

GUIDE DE SEMIS



LE PAYSAN

70 FR.

Assurez



e 14, votre récolte de poireaux

LA Teigne ou « ver » est le parasite le plus redoutable du poireau. L'adulte est un petit papillon aux ailes de couleur grisâtre les ailes antérieures sont plus foncées. Il n'est actif que la nuit. Chaque papillon femelle peut pondre une centaine d'œufs ; ils sont déposés isolément à la base des plantes ou sur le feuillage. Après quelques jours d'incubation chaque œuf donne naissance à une chenille qui attaque les feuilles pendant quelques jours (elle creuse une galerie) et gagne ensuite le cœur et la base de la plante.

L'insecte hiverne à l'état de nymphe, bien que dans le midi on trouve des chenilles pendant la plus grande partie de l'année.

Plusieurs générations se succèdent à partir du mois de mai, et pendant tout l'été, dans les régions méridionales, les attaques les plus graves sont observées à l'automne jusqu'aux premiers froids.

Certaines années, les cultures de poireaux sont anéanties par ce parasite dès le mois d'octobre, et ce modeste légume atteint alors sur les marchés des prix excessifs qui en font un produit de luxe.

Procédé de lutte

Pendant longtemps, la lutte contre cet insecte a été très difficile et, certaines années, elle était impossible, les pulvérisations de nicotine ne donnaient une efficacité suffisante que si elles étaient répétées à une cadence qui rendait ces traitements prohibitifs.

L'utilisation des insecticides de synthèse (D.D.T. et Parathion) a immédiatement donné d'excellents résultats et leur incidence sur la quantité et sur la qualité est étonnante.

Nous avons constaté, avec des cultures bien conduites et recevant des traitements nécessaires, des récoltes supérieures à 25 tonnes à l'hectare, alors que les mêmes cultures non traitées contre la teigne donnaient des rendements de 2 à 3 tonnes à l'hectare et quelquefois moins encore lorsque le parasite est abondant.

Qualitativement, la différence était encore plus nette. Sur les cultures de poireaux en vue de la production d'hiver, le premier traitement doit être effectué préventivement, dès que les poireaux ont la grosseur d'un tout petit crayon ou plutôt dès que les premières attaques sont constatées, mais il est toujours prudent de faire un traitement avant le repiquage.

On procède fréquemment, au moment du repiquage, au trempage des plants dans une préparation insecticide. Ce procédé est très efficace car il détruit les chenilles qui sont déjà dans les tissus, mais si on utilise un produit agissant par ses vapeurs (ester phosphorique) le personnel qui effectue la plantation doit éviter de respirer le produit toxique pendant tout le temps de la plantation et il doit éviter également de manipuler les plants avec les mains nues.

Il est conseillé, pour éviter des accidents, de procéder au trempage des plants pendant 15 minutes et ensuite de les laver à l'eau courante, ensuite on procède à la plantation.

Après la plantation, la répétition des traitements dépend du nombre de générations, c'est-à-dire de l'abondance des papillons.

Du mois de juillet à la récolte, 3 traitements et quelquefois plus peuvent être nécessaires.

Les traitements doivent être préventifs ; ils peuvent être encore efficaces sur les chenilles qui attaquent les feuilles, mais dès que ces chenilles ont atteint le cœur et la base des plants, l'efficacité est beaucoup plus aléatoire.

Les insecticides à base de parathion semblent les plus intéressants par beau temps chaud, car ils ont une action sur les chenilles qui sont dans les feuilles et quelquefois dans le cœur. De nouveaux esters phosphoriques moins toxiques, le diazinon et le malathion, mis au point récemment devraient de montrer aussi actifs que le parathion.

Ces insecticides seront toujours utilisés par beau temps pour obtenir une action curative en profondeur.

Les insecticides à base de D.D.T. agissent préventivement ; les traitements effectués avec ces insecticides doivent être effectués à une cadence régulière tous les 15 jours par exemple en période critique.

Dans les traitements d'automne, les insecticides à base de D.D.T. se sont montrés aussi efficaces que ceux à base de parathion.

Les traitements dirigés contre la teigne du poireau doivent être abondants, il faut bien mouiller les plantes et utiliser des appareils donnant une pression suffisante. Pour des raisons de toxicité, ils seront suspendus 15 jours au moins avant la récolte.

L'emploi des insecticides de synthèse permet maintenant de détruire la teigne, insecte qui, certaines années, peut détruire entièrement les cultures de poireau.

