jusqu'à 35 et 40 fleurons d'épanouis à la fois!!

C'est aussi une de ces orchidées populaires, d'un prix modique et qui est si vigoureuse, qu'on la multiplie facilement au moyen d'éclats avec lesquels on peut obtenir rapidement de jolies plantes, car on ne l'importe maintenant qu'assez rarement en Europe.

OTTO BALLIF.

QUELQUES PLANTES GRIMPANTES

(*Suite et fin*) (1).

SOLANUM

La Morelle douce amère ou *Solanum dulcamara* peut être aussi rangée dans la catégorie des plantes grimpantes à cultiver au jardin d'agrément, bien qu'elle soit communément répandue partout, dans les haies, sur le bord des ruisseaux ou ruts, etc.

Elle est indigène, ses tiges ligneuses peuvent s'élever à 2 mètres de hauteur et garnir

MORELLE DOUCE-AMÈRE

des treillages, grillages, berceaux etc., mais on l'emploiera de préférence pour orner des rocailles, ruines, grottes, etc.; elle aime une exposition mi ombragée et une humidité de pied, aussi ne faudra-t-il pas lui ménager les arrosages.

(1) Gravures Vilmorin.

LAELIA CRISPA REICH

ORCHIDÉES DU BRÉSIL

Bien que grêle, la plante est assez ornementale par elle-même surtout par ses petites fleurs violettes auxquelles succèdent des baies d'un joli rouge.

Il en est aussi à fleurs blanches et à feuillage panaché.

Multiplication de bouture au printemps ou par couchage et même de semis en pot, d'avril à juillet, pour mettre en place au printemps.

La Douce-amère tire son nom de ce que lorsqu'on mâchonne les feuilles, on sent une saveur sucrée suivie d'un goût amer.

On l'a considérée longtemps comme plante médicinale ayant des propriétés apéritives, détersives, pour guérir la goutte, les rhumatismes et toutes les maladies de la peau. Mais on en est, paraît-il, revenu, ses effets ayant été reconnus insignifiants ; on doit éviter de manger les fruits qui, sans être un poison, sont néanmoins plutôt nuisibles.

Deux autres espèces de Solanum sont aussi à recommander pour leur beauté ornementale ; mais elles ne sont rustiques qu'en serre froide ; on peut néanmoins les sortir en pot l'été à bonne exposition, les faire grimper et les rentrer l'hiver en serre ou les sacrifier ; ce sont le *Solanum jasminoïdes*, Morelle Jasmin, à fleurs en grappe d'un beau bleu ciel pâle ; on rencontre la variété *floribundum*, plus florifère et la variété *foliis variegatis* à feuilles panachées de jaunâtre ; et le *Solanum Seaforthianum*, Morelle de Seaforth, grimpant en serre à plus de 5 mètres et donnant, presque en tout temps, des grappes de fleurs blanches un peu teintées violacé.

Comme plante de serre froide, pour courir ou grimper, elle est merveilleuse.

Nous terminerons ce rapide aperçu sur les Plantes grimpantes par deux genres qui sont peu connus et qui pourtant ne sont pas dénués de mérites ; ils appartiennent à la famille des Cucurbitacées.

Ce sont les *Thladiantha* et les *Trichosanthe*.

THLADIANTHA

Plantes d'origine chinoise, à racine tuberculeuse, à fleurs jaunâtres, donnant des fruits ovoïdes de la grosseur d'un œuf de poule, poilus, passant du vert au rouge vif avec rayures plus foncées.

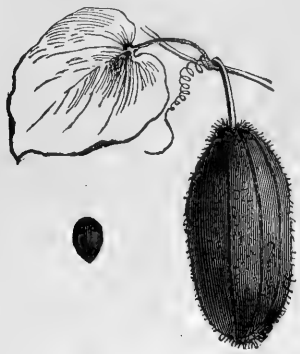
Tiges volubiles atteignant plus de 6 mètres de hauteur.

Au résumé les *Thladiantha dubia* sont

THLADIANTHA DUBIA

des plantes très ornementales et trop négligées.

Semer graine par graine en pot sur couche au printemps et planter dès mai, ou diviser les racines.



(Grainé) (Fruit)

THLADIANTHA

Bonne terre légère, fraîche, arrosages copieux et bonne exposition.

TRICHOSANTHE

Cucurbitacée aussi, la Trichosanthe Couleuvre, dont le nom *Trichosanthe* vient de ce que la fleur se compose de poils fins comme des cheveux blancs, et de la forme du fruit qui, allongé, atteignant souvent plus d'un mètre, prend différentes formes tortillées comme une couleuvre.

Les tiges volubiles s'élevent à plus de

2 mètres, et les fleurs blanchâtres apparaissent en août.

Le *T. colubrina* aime une très bonne exposition chaude, un sol léger très engraissé et de l'eau à profusion.

TRICHOSANTHE

On sème sur couche en pot, on repique en pot et on met en place aussi tard que possible en ayant eu soin de tuteurer les semis et en abritant les plants sous cloche jusqu'à la parfaite reprise.

HELCEY.

LES ARBUSTES D'ORNEMENT

RIBES SPECIOSUM

Ce groseillier est certainement l'espèce la plus remarquable et la plus décorative de ce genre. Malheureusement, il passe pour être un arbuste d'ornement assez délicat qui ne donnerait de bons résultats qu'à la condition d'être planté aux expositions très abritées ou bien aussi lorsqu'il est palissé contre un mur et préservé des intempéries. C'est sans doute la raison pour laquelle on ne l'utilise pas plus fréquemment dans nos contrées pour l'ornementation de de nos jardins d'agrément.

Nous avons cependant eu l'occasion d'en admirer de ravissants exemplaires en pleine floraison sous le climat brumeux de la Grande-Bretagne et même en Écosse, dans les importantes pépinières de MM. Dicksons et Cie, à Craigmillar, près Édimbourg. Sa culture peut donc réussir dans les contrées tempérées, jouissant d'un climat assez doux pour qu'on puisse également hiverner sans abris beaucoup de ces arbustes d'ornement à feuillage persistant, tels que certains Lauriers, Magnolias ou même les Rosiers thés.

Le *Ribes speciosum* est originaire des montagnes de la Californie. Il produit abondamment, au commencement de l'été, sur les rameaux de l'année précédente, de gracieuses fleurs retombantes, d'un cramoisi foncé et qui ont une certaine analogie avec celles du Fuchsias en miniature. Elles se développent au nombre de deux à trois au centre d'un bouquet de feuilles vert foncé et qui ressemblent assez à celles du Groseillier commun.

C'est un groseillier d'ornement que nos pépiniéristes devraient propager et faire connaître pour la décoration de nos jardins d'agrément. On le multiplie facilement de boutures et de marcottes ou mieux encore au moyen de la greffe en fente anglaise en utilisant dans ce cas comme sujet le *Ribes aureum*.

O. BALLIF.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE DE 1903-1904 (1).

Continuant notre incursion chez *MM. Haage et Schmidt*, nous trouvons une *Reine Marguerite rayonnée Sylphide*, qui diffère par le coloris, qui est carmin vif sur fond blanc, il en est aussi de même du *Begonia Schmidtii rose ;* c'est une variation rose du type actuel qui est à fleurs blanches.