CÉLÈBRES CULTURES DE GRAINES

LE PAYSAN

SOCIÉTÉ DE PRODUCTION **GRAINIÈRE** AU CAPITAL DE 105.000.000 DE FR. — 9, CHEMIN DES SOURCES, 9 — AVIGNON

TOUS LES JOURS ET TOUTE L'ANNÉE, VOUS ÊTES

ASSURÉ DE RÉCOLTER DES FLEURS ET DES LÉGUMES



EN SUIVANT ATTENTIVEMENT LES CONSEILS DU

GUIDE ILLUSTRÉ DE SEMIS

LA vraie force de la France, c'est le sol. Mettez cent Français la tête en bas, je parie que vous trouverez à la semelle des trois quarts pour le moins, les traces de la bonne glèbe natale. Ils ont connu, enfants, le frisson qui précède l'aurore ; la fraîcheur du soir sur les poitrines découvertes ; la couleur, la sonorité, l'odeur des labours, le bruissement sec des épis mûrs sous le soleil d'été avant que les moissonneurs attaquent la récolte; l'ombre des granges pleines de tentations et de secrets.

« Ils rendent à la terre un culte qu'ils refusent parfois à d'autres dieux et elle récompense leur amour. »

RUDYARD KIPLING

504^e ÉDITION REVUE ET CORRIGÉE

953



Réception des commandes.

Nos bureaux vastes et bien éclairés permettent à nos services administratifs d'accueillir les commandes Journalières de nos clients à l'ouverture du courrier, leurs ordres sont annotés et enregistrés.

Dirigées avec le maximum de rapidité sur nos ateliers de tirage, les commandes seront expédiées aux dates demandées par nos clients.

des services administratifs



Enregistrement des commandes.



Un de nos ateliers de tirage des commandes.



Préparation d'une commande.

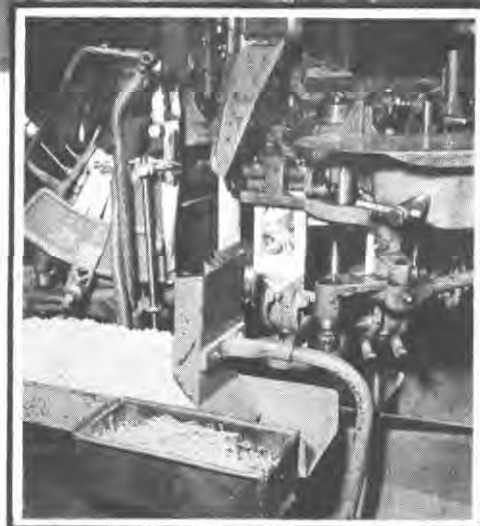




Une partie de nos ateliers de remplissage.

des services techniques

Grâce à une manutention mécanisée, les différentes variétés de graines sont triées, pesées, soigneusement ensachées dans les meilleures conditions de climatisation. Et notre clientèle profite directement de cette magnifique organisation : nos graines sont saines, calibrées, sèches et se prêtent admirablement à la germination.



Réglage d'une machine pour le remplissage des sachets.



Réception et stockage des semences.





Contrôle du pouvoir germinatif des semences sur bac de Jacobsen.



Contrôle en étuve à gaz.

Contrôle en cuvettes à la température du laboratoire.



des services de contrôle

La satisfaction de notre clientèle étant notre souci constant, toutes nos semences subissent de la part de nos services de contrôle de nombreux essais de germination.

Nos laboratoires équipés d'un matériel moderne, contrôlent périodiquement le pouvoir germinatif des semences mises à la disposition de nos fidèles clients à l'aide d'échantillons témoins prélevés sur chaque lot de graines rentrant de cultures.

Répétés trois fois par an, ces essais permettent de suivre constamment l'évolution des graines mises en vente.



CALENDRIER DES SEMIS

LES ÉPOQUES DES SEMIS INDIQUÉES CI-DESSOUS SE RAPPORTENT AU CLIMAT DE PARIS ● CONSULTEZ LE TABLEAU DES ALTITUDES ET PRÉCOCITÉ EN PAGE 13 ● POUR LES POIS, HARICOTS ET BETTERAVES, NOUS N'INDIQUONS PAS LES DATES DES SEMIS, SUPPOSANT QU'ELLES SONT SUFFISAMMENT CONNUES SUIVANT LES HABITUDES DE CHAQUE RÉGION.