Le *B. Schmidtii* a le grand avantage de pouvoir fleurir en toutes saisons, c'est une

(1) Descriptions des obtenteurs.

plante aussi précieuse pour la floraison esti-

REINE-MARGUERITE AYRONNÉE SYLPHIDE

vale, en pleine terre, que pour la floraison

BEGONIA SCHMIDTII

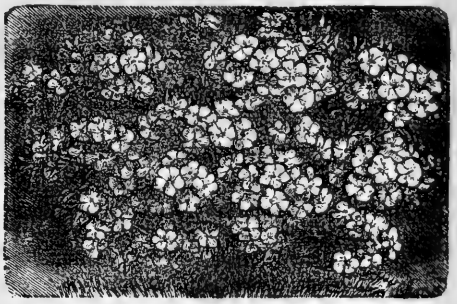
hivernale, en pot et en serre tempérée.

Les tiges, grêles, atteignent environ 30 centimètres, le feuillage est vert dessus, rougeâtre dessous, la fleur rend de grands services aux fleuristes pour garnitures.

Différent aussi de couleur, le *Lobelia Cavanillesi lutea* qui est jaune pur au lieu d'être

LOBELIA CAVANILLESI LUTEA

rouge orangé comme l'ancien type, il en est aussi comme du *Phlox Drummondi nain com*



PHLOX DRUMMONDI NAIN COMPACT ABRICOTÉ

pact abricoté dans lequel on a obtenu le ravissant coloris jaune abricot.

Tout le monde sait le parti qu'a tiré l'Art du fleuriste, en se servant des tiges du *Medeola asparagoïdes*, pour décorer, par des guirlandes toutes faites, les appartements, les tables, les meubles voire même confectionner des couronnes.

Cette Liliacée, originaire du Cap de Bonne-Espérance, s'est très vite propagée dans les cultures anglaises, et plus lentement dans les nôtres.

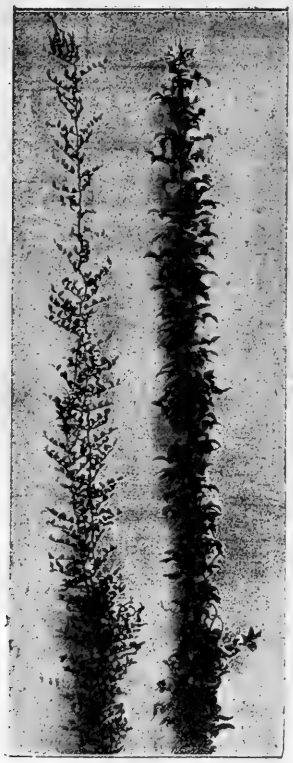
Les tiges atteignent jusqu'à 2 mètres de longueur, elles sont grêles, volubiles et les feuilles vert foncé luisant; les fleurs petites, blanc verdâtre, comme les baies, sont insignifiantes.

Connu plus botaniquement sous le nom de *Myrsiphyllum*, la variété *asparagoïdes* est de serre tempérée.

On la sème en terrine, et en terre de bruyère, en serre à multiplication, en février-mars; on repique le plant en terrine, lorsqu'il est assez fort, on le met dans de petits godets jusqu'à la plantation qui se fait en pleine terre de bruyère mélangée de terreau de feuilles en serre tempérée.

On peut aussi multiplier de boutures, ou par division des racines.

Arroser copieusement même avec engrais et la plante pousse vite, on aura soin de lui



MEDEOLA ASPARAGOIDES

tendre une ficelle autour de laquelle elle s'enroulera et lorsqu'elle aura achevé sa pousse, à l'automne, on coupera la tige et la ficelle ou on arrachera la plante et on aura une guirlande toute faite.

Cette plante a la propriété de se conserver longtemps fraiche et verte, surtout si on a soin d'entourer le bas de la tige coupée, ou la racine, si on l'a arrachée, de papier de soie ou de mousse tenus humides.

Différents ouvrages botaniques désignent aussi cette plante sous le nom de *Asparagus medeoloïdes*, nom qui serait le plus exact, paraît-il, mais, dans le langage courant elle s'est imposée sous celui de *Medeola*.

La nouvelle variété que nous présente M. J.-C. Schmidt, d'Erfurt, sous le nom de *Medeola asparagoïdes myrtifolia* est issue d'un semis du *Medeola asparagoïdes* type, en 1897 et s'est maintenu constante.

Les feuilles de 6 à 8 fois plus petites que celles du type sont absolument semblables à celles du Myrte commun.

Le port de la plante est plus léger et plus élégant. Ce Medeola à feuilles de Myrte se ramifie davantage, aussi faut-il lui tendre plusieurs ficelles; il est aussi vigoureux que l'ancienne variété et se conserve plus longtemps coupé. Mouillé, il peut aller à 10 et 12 jours.

(*A suivre.*)

LUC. AURECH.

DE L'ARRACHAGE
ET DE
LA TRANSPLANTATION
DES ARBRES ET ARBUSTES A FEUILLES CADUQUES

Vers le milieu d'octobre commence la période de plantation des arbres et arbusles à feuilles caduques; elle se plongera jusqu'en mars au plus tard.

C'est donc pendant ces cinq mois que tout propriétaire d'un jardin ou d'un parc d'agrément pourra à son aise y opérer les transformations nécessaires, soit par des plantations nouvelles, soit pour remplacer des végétaux qui ont péri ou cessé de plaire.

La plupart d'entre eux, on pourrait dire presque tous, tiennent à avoir un effet immédiat ou veulent récolter sans trop

attendre, de sorte qu'il faut des arbres déjà forts, bien formés, et bien transplantables; c'est donc au pépiniériste qu'incombe le soin de bien les servir en ne leur livrant que des sujets de choix et surtout bien préparés en pépinière pour en assurer la reprise.

Il est bien entendu que les soins de préparation à donner aux essences fruitières et forestières ne sont pas aussi importants que ceux exigés par les végétaux à feuilles persistantes, néanmoins, dès qu'un arbre dépasse la force moyenne, on n'aura une bonne réussite qu'autant que cet arbre aura été plusieurs fois contreplanté. Les quelques indications qui suivent seront, je l'espère, bien accueillies des personnes ayant formé le projet de planter ou de déplacer des arbres déjà forts; elles leur éviteront, si elles sont bien suivies, les déceptions et les inconvénients qu'il y a toujours à refaire le même travail et la même dépense deux fois de suite.

Les meilleures plantations d'arbres sont celles qui se font en automne et au commencement de l'hiver. Certaines essences peuvent être plantées dès le 15 octobre, avant même que les arbres soient dépouillés de leur feuillage, ce sont surtout les espèces dont la végétation s'arrête de bonne heure. Tout arbre transplanté à l'automne avant qu'il ait complètement perdu son feuillage devra être entièrement enlevé aussitôt après son arrachage. C'est surtout vers le milieu de novembre que le moment sera le plus favorable aux transplantations des essences à feuilles caduques. Les arbres étant à ce moment complètement défeuillés pourront être arrachés à racines nues, c'est-à-dire sans terre adhérente; ils seront dans d'excellentes conditions pour supporter un séjour de voyage assez long si l'emballage a été soigné.

Tout arbre destiné à être déplacé devra être soigneusement arraché, toutes les petites racines seront conservées, les grosses seules seront coupées à une longueur déterminée, si cet arbre n'a pas été préparé à l'avance. Chaque fois qu'une grosse racine sera coupée avec une scie, les plaies seront repassées avec une serpette, comme il est d'usage de le faire pour les branches. On appelle en jardinage cette opération rafraîchir les coupes.

Pour qu'un arbre d'une grosseur au-dessus de la moyenne soit d'une reprise assurée, il est de toute importance que cet arbre ait été, suivant son âge et sa grosseur, plusieurs fois transplanté en pépinière. A chacune de ces transplantations, toutes les grosses racines seront coupées à une longueur convenable; les tiges devront en même temps subir une taille proportionnée à l'état des racines.

Certaines essences forestières, notamment toutes celles à racines *pivotantes*, exigeront, en pépinière, plusieurs de ces opérations. Ainsi les *Sophora*, les Hêtres, les Noyers d'Amérique et autres, les *Robinia*, les Micocouliers, les Chênes, les Cytises, les Arbres de Judée, les Aubépines, les *Virgilia* sont des arbres de reprise incertaine, chaque fois que les sujets un peu forts n'auront pas été sérieusement préparés par des transplantations successives faites au fur et à mesure de leur développement.

Ces précautions ne seront pas aussi nécessaires pour les arbres formant d'eux-mêmes des racines ramifiées, ainsi les Sycomores, les Bouleaux, les Marronniers, les Ormeaux, les Platanes, les Tilleuls, les Aulnes, les Peupliers reprennent avec beaucoup plus de facilité que les essences citées plus haut.

Il est bon de signaler, en passant, que les Tilleuls argentés et *T. spectabilis* ne se transplantent pas aussi facilement que le Tilleul ordinaire; il sera bon de les surveiller attentivement, surtout si les sujets sont forts, ils devront, dans ce cas, avoir été contreplantés.

Plus les arbres transplantés seront forts, plus multiples seront les soins à leur donner pendant au moins les deux années qui suivront la plantation; le plus souvent ce sont ces soins préventifs qui ont manqué chaque fois que l'on a eu un insuccès.

La plantation sera faite avec toutes les précautions nécessaires : le trou destiné à recevoir l'arbre sera d'un diamètre supérieur à celui des racines; celles-ci seront recouvertes de terre fine que l'on aura au besoin passée à la grille, afin qu'elle puisse pénétrer facilement dans toutes les cavités.

Tous les genres à racines charnues, comme par exemple les Magnolias à feuilles caduques, les Tulipiers, *Catalpa*, *Paulownia*, etc., ne devront, en aucun cas, être transplantés en plein hiver. On aura toujours un meilleur résultat en réservant la plantation de ces essences au printemps : le meilleur moment pour bien réussir sera la période où ces arbres entrent en végétation. En raison de la consistance de leurs racines, une plantation de ces arbres faite en plein hiver amènerait rapidement la décomposition des racines à la partie sectionnée par l'arrachage, tandis qu'au départ de la végétation, les plaies faites par le sectionnement seront bien vite cicatrisées.

(*A suivre.*)

G. Lavenir.

LETTRES HORTICOLES

LES CHRYSANTHÈMES A PARIS

(*Suite et fin*)

. . . . . .

J'en ai fini, ma chère amie, avec les Chrysanthèmes bien que ce soit la fleur de saison et le premier prétexte de l'exposition de novembre, mais les temps ont marché, les fruits sont devenus accapareurs, et tiennent maintenant une large place à cette exhibition d'automne ; les légumes s'agitent aussi, et il en est de même des fleurs de saison, elles deviennent nombreuses, très nombreuses même si on en juge par la jolie figure qu'elles ont faite et force a été de leur créer une quantité de concours imprévus.

Les Chrysanthèmes n'ont qu'à bien se tenir, car ils vont être débordés et obligés de céder la place, ce qu'ils feront à contre cœur, à une exposition générale des produits d'automne, comme celle de mai est affectée aux produits de printemps.

On n'a pas cru devoir créer au programme de concours pour les fleurs de saison ou c'est à dire, on en a établi six pour Cyclamens, Œillets et plantes à feuillage ou fleuries. Eh bien, qu'est-il arrivé ? C'est qu'on a passé par la porte des concours imprévus, et nous voyons dans cette catégorie, très élastique : 25 lauréats avec trois grandes médailles d'or et trois ordinaires.

Ah ! le jury est généreux dans les imprévus ! C'est Lévêque qui tient la tête pour les œillets (G. O. et O.). ah ! on ne peut pas dire, ils sont beaux ; puis vient Vallerand avec des Cyclamens (G. V.) et ses Bégonias (G. O.) A. Billard du Vésinet, éblouit par le coloris, de ses Bégonias tuberculeux, depuis les simples à larges fleurs, très larges même, jusqu'à la fleur pleine, très pleine, en coloris très variés ; comme il a eu soin de joindre à sa collection personnelle celles venant de Robert et de Crousse de Nancy ; on peut dire qu'il est en possession maintenant de la plus belle collection dans laquelle un amateur puisse faire son choix.

Les serres à Cochu, trop petites, donnent asiles aux orchidées, on s'y étouffe ! et Régnier y obtient sa traditionnelle médaille de vermeil.

On respire mieux près des Dalhias Cactus, décoratifs que Mme Vve Paillet (Verm.) a su nous présenter avec son goût habituel faisant valoir les variétés aussi nombreuses que jolies.

Il en est de formes diverses et même certains qui ont laissé croire à des visiteurs que c'étaient des Chrysanthèmes.

Molin, (G. V.) avait aussi apporté de Lyon, toute une collection de Dalhias ; Valtier (Verm.) a eu l'idée de former un massif de différentes variétés connues en Salvia telles les S. *Silverspot*, à feuilles panachées. *A. Raguenaud*, *splendens*, *Gloire de Stuttgart* de différents coloris rouge, *Surprise*, nouveauté à fleurs blanches et à feuillage panaché, et un à fleurs violet lie de vin. Curieux peut-être ? Beau, c'est autre chose ! le tout entouré de Primevères de Chine (Verm.) violet pâle.

Même en automne nous retrouvons, Simon avec ses Cactées toujours aussi... piquantes, mais pas encore autant que la jolie... Mme X.

Cayeux et Le Cler sont là aussi avec des Dalhias et des *Sonchus arboreus laciniatus* ; Renaud expose des Dalhias ; Haritchabalet pour un nouveau Salvia *Surprise*, reçoit une médaille d'argent, etc., etc.

Inutile d'ajouter que les Bégonias : *Gloire de Lorraine* ont été de la fête chez Nonin, comme ils seront de toutes maintenant puisqu'on ne leur connaît plus d'époque de floraison.

Aux fruits, nous trouvons toujours fidèle au poste, Croux, avec une collection « *aussi nombreuse que bien choisie* » selon un vieux cliché, et j'aime beaucoup son mode de présentation sur des supports pyramidaux en fil de fer, détachant et faisant valoir le fruit ; je ne désespère même pas de voir, avant peu, ces supports tourner sur pivot et actionnés par un petit moteur électrique : ce serait très curieux de voir tourner toutes ces pyramides de fruits ; aussi les médailles d'or ne lui ont-elles pas fait défaut,

comme à Nomblot dont les fruits sont hors ligne comme choix.

Que nous eût-il exhibé si l'année avait été *à fruit*?

Chez Salomon, ce sont toutes ses collections de raisins, sans oublier le Chasselas, qui lui valent aussi des médailles d'or à foison;

En résumé les fruits ont eu une réelle part de succès, par leur beauté, mais pourquoi et je n'en vois pas l'utilité, laisser exposer une centaine de fruits de la même variété ce serait-il du *Doyenné d'hiver* ou de la *Passe Cassame*, si beaux qu'ils soient, il y a abus!