JANVIER

Nos	POTAGER		
8	CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).	42	CRESSON alénois commun.
14	CERFEUIL commun.	53	MELON cantaloup en mélange (chair rouge).
20	CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).	71	RADIS rond rose à bout blanc.
21	— sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).	72	— Pernot 12 long écarlate bout blanc.
86	CHOU express.	9	— 1 /2 long rose à bout blanc.
83	— très hâtif d'Etampes.	4	Bave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
22	— cœur de bœuf gros.		
38	CONCOMBRE vert long anglais épineux.		

FLEURS

155	CEILLET de Chine double varié.
171	ROSE-Trémière double grande variée.

FÉVRIER

N ^{os}	POTAGER		
2	AUBERGINE violette longue.	54	MELON à chair blanche en mélange.
8	CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).	57	OIGNON blanc hâtif de Paris.
9	— rouge 1/2 courte de Guérande.	58	— jaune paille des Vertus.
10	— rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade).	93	— rouge pâle (de Niort).
81	— rouge 1/2 longue sans cœur (Touchon) (Amsterdam).	208	PERSIL commun ou simple.
12	CÉLERI plein blanc court à grosse côte.	62	— frisé P. double.
13	— rave de Paris amélioré.	63	PIMENT rouge long, ordinaire (Piment vert) (poivron).
14	CERFEUIL commun.	66	POIREAU gros court du Midi.
20	CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).	67	— monstrueux de Carentan.
21	— sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).	71	RADIS rond rose à bout blanc.
86	CHOU express.	72	— Pernot 1'2 long écarlate, bout blanc.
83	— très hâtif d'Etampes.	99	— 1/2 long rose à bout blanc.
22	— cœur de bœuf gros.	74	— rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
23	— joanet (Nantais) hâtif.	76	SALSIFIS blanc.
25	— rouge gros.	78	SCORSONERE salsifis noir.
26	— de Milan court hâtif (Ch. Marcellin).	79	TÉTROGONE cornue (Epinard de la N ^{lle} -Zélande).
88	CHOU-FLEUR merveille des quatre saisons.	80	TOMATE Reine des hâtives.
95	— d'Alger.	202	Merveille des Marchés.
38	CONCOMBRE vert long anglais épineux.		
42	CRESSON alénois commun.		
45	LAITUE gotte à graine blanche.	114	CAPUCINE grande variée.
46	— Reine de Mai.	123	COQUELICOT double varié.
89	-- blonde d'été (L. Royale).	154	NIGELLE de Damas variée.
96	— Batavia (L. de Paris) (L. de Pierre-Bénite).	155	CEILLET de Chine double varié.
90	-- grosse blonde paresseuse.	157	-- d'Inde varié.
97	— du Trocadéro L. Lorthois.	158	PAVOT double grand varié.
47	— merveille des 4 saisons (L. Besson rouge).	161	PÉTUNIA hybride varié.
49	-- romaine blonde maraîchère (Laituard) (Grand-mère).	162	PHLOX de Drummond varié.
53	MELON cantaloup en mélange (chair rouge).	163	PIED-D'ALOUETTE des blés grand double varié

FLEURS

164	— nain varié.
165	POIS DE SENTEUR à grande fleur varié.
169	RÉSÉDA odorant amélioré.
171	ROSE-TRÉMIÈRE double grande variée.

MARS

N ^{os}	POTAGER		
1	ARROCHE ou Belle Dame Blonde.	86	CHOU express.
2	AUBERGINE violette longue.	83	— très hâtif d'Etampes.
3	BASILIC grand vert.	22	— cœur de bœuf gros.
8	CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).	204	— Bacalan.
9	— rouge 12 courte de Guérande.	87	— Boston à pied court (Ch. de Brunswick) (chou gras).
10	— rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade)	24	— quintal d'Alsace (Chou à choucroute).
81	— rouge 1/2 longue sans cœur (Touchon) (Amsterdam) .	25	— rouge gros.
82	— rouge 1/2 longue de Chantenay.	26	-- de Milan court hâtif (Ch. Marcellin).
11	— rouge longue de Saint-Valéry.	27	— de Milan gros des Vertus.
12	CÉLERI plein blanc court à grosse côte.	28	— de Milan de Pontoise.
13	— rave de Paris amélioré.	29	— de Bruxelles 1/2 nain de la Halle (Rosette) .
14	CERFEUIL commun.	94	— fourrager (chou à vaches).
20	CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).	88	CHOU-FLEUR merveille des quatre saisons.
21	— sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).	95	— d'Alger.
		36	CIBOULE commune.
		37	CONCOMBRE blanc hâtif.