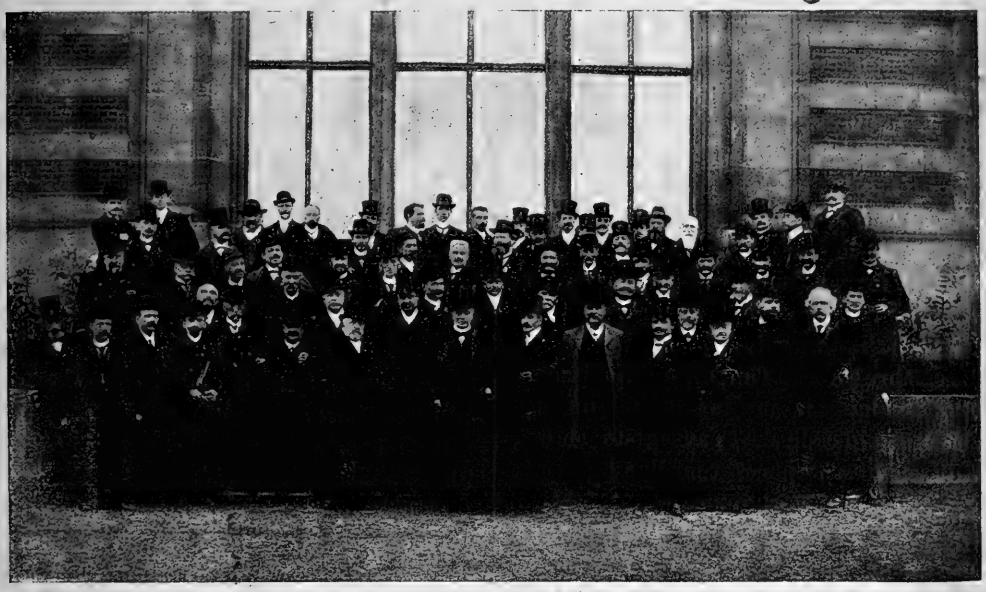
Ce qui me rend rêveur, c'est la médaille d'argent du Ministre, s. v. p., accordée à Simon pour Fruits... de Phyllocactus?

Les jurés y ont-il goûté? Et Simon va-t-il les faire entrer dans la consommation?

Mais ce qui ne me rend pas rêveur, c'est la garniture *pour tables de cercles militaires* (sic) avec des canons de bois, des oranges lumineuses, etc.

Oh non! j'aime mieux glisser que d'appuyer, car enfin s'il faut toujours une note... drôle à une exposition, il ne la faudrait pas... ridicule!

Des arbres fruitiers dressés, je ne te dirai rien, car sur le papier ils disent peu, c'est à l'œil qu'on les juge, sache seulement, pour ta gouverne, que les bons dresseurs étaient là, Nomblot-Bruneau (G. O. O. O.); Croux et fils (G. O. O. O.); Vve L. Paillet fils (V.) etc.



LES CHRYSANTHÉMISTES AU CONGRÈS DE LILLE EN 1903
(Vue prise sur les marches du Palais Rameau.)

Les légumes sont nombreux. C'est la saison! Ils sont gros et beaux. C'est leur devoir! Saint-Nicolas d'Igny, l'École du Plessis-Piquet et les Asiles de la Ville-Evrard et de Vaucluse reçoivent des médailles d'or; tant mieux, on n'encouragera jamais trop *la grosse légume!*

C'est toujours à Compoint que revient la palme pour les Asperges, grosses ou petites, blanches ou vertes, aussi Mme Compoint a-t-elle été spécialement félicitée par le chef de l'Etat. Hum!

Les Beaux-Arts avaient aussi une place, et jusqu'à l'Industrie horticole, qui modestement avait demandé un petit emplacement dehors sans concourir et qui en a occupé un grand. Qu'en sera-t-il l'an prochain?

En serres, je rencontre Cochu, Brochard, Danrée, Mallet, Leduc, Schwartz et Meurer; en chauffages: Durand-Vaillant, Martre; en claies et pailassons: Anfroy, Dorléans, en étiquettes: Launay, en produits insecticides: Chertier, Enault; en toiles abri: Dufour; en poteries: Wiriot, et en... *tout horticole*: J. Tissot.

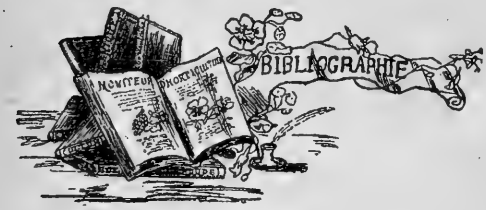
. . . . . .

Sur ce, ma chère Janie, je te quitte en te priant de m'excuser de t'avoir obligé à me lire, car rien n'est aussi monotone à écrire qu'à lire

que le compte-rendu d'une exposition, et maintenant repose toi la vue, si tu le veux bien, sur le groupe des congressistes lillois photographiés, à ton intention, par l'ami Cochet de Montpellier le photographe assidu de nos congrès.

Ton affectionné.

LUCIO.



Note sur l'Horticulture en Anjou, par Louis Anatole Leroy, président de la S. d'H. d'Angers (une broch. chez l'auteur).

Vingt-cinq pages très intéressantes à lire dans lesquelles M. L. Leroy nous apprend que c'est aux Bénédictins de Saint-Aubin, de Saint-Nicolas et de Saint-Florent, qu'on doit les premières cultures florales de l'Anjou.

Puis ce fut au tour du Roi René d'Anjou d'importer de Provence, des arbres et des arbustes qu'il cultivait à Baumette.

Le célèbre Gabriel Thouin, qui a laissé un album de plans de jardins qui fut un des meilleurs guides de l'art paysagiste actuel, dessina nombre de parcs et jardins dans cette région, dont il est originaire.

Le 13 mars 1777, plusieurs botanistes et amateurs décidèrent de fonder une société, la *Société de Botanophiles*, et de créer un jardin botanique dont la direction fut confiée à M. de la Richerie.

Cette Association subit bien des vicissitudes; elle fut dissoute, recréée, réorganisée, etc., et en fin de compte, le jardin botanique a pour directeur actuel, depuis 1895, M. Bouvet.

La culture maraîchère a pris aussi une grande extension aux environs d'Angers grâce à ses terrains d'alluvion, constamment humides, et il est cultivé rien qu'en choux-fleurs plus de 200 hectares, puis nombre d'artichauts, dont les produits trouvent leur écoulement sur les marchés de Paris, en Hollande, en Belgique, voire même en Allemagne.

Il n'est pas rare de voir pendant la saison, de juin à juillet, partir, en une journée, plus de 100 wagons de légumes de la gare d'Angers; en 1902, il a été expédié 2.904 wagons de choux-fleurs et 1.054 wagons d'artichauts.

La création des célèbres établissements de pépinières des Leroy remonte à 1780; ils ont eu pour fondateur Pierre Leroy, auquel succéda André Leroy.

En 1795, Symphorien Leroy fonda l'établissement du *Grand Jardin*, que dirige aujourd'hui M. Louis A. Leroy.

D'autres établissements se fondèrent successivement, et en 1793, le tout fut détruit pendant le siège qu'Angers eut à subir.