38 CONCOMBRE vert long anglais épineux.
 39 CORNICHON vert petit de Paris.
 42 CRESSON alénois commun.
 43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Victoria) (lent à monter).
 44 — monstrueux de Viroflay.
 45 LAITUE Botte à graine blanche.
 46 — Heine de Mai.
 89 — blonde d'été (R. Royale).
 96 — Batavia L. de Paris (Pierre-Bénite).
 90 — grosse blonde paresseuse.
 97 — L. Lorthois ou Trocadéro.
 47 — merv. des 4 saisons (L. Besson rouge).
 49 — romaine blonde maraîchère (**Laituard**) (Grand-mère).
 53 MELON cantaloup en mélange (chair rouge).
 54 — à chair blanche en mélange.
 56 NAVET blanc plat hâtif à feuille entière (**Quar.**).
 91 — rouge plat hâtif à feuille entière (Quar.).
 57 OIGNON blanc hâtif de Paris.
 58 — jaune paille des Vertus.
 93 — rouge pâle (de Niort).
 59 — rouge foncé.
 60 OSEILLE large de Belleville.
 61 PANAIS rond hâtif.
 208 PERSIL commun ou simple.
 62 -- frisé (P. **double**).
 63 PIMENT rouge long ordinaire (P. vert) (poivron).
 64 PIMPRENELLE petite.
 65 PISSENLIT à **cœur** plein amélioré.
 66 POIREAU gros du Midi.
 67 — monstrueux de **Carentan**.
 71 RADIS rond rose à bout blanc.
 72 — Pernot 1/2 long écarlate bout blanc.
 99 — 1/2 long rose à bout blanc.
 74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
 201 ROQUETTE cultivée.
 67 SALSIFIS blanc.
 77 SARRIETTE commune (S. annuelle).
 78 **SCORSONERE** salsifis noir.
 79 **TETRAGONE** cornue (Épinard de la N-Zélande).
 80 TOMATE Reine des hâtives.
 202 — Merveille des Marchés.

FLEURS

101 ACROCLINIUM varié.
 102 **ADONIDE** goutte de sang.
 103 **AGERATUM** du Mexique varié.

104 ALYSSE odorant, corbeille d'argent.
 165 AMARANTOIDE variée.
 106 ANCOLIE des jardins double variée.
 107 ANEMONE des fleuristes simple de Caen variée.
 108 AUBERGINE blanche plante aux **œufs**.
 110 BELLE-DE-JOUR variée.
 114 CAPUCINE grande variée.
 115 CAPUCINE naine variée.
 116 CENTAURÉE variée.
 117 CELOSIE à panache variée.
 118 CHRYSANTHÈME des jardins double varié.
 119 — à carène varié.
 120 — à carène hyb. de Buridge var.
 121 **CLARKIA** élégant double varié.
 122 COLLINSIA varié.
 123 COQUELICOT double varié.
 125 **COREOPSIS** élégant varié.
 127 CYNOGLOSSE à feuille de lin.
 128 DATURA d'Egypte double varié.
 131 **ESCHSCHOLTZIA** de Californie varié.
 132 FICOIDE tricolore variée.
 133 GAILLARDE peinte variée.
 135 GIROFLÉE quarantaine variée.
 139 IMMORTELLE annuelle variée.
 140 — à bractées double variée.
 151 MUFLIER grand varié (Gueule de loup).
 153 **NÉMOPHYLE** en mélange.
 154 NIGELLE de Damas variée.
 155 ŒILLET de Chine double varié.
 157 — d'Inde varié.
 158 PAVOT double grand varié.
 159 PENSÉE en mélange (Gr. fleur beau mélange).
 160 **PÉRILLA** de Nankin.
 161 PÉTUNIA hybride varié.
 162 PHLOX de **Drummond** varié.
 163 PIED-D'ALOUETTE des blés grand double varié.
 164 — nain varié.
 165 POIS DE SENTEUR à grande fleur varié.
 166 POURPIER à grande fleur varié.
 167 REINE-MARGUERITE pyramidale variée.
 168 — naine variée.
 169 RESEDA odorant amélioré.
 170 ROSE d'Inde double grande variée.
 174 SAPONAIRE de Calabre variée.
 175 SILÈNE variée.
 176 SOUCI double en mélange.
 178 VERVEINE hybride variée.
 180 GRAINES DE FLEURS en mélange.

AVRIL

Nos POTAGER

O ASPERGE hâtive d'Argenteuil.
 1 ARROCHE ou Belle Dame blonde.
 2 AUBERGINE violette longue.
 3 BASILIC grand vert.
 4 BETTERAVE rouge grosse (B. longue des Vertus (à salade)).
 5 — rouge crapaudine (B. écorce) (à salade).
 6 — rouge noir plate d'Egypte (à salade).
 7 CARDON plein inerme (sans épines).
 8 CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).
 9 — rouge 1,2 courte de Guérande.
 10 — rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade).
 81 — rouge 1/2 longue sans **cœur** (Touchon) (Amsterdam).
 82 — rouge 1/2 longue de **Chantenay**.
 11 — rouge longue de Saint-Valéry.
 12 CÉLERI plein blanc court à grosse côte.
 13 — rave de Paris amélioré.
 14 CERFEUIL commun.
 15 CHICORÉE frisée de Meaux.
 16 — frisée fine de Rouen.
 84 CHICORÉE frisée de Ruffec.
 17 — Scarole ronde verte à **cœur** plein.
 18 — Scarole géante maraîchère (S. Batavia).
 203 — Scarole en cornet (S. en cornet d'Anjou. S. cornette).
 19 — de Bruxelles Witloof (ou endive).
 20 — sauvage améliorée blonde (double).
 21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
 23 CHOU **joanet** (Nantais) hâtif.
 204 — **Bacalan**.
 87 — Boston à pied court (Brunswick) (Ch.gras)
 24 — quintal d'Alsace (Chou à choucroute).
 25 — rouge gros.

26 CHOU de Milan court hâtif (Ch. Marcellin).
 27 — de Milan gros des Vertus.
 28 — de Milan de Pontoise.
 29 — de Bruxelles 1;2 nain de la Halle (Rosette).
 94 — fourrager (chou à vaches).
 88 CHOU-FLEUR merveille des quatre saisons.
 95 — d'Alger.
 32 CHOU-BROCOLI blanc hâtif.
 34 CHOU RUTABAGA à collet vert. Ch. navet jaune.
 35 CHOU-RAVE blanc.
 36 CIBOULE commune.
 37 CONCOMBRE blanc hâtif.
 38 — vert long anglais épineux.
 39 CORNICHON vert petit de Paris.
 40 COURGE d'Italie (courgette non coureuse).
 41 COURGE en mélange (courge à cuisine).
 42 CRESSON alénois commun.
 43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Victoria) (lent à monter).
 44 — monstrueux de Viroflay.
 46 LAITUE Reine de Mai.
 89 — blonde d'été (L. Royale).
 96 — Batavia (L. de Paris) (L. Pierre-Bénite).
 90 — grosse blonde paresseuse.
 97 — L. Lorthois ou Trocadéro.
 47 — merveille des 4 saisons (L. Besson rouge)
 49 — romaine blonde **maraîchère** (**Laituard**) (Grand-mère).
 53 MELON cantaloup en mélange (chair rouge).
 54 — à chair blanche en mélange.
 56 NAVET blanc plat hâtif à feuille entière (Quar.).
 91 — rouge plat hâtif à feuille entière (Quar.).
 57 OIGNON blanc hâtif de Paris.
 58 — jaune paille des Vertus.
 93 — rouge pâle (de Niort).
 59 — rouge foncé.
 60 OSEILLE large de Belleville.
 61 PANAIS rond hâtif.

- 208 PERSIL commun ou simple.
62 — frisé (P. double).
63 PIMENT rouge long ordinaire (P. **vert**)(**poivron**).
64 PIMPRENELLE petite.
65 PISSENLIT à **cœur** plein amélioré.
66 POIREAU gros court du Midi.
67 — monstrueux de **Carentan**.
68 POIRÉE blonde à carde blanche (bette).
69 POTIRON rouge vif **d'Etampes**.
71 RADIS rose rond à bout blanc.
72 — Pernot 1/2 long écarlate bout blanc.
99 — 1/2 long rose à bout blanc.
73 — jaune d'été (R. roux d'été).
74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
201 ROQUETTE cultivée.
76 SALSIFIS blanc.
77 SARRIETTE commune (S annuelle).
78 SCORSONÈRE noire. **Sals: fis** noir.
80 TOMATE Reine des **hâtives**.
202 — Merveille des Marchés.