Quelque temps après, tout se réorganisa, et de nos jours Angers se trouve avec Orléans le principal centre de production arboricole et arbustive; plus de 600 hectares sont plantés en pépinières en Maine-et-Loire et leur produits : Rosiers, Camellias, Kalmias, Magnolias, Rhododendrons, etc., sont expédiés dans le monde entier, surtout en Allemagne, en Belgique, en Angleterre, en Espagne et dans l'Amérique du Nord.

Les fruits aussi sont l'objet d'une importante culture, les poires, surtout les *William* et les *Duchesse d'Angoulème*.

Il se trouve dans des vergers jusqu'à 10.000 poiriers de *William*.

La culture des porte-graines a pris depuis une trentaine d'années, une très grande extension.

On peut juger par ce résumé quelle est l'importance horticole de la région angevine privilégiée par son terrain et son climat.

L. C.

PETITE POSTE

N° 4861. — M. J. T. à B. le S. — Le faible échantillon de plante que vous nous avez envoyé nous semble appartenir au *Lippia citriodora* (Verveine Citronelle), Plante d'orangerie ou de serre froide, cultivée surtout pour la bonne odeur qu'elle répand.

N° 8266. — M. L. B. à . L'insecte qui attaque vos Fusains est le *Chionapsis Evonymi* qui s'est très répandu ces derniers temps, il faut le combattre par des pulvérisations, lysol, jus de tabac, etc.

LE MONITEUR
D'HORTICULTURE

SOMMAIRE

Au Ministère de l'Agriculture : *Les Concours régionaux agricoles de* 1904. — Une révolution s'accomplit en haut lieu agricole.

On aurait décidé de réduire à *trois seulement*, le nombre des concours agricoles annuels.

Pour 1904, les villes favorisées seraient Lyon, Toulouse, Nantes.

Et que ne dit-on pas encore???

Ajoutons que le Concours général, qui se tiendra du 28 février au 9 mars, sera organisé par M. de Lapparent inspecteur général.

A la Société nationale d'Horticulture de France. — Les éle renouvellement d'une partie du Bureau et du Conseil auront lieu le 24 décembre.

Les favoris sont : pour la présidence, M. Viger; les vice-présidences, MM. Levêque et Cayeux; le secrétariat général, M. A. Chatenay; le secrétariat, MM. Gaston Clément, Georges Duval; la trésorerie, M. P. Lebœuf; bibliothécariat, M. Georges Gibault; le conseil : MM. Opoix, Tavernier, Ph. de Vilmorin, Nanot, Anfroy, Thiébault ainé.

A la Société de Topographie de France. — Dans sa dernière réunion, le Conseil d'administration a procédé aux élections de son Bureau pour les années 1904-1905.

Ont été nommés : président, M. Vidal de la Blache; vice-présidents, MM. L. Triboulet, le commandant L. Chauré, le colonel Monlezun; secrétaire général, le capitaine A. Perrin; secrétaires : MM. H. Pelou et L. Muraz; trésorier et trésorier adjoint : MM. Ch. Vallart et Biscay; bibliothécaire, M. L. Thiéblemont.

L'assemblée générale, pour la distribution des Récompenses que la Société accorde aux auteurs de travaux topographiques, aura lieu le 31 janvier 1904, dans le grand amphithéâtre de la Sorbonne, sous la présidence de l'éminent géographe, M. E. Levasseur, directeur du Collège de France.

Conférencier, M. le Commandant Hourst.

La Combustion spontanée du foin. Tout le monde sait, que par suite de l'échauffement qui se produit dans du foin mis en tas, celui-ci peut prendre feu spontanément, mais ce que nombre de personnes ignorent c'est la cause déterminante de cette inflammation.

Ores et doncques, cette combustion est due tout simplement, si on en croit les observations du professeur Cahn, de Breslau, à la présence d'un champignon incendiaire, l'*As-*

pergillus fumigatus, qui, lorsque le foin humide est arrivé à un certain degré de fermentation, 40° environ, prend naissance et porte cette température à 60° et la combustion spontanée se produit.

On doit donc prendre toutes les précautions pour aérer les tas de foin et empêcher l'apparition du Champignon.

La Rouille du blé à l'Académie des sciences. — M. Gaston Bonnier a exposé les résultats des nouvelles recherches de M. le professeur Eriksson, de Stockholm, sur la Rouille des céréales, (*Puccinia gramini.*)

On croyait que la Rouille ne pouvait être communiquée au blé que par les spores de la forme de la maladie, *Æcidium berberidis*, qui envahit l'arbuste connu sous le nom d'Epine-vinette et, dans tous les pays, des prescriptions administratives ordonnent la destruction de ces arbustes.

Malheureusement, cette cause de développement de la Rouille n'est pas la plus importante. M. Eriksson a constaté que la maladie est conservée dans le grain de blé bien mûr et se développe de nouveau au printemps dans la céréale quand celle-ci vient de germer. Le savant Suédois a pu suivre toutes les phases de la Rouille dans les cellules des feuilles du blé jusqu'à la formation des pustules jaunes. Le remède n'est donc pas d'arracher les Épines-vinettes, mais de chercher les variétés de blé qui résistent le mieux à la Rouille.

C'est ce qui expliquerait que, sur certains points, on a constaté le développement du *Puccinia* alors qu'il n'y avait pas d'Epine-vinette dans les environs.

Ajoutons même que nous avons pu constater que, dans des cultures, nous avons vu des Berberis, et pas de rouille sur du blé distant de 50 mètres.

La Lune a-t-elle une influence sur la végétation? — Oui, répond un viticulteur du Lot-et-Garonne, M. Joseph Durand, qui déclare avoir remarqué que :

« 1° Les racines potagères et les tubercules donnent, semés en nouvelle lune, plus de feuillage que de racine et inversement en pleine lune;

« 2° Que les céréales produisent, semées en lune nouvelle, moins de graines et des tiges moins résistantes, que semées après le premier quartier ;

« 3° Que les arbres plantés dans la première partie de la lunaison produisent moins vite des fruits que plantés dans la seconde partie;

« 4° Que la taille des jeunes arbres faite au commencement de la lunaison, donne des tiges tordues et des bourgeons qui avortent en raison de la végétation rapide qui se produit alors;

« 5° Enfin, pour le greffage et la taille de la vigne la meilleure période à tous égards s'étend du premier quartier à la fin du dernier. »

Ces observations croyons-nous, demandent à être confirmées par d'autres cultivateurs.

Comment écrire les noms spécifiques des plantes? — Une discussion, qui s'est élevée il y a déjà fort longtemps, s'est rouverte entre deux savants botanistes anglais, elle consiste à savoir si on doit commencer les noms spécifiques des plantes par une lettre majuscule ou une lettre minuscule : l'un prétendant que les noms qui rappellent ceux d'hommes ou de pays doivent commencer par une capitale et ceux des adjectifs par une minuscule, l'autre que tous doivent commencer par une capitale.

Pour notre part, nous sommes absolument de l'avis du premier et mettons toujours ce principe en action ; aussi écrivons-nous et écrirons-nous toujours : *Gladiolus Lemoinei* (Glaieul de Lemoine) *Gladiolus Nanceianus* (Glaieul de Nancy), et *Gladiolus communis* (Glaieul commun) *Gladiolus ramosus* (Glaieul rameux), etc.

Framboise à fruits blancs. — Est-ce bien une nouveauté? On nous informe qu'un horticulteur de Santa Rosa (Amérique), M. Luther Burbank mettrait au commerce, comme venant de l'obtenir, une variété de

Framboise absolument blanc de neige à laquelle il a donné le nom de *Ice berg*.

Elle serait issue de la variété *Laxton*.

Cette nouveauté, très productive, à la chair blanche, est si transparente à sa maturité qu'on aperçoit les graines à travers (sic).

Au Conseil municipal de Paris. — A une séance du Conseil municipal, M. Maurice Quentin a présenté plusieurs rapports concernant les Halles dont les conclusions ont été adoptées ; d'abord une nouvelle réglementation du carreau des Halles.

Conformément à la loi sur les Halles, aucun abonnement ne pourra être accordé aux jardiniers-maraîchers, sur le carreau des Halles, en dehors des conditions prévues par ladite loi,

Toutefois, mais à titre de tolérance seulement, les jardiniers-maraîchers de la région parisienne qui étaient en possession de leur abonnement, soit par eux mêmes, soit par leur conjoint, au moment de la promulgation de la loi sur les Halles, conserveront les places qu'ils occupaient à cette époque.

Ensuite un rapport sur la création de nouveaux abonnements et une vérification nouvelle des places d'abonnés au marché des fleurs coupées aux Halles centrales.

Horticulteurs de la région Parisienne.

1° Abonnements de 1 an ..... » 75
(Place de 3 mètres superficiels.)
2° Abonnements de 9 mois..... » 85
(Place de 3 mètres superficiels.)
3° Abonnements de 6 mois..... » 95

Productears du Midi.

Abonnements de 6 mois..... 1 55
(Place de 5 mètres superficiels.)

Le Cours public et gratuit d'arboriculture fruitière. professé, au jardin municipal de la Ville de Paris, 1, avenue Daumesnil, à Saint-Mandé, par M. Alfred Nomblot aura lieu les dimanches 17-24-31 janvier, 7-14-21-28 février, 7 mars, 2-9-30 mai et 6 juin à 9 heures du matin.

LUCIEN CHAURÉ.

LES ORCHIDÉES

Phaiocymbidium Chardwarense. — Le *Journal of Horticulture* de Londres vient de figurer la fleur d'un des plus curieux hybride bigénérique obtenu et connu jusqu'à ce jour dans les cultures. Il s'agi d'un métis entre un *Phajus Wallichi* qui avait été fécondé par un *Cymbidium giganteum*.

Le port de ce nouveau *Phaiocymbidium Chardwarense* rappelle celui du *Phajus Wallichi*. L'inflorescence est érigée, et les fleurs ont plus ou moins la forme de celles des *Cymbidium* ; elles sont grandes ; le coloris de leurs divisions est d'un jaune très foncé, tandis que celui du labelle est jaune clair et strié de brun marron.

Escargots et Lézards gris. — Un de nos abonnés de Rio-de-Janeiro, Brésil, qui s'adonne à la culture des Orchidées épiphytes, nous écrit qu'il a à combattre, dans cette région tropicale, deux terribles ennemis qui lui détériorent ses plantes de prédilection.

Lorsqu'il pleut ce sont des myriades de petits escargots, qui sortent on ne sait d'où, et qui rongent dans l'espace d'une nuit toutes les jeunes pousses, ainsi que les racines aériennes des Orchidées qui sont à leur portée.

Mais lorsque le temps est au beau et au sec, ce sont les vulgaires lézards gris qui s'attaquent tout particulièrement aux fleurs blanches. En un clin d'œil, ils broutent les sépales et les pétales des plus belles fleurs de *Lælia purpurata* et *L. crispa*, mais, chose très curieuse, ils laissent toujours intacte le labelle coloré !!!

Comme ces lézards ne quittent guère les rochers ou les murs dans lesquels ils ont élu domicile, il est encore assez facile de se préserver de leurs dégats au moment de leur floraison, si on prend la précaution d'éloigner toutes les espèces d'Orchidées à fleurs blanches des murs ou rochers contre lesquels on les cultive dans ce pays toute l'année à l'air libre.

O. Ballif.

ARBORICULTURE

Contre la tavelure des fruits

La tavelure est occasionnée par un champignon d'ordre inférieur du groupe des Hypomycètes, le *Fusicladium pyrinum*, qui se développe fréquemment sur les jeunes pousses, les feuilles et les jeunes fruits du poirier. Il les empêche de nouer, ou tout au moins, quand ils nouent, ils les déforme, les rend pierreux et craquelés au moins sur un côté et à peu près impropres à la consommation. Rentrés au fruitier, pour peu que ce dernier soit humide, la contagion se continue et précipite la décomposition de ceux-mêmes qui ne sont que légèrement atteints.

Parmi les variétés qui résistent le moins à ses attaques et dont la récolte, de ce fait, se trouve presque toujours compromise, nous citerons : les *Doyenné d'hiver*, *Bergamote Crassanne*, *Saint-Germain d'hiver*, *Beurré d'Hardenpont*, plus connu sous le synonyme de *Beurré d'Aremberg*, *Bon chrétien d'hiver*, *Bergamote Espéren*, *Louise bonne d'Avranches*, *Beurré Diel*, *Baronne de Mello*, *etc.*

Greffées sur *cognassier* et cultivées en espalier, ces variétés y sont beaucoup moins sujettes que lorsque, toutes circonstances égales d'ailleurs, elles sont greffées sur *franc*; dans ce dernier cas, les racines pivotantes du sujet traversent, en s'enfonçant profondément, des couches géologiques humides et fréquemment plus gorgées d'eau que celles de la surface; leur végétation s'en ressent, la maturité des rameaux et du bois est plus longue à obtenir et parfois même incomplète.

Les situations froides et humides sont également propices au développement de ce parasite.

On combat l'invasion de ce champignon malfaisant de la façon suivante :

1° En hiver, en passant en revue tous les arbres fruitiers soumis régulièrement à la taille et en les débarrassant des mousses et des lichens qui ont pu envahir leurs branches principales.

Ensuite, préparer un chaulage insecticide formé de chaux grasse fraîchement éteinte que l'on aura délayée avec une certaine quantité d'eau tenant en suspens du sulfate de cuivre, au moins 5 kilogs par hectolitre de préparation. L'application se fait au pinceau et nous ne saurions trop recommander, pendant ce travail, de ménager les yeux utiles et les boutons à fruits.

Lorsqu'on possède un bon pulvérisateur, on peut faire plusieurs pulvérisations successives, de façon que la couche de chaux ainsi projetée ait une épaisseur suffisante, c'est-à-dire enrobe bien toutes les ramifications sous une couche de chaux aussi uniforme que possible. A défaut de pulvérisateur, on se sert parfois d'une seringue à jet brisé et relevé par un dispositif spécial à ce genre d'instrument.

En été, pendant le cours de la végétation, on répète les pulvérisations, mais alors, au moyen d'une bouillie bordelaise neutre ne dosant pas plus de 1 kil. 500 à 2 kil. au maximum de sulfate de cuivre par hectolitre du mélange. Pour être efficace, la première doit être faite fin mai, la seconde fin juin ou premiers jours de juillet, et la troisième fin août ou premiers jours de septembre. Pour éviter toutes causes d'accident, ces pulvérisations seront faites de préférence le soir ou par un temps franchement couvert, mais non pluvieux, jamais pendant le soleil.

Malgré l'efficacité réelle de ces divers traitements, il arrive que quelques spores réussissent encore à se développer de ci, de là, et malgré les soins apportés ne se trouvent pas tous à l'abri de l'invasion qui arrive encore à causer quelques dégats.

On ne peut prétendre à une immunité complète qu'en se décidant à les mettre en sacs. Grâce à ce procédé simple, pratique et peu dispendieux, surtout lorsqu'on opère le long des espaliers ou des contre-espaliers, qui offre l'énorme avantage de soustraire les fruits à l'humidité, véhicule certain et terrain de prédilection du *Fusicladium*, ainsi qu'à l'aridité de l'air qui, endurcissant parfois leur épiderme, entrave quelque peu leur grossissement.

Ces sacs seront semblables, quant à la forme, à ceux des épiciers; une hauteur de 20 centimètres et une largeur de 14 à 15 cent. suffisent; le papier employé devra être

blanc, parcheminé, légèrement transparent souple et sans odeur.

On les met en place, sur les arbres, dès que les jeunes fruits atteignent la grosseur d'une noix. La mise en sac sera faite avec précaution, la moindre négligence ne donnant plus lieu qu'à des résultats absolument négatifs; les fruits resteraient petits si, par inadvertance, on a brisé, coupé ou emprisonné quelques-unes des feuilles les avoisinant immédiatement ; quoi qu'elles gênent bien parfois un peu, il faut les garder toutes avec un soin jaloux.

Pour fixer les sacs, on en fronce les bords que l'on approche avec précaution, les réunissant autour du pédoncule de chaque fruit et les y maintenant, sans serrer outre mesure, soit au moyen d'une ficelle fine, d'un raphia, ou encore avec un petit fil de fer mince et souple coupé à l'avance.

Ce travail terminé, les soins à donner aux arbres sont exactement les mêmes que pour ceux dont les fruits sont restés à l'air libre. Ils restent dans leurs sacs jusque vers l'automne et ce n'est guère que 12 à 15 jours avant de les récolter que, par un temps sombre, on enlève tous les sacs d'où les fruits sortent avec une teinte pâlotte que le grand air et quelques heures de soleil ne tardent pas à modifier, leur imprimant du côté de la lumière, une teinte vermeille du meilleur effet. Ces fruits, ainsi traités, acquièrent toujours une valeur marchande supérieure, que n'obtiennent que fort rarement ceux venus naturellement.

On pourra se convaincre des mérites de ce procédé en laissant à l'air libre quelques fruits sur le même arbre que ceux qu'on aura ensachés.

V. Enfer.

MEDINILLA MAGNIFICA

Le *Medinilla magnifica*, qui appartient à la famille des Mélastomacées, est la variété la plus intéressante du genre, sinon la plus belle.

Originaire de Java elle se cultive en serre chaude.

Au moment de sa floraison, avec son feuillage ample et coloré, ses grandes et belles bractées, à l'aisselle desquelles naissent des panicules de fleurs roses aux anthères violacées font de cette plante une des plus belle ornementation de nos serres chaudes.

Dans nos cultures, le *Medinilla magnifica* atteint, quand il est convenablement cultivé, une hauteur de 0 m. 80 à 1 mètre. Pour cela une nourriture abondante lui est nécessaire car c'est une plante très vorace.

Nous employons pour les rempotages un compost formé de :

2/5 de terreau de feuilles auxquelles nous avons joint de la fiente de pigeons ou de poules au moment de la mise en tas pour la décomposition ;

2/5 de terre de bruyère;

1/5 de terre fibreuse de gazons.

Compost que nous nous servons pour d'autres plantes et que nous préparons à l'avance.

Un bon drainage, fait de tessons de pots bien lavés, et des arrosements copieux sont de rigueur.

Quelque temps après le rempotage, nous donnons d'abord une fois et un peu plus tard deux fois par semaine des arrosages à l'engrais suivant :

Nitrate de soude.....	1.000 gr.
Sulfate d'ammoniaque.....	1.000 —
Superphosphate de chaux....	2.000 —
Chlorure de potassium.....	500 —
Total.....	4.500 gr.

Soit 4 kil. 500 pour 1.500 litres d'eau ou 3 grammes de cette composition par litre d'eau.

Une place réservée en pleine lumière donnera aux bractées et aux fleurs un ton plus coloré.

La multiplication du *Medinilla magnifica* se fait à l'étouffée, de rameaux commençant à s'aoûter.

A. Lesouds.

DE L'ARRACHAGE ET DE LA TRANSPLANTATION

DES ARBRES ET ARBUSTES A FEUILLES CADUQUES

(Suite et fin)

Nous avons dit, au début de cette note, que tous les arbres à feuilles caduques pourront être transplantés à racines nues, une exception devra toujours être faite pour les genres suivants : Tulipiers, Magnolias, Chênes, Hêtres, pour lesquels il sera nécessaire de conserver une motte de terre en rapport avec la force du sujet à déplacer. Pour ces sortes d'arbres, lorsqu'ils seront d'une force supérieure et que la nature du sol ou l'état des racines ne permettraient pas de les lever avec toute la terre nécessaire, on devra motter les arbres sur place, et ne les lever ainsi préparés que l'année suivante. De bonne heure à l'automne, ou alors attendre le printemps, sera toujours le meilleur moment pour réussir à transplanter ces genres de reprise difficile.

Les racines recouvertes, un copieux arrosage finira de faire descendre la terre partout où elle n'aurait pu pénétrer.

Le tronc de l'arbre en entier sera recouvert d'une couche de paille maintenue de préférence avec des ficelles goudronnées; cette paille préservera les écorces de l'action directe du soleil, elle sera renouvelée d'année en année jusqu'à ce que l'arbre ait repris sa végétation normale.

Il est surtout très important que les arbres nouvellement plantés soient garantis contre tout mouvement que les grands vents pourraient leur imprimer, il y a donc urgence à les maintenir solidement en place. Un fort tuteur suffira pour les arbres de force moyenne, les grosses pièces seront maintenues par trois ou quatre fils de fer fixés à la surface du sol par de bons piquets solidement enfoncés. Un bon arrosage après la plantation suffira, si celle-ci est faite à l'automne; au printemps, ces arrosages se succéderont s'il en est nécessaire. On évitera cependant de trop arroser jusqu'à l'apparition des premiers bourgeons, l'eau donnée en trop grande abondance avant la végétation occasionnerait rapidement la pourriture des racines et la mort de l'arbre.

Le sol environnant sera entretenu en bon état, un bon paillis de fumier le recouvrira sur une surface convenable.

Une taille sévère des branches sera obligatoire pour chaque arbre replanté au printemps; certaines essences bien racinées, mises en place avant l'hiver, supporteront plus facilement le maintien d'un branchage fourni, il sera toujours temps de le raccourcir au moment de la végétation, si celle-ci paraissait languissante.

Toutes les précautions que nous venons d'indiquer pour réussir les plantations des arbres d'ornement pourront s'appliquer aux plantations d'arbres fruitiers formés, déjà forts; parmi ceux-ci, quelques genres sont aussi de transplantation difficile, par exemple les Poiriers tiges, les Amandiers, les Cormiers, les Noyers, etc., auront besoin d'être bien préparés à l'avance chaque fois que les sujets auront dépassé la force moyenne.

Nous avons réservé pour une prochaine note les soins à donner aux transplantations de végétaux *à feuilles persistantes*, en indiquant les meilleures époques à une bonne et prompte reprise. G. LAVENIR.

CHOIX

PARMI LES NOUVEAUTÉS EN FLEURS, FRUITS ET LÉGUMES MISES AU COMMERCE DE 1903-04(1).

Nous avons déjà dit grand bien de tout le parti qu'on peut tirer des Capucines et

CAPUCINE DE LOBB : PRINCE NOIR

surtout de la *C. de Lobb*, comme plante grim-

(1) Descriptions des obtenteurs.

pante; aussi, un nouveau coloris dans ce genre est-il toujours une précieuse acquisition; on possédait avec *Roi des Noirs*, des fleurs brun noir foncé, avec *Impératrice des Indes* un feuillage brun bronzé, avec le nouveau *Tropæolum Lobbianum* : *Prince noir*, on aura encore plus foncé de fleur et de feuillage, soit noir brun très foncé velouté, et bronzé foncé et, ce qui ne gâte rien, une abondante floraison!

Terminons chez MM. Haage et Schmidt par un *Silène Asterias grandiflor*

SILÈNE ASTERIAS GRANDIFLORA

espèces rustique, originaire du Balcan, à touffes larges, feuilles lancéolées vert clair, tiges florales de 60 à 70 cent. fleurs nombreuses, larges de 5 à 6 cent. de diamètre, coloris écarlate cramoisi, floraison hâtive.

Dans la pépinière Baltet de Troyes nous cueillons sur un Poirier et un Pommier nouveaux :

La Poire *Professeur Grosdemange*, ainsi décrite : Arbre vigoureux de bonne tenue et fertile; la greffe sur cognassier lui conserve sa vigueur, et sa fertilité n'a rien à perdre par le greffage de l'arbre sur franc ou sauvageon.

Le fruit gros ou assez gros se présente sous une forme régulièrement pyriforme-turbinée; son épiderme prend un coloris jaune blond amplement frappé de carmin vif ou vermillonné à l'insolation.

La chair, blanche et fine, devient fondante, beurrée et juteuse à la période de maturité, qui comprend tout le mois de février, c'est-à-dire commençant huit jours avant pour finir huit jours après.

Cette variété est dédiée à M. Charles

POIRE PROFESSEUR GROSDEMANGE

Grosdemange, professeur de la S. d'H. de Soissons.

La Pomme; *Reinette Jules Labitte.* — Arbre d'une grande vigueur, rustique et fertile, présentant d'une façon avantageuse son branchage dressé, ramifié, aéré.

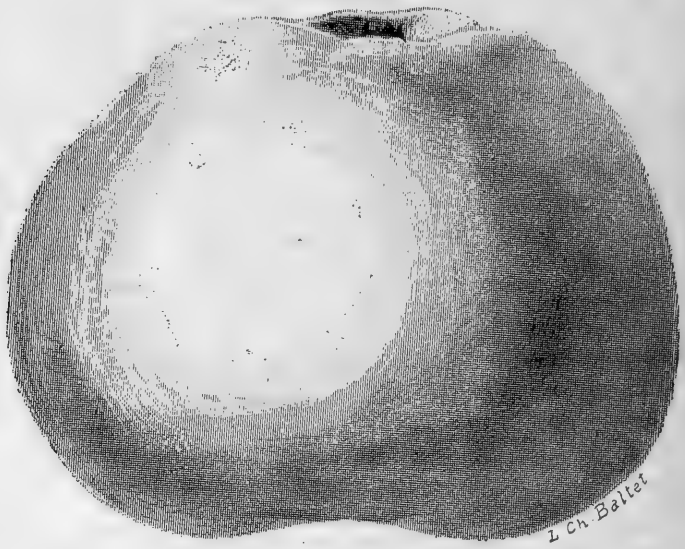
Sa floraison tardive le garantit des gelées printanières.

Par sa forme, sa grosseur et sa couleur, le fruit a l'aspect d'une *Reinette de Canada*, mais de maturité plus tardive; quelques mouchetures fauves marquent son épiderme déjà jaune intense, rehaussé d'un brillant coloris rose aurore, assez souvent purpurin au coup de soleil.

Chair pleine, ferme, blanc crémeux, d'une saveur agréable, relevée surtout à l'arrière-saison.

consommation et au commerce des fruits.

Ce fruit, qui est dédié à M. Labitte, créateur de la Ferme fruitière de l'Oise, perpé-



POMME : REINETTE JULES LABITTE

Bonne pomme qui se conserve jusqu'en avril, sans flétrir; aussi plaira-t-elle à la

tuera le nom de cet éminent arboriculteur.

(*A suivre.*) LUC AURECH.

CONNAISSANCES UTILES

GUÉRISON DES PANARIS. — Il arrive très souvent, au jardin, qu'on se pique, soit avec une épine, soit avec des épingles, soit avec des esquilles de bois, etc.

On n'y fait pas attention, puis, tout à coup il se produit une enflure avec une vive douleur et on est tout surpris d'apprendre qu'on a un panaris.

Et cela n'est pas risible du tout! Quand on se blesse, il faudrait avoir de l'eau renfermant un antiseptique, comme de l'acide phénique, et bien laver la partie blessée. Malheureusement, ce n'est pas toujours possible.

Aussi, lorsque le panaris est déclaré, il faut bien le soigner. Voici encore un remède très simple, aussi excellent que simple, paraît-il.

Aussitôt que la fièvre s'est déclarée, on coiffe le doigt malade avec une limace : qu'elle soit orange ou grise cela n'a pas d'importance. On fixe cette limace avec un linge et on se met au lit autant que possible. En tout cas, on doit rester en repos. On garde cette enveloppe vivante sur le doigt pendant sept ou huit heures et on la jette ensuite. On lave alors le doigt malade dans de l'eau tiède.

La peau est devenue flasque, blanchâtre, il n'y a plus de fièvre, le mal est guéri.

Ce remède, très efficace, est garanti par une expérience de quarante années. Ne nous épouvantons donc plus au seul prononcé du mot « panaris ». OMNIS.

BIBLIOGRAPHIE

VIENT DE PARAITRE (1) *Le Livre d'or des Roses*; par Paul Hariot (les 3e et 4e livraisons), Lucien Laveur éditeur et au bureau du journal, en carton 60 francs. relié 75 fr.

(1) Nous annonçons au fur et à mesure que nous les recevons les ouvrages qui nous sont adressés et en publierons le compte rendu après lecture.

TABLE

Collaborateurs au MONITEUR D'HORTICULTURE en 1903.

MM. Lucien Chauré ✻, O. ✻ I. ✻. Directeur; Otto Ballif ✻, Secrétaire de la Rédaction; Ed. André O. ✻ O. ✻ ✻; Luc Aurech ✻ ✻; Ernest Baltet ✻; Jel Chauré ✻; Ch. Chevalier; Cochet-Cochet; B. de Crissier ✻; Alphonse Dachy; G. Delacroix; Pierre Dussol; V. Enfer ✻; Fulbert-Dumonteil; Emile Gautier; Louis Gentil; M. D'Hache; Helcéy ✻ ✻; G.-D. Huet; Juglary; G. Lavenir; Emile Legraive; René Lemoine ✻; Lucio ✻ ✻; L. Mathieu ✻; C. Maurupt; Marc Micheli; Paul Noel O. ✻; Alfred Nomblot O. ✻ ✻; Omnis; O. Opoix ✻ ✻; Oudeis; J. Paillot de Montabert; Ragot ✻; Rozain-Boucharlat ✻; Henri Second; A. Sistant; de Stappaert; Talweg; P. Terret, Arsène Thévenot; Uetliberg; A.-D. Van den Heede ✻; Zina.

A

B

C

CHROMOLITHOGRAPHIES

GRAVURES NOIRES