FLEURS

- 101 ACROCLINIUM varié.
102 ADONIDE goutte de sang.
103 AGERATUM du Mexique varié.
104 ALYSSE odorant, corbeille d'argent.
105 AMARANTOIDE variée.
106 ANCOLIE des Jardins double variée.
107 ANÉMONE des fleuristes simple de Caen variée.
108 AUBERGINE blanche plante aux **œufs**.
109 BALSAMINE double variée.
110 BELLE-DE-JOUR variée.
111 BELLE-DE-NUIT variée.
112 CAMPANULE à grosse fleur simple variée.
113 — miroir de Vénus.
114 CAPUCINE grande variée.
115 — naine variée.
116 CENTAURÉE variée.
118 CHRYSANTHÈME des jardins double varié.
119 — à carène varié.
120 — à carène hybride de Buridge varié.

121 CLARKIA élégant double varié.
122 COLLINSIA varié.
123 COQUELICOT double varié.
125 **CORÉOPSIS** élégant varié.
126 CRÉPIS varié.
127 CYNOGLOSSE à feuille de lin.
128 DATURA **d'Egypte** double varié.

- 129 DIGITALE variée.
130 DOLIQUE **d'Egypte** varié.
131 ESCHSCHOLTZIA de Californie varié.
132 **FICOIDE** Tricolore variée.
133 GAILLARDE peinte variée.
134 **GILIA** tricolore varié.
135 GIROFLÉE quarantaine variée.
137 GODETIA Whitney grand en mélange.
138 GYPSOPHILE élégant à grande fleur blanc pur.
139 IMMORTELLE annuelle variée.
140 IMMORTELLE à bractées double variée.
141 IPOMÉE Volubilis varié (Liseron).
143 LAVATÈRE à grande fleur variée.
144 LIN à grande fleur rouge.
145 LINAIRE varié.
146 LUPIN annuel en mélange.
147 — polyphylle varié.
149 MAIS du Japon panaché.
150 MALOPE à grande fleur variée.
151 MUFLIER grand varié (Gueule de loup).
153 NEMOPHYLE en mélange.
154 NIGELLE de Damas variée.
155 **ŒILLET** de Chine double varié.
156 — de Poète varié.
157 — d'Inde varié.
158 PAVOT double grand varié.
159 PENSÉE en mélange (Grande fleur beau mélange) .
160 PERILLA de Nankin.
161 PÉTUNIA hybride varié.
162 PHLOX de **Drummond** varié.
163 PIED-D'ALOUETTE des blés grand double varié.
164 — nain varié.
165 POIS DE SENTEUR à grande fleur varié.
166 POURPIER à grande fleur varié.
167 REINE-MARGUERITE pyramidale variée.
168 REINE-MARGUERITE naine variée.
169 RÉSÉDA odorant (amélioré).
170 ROSE d'Inde double grande variée.
171 ROSE-Trémière double grande variée.
172 SALPIGLOSSIS hybride varié.
173 SCABIEUSE grande variée.
174 SAPONAIRE de Calabre variée.
175 SILÈNE variée.
176 SOUCI double en mélange.
177 THLASPI en mélange.
178 VERVEINE hybride variée.
179 ZINNIA élégant double varié.
180 GRAINES DE FLEURS en mélange.

MAI

N"" POTAGER

- 0** ASPERGE hâtive d'Argenteuil.
1 ARROCHE ou Belle Dame blonde.
4 BETTERAVE rouge grosse (B. longue des Vertus (à salade).
5 - - rouge crapaudine (B. écorce) (à salade).
6 — rouge noir plate **d'Egypte** (à salade) .
7 CARDON plein inerme (sans épine).
9 CAROTTE rouge 1 /2 courte de Guérande.
10 — rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade).
81 — rouge 1/2 longue sans **cœur** (Touchon) (Amsterdam) .
82 — rouge 1/2 longue de Chantenay.
11 — rouge longue de Saint-Valéry.
12 CÉLERI plein blanc court à grosse côte.
13 — rave de Paris amélioré.
14 CERFEUIL commun.
15 CHICORÉE frisée de Meaux.
16 — frisée fine de Rouen (Ch. corne de cerf).
84 — frisée de Ruffec.
17 — Scarole ronde verte à **cœur** plein.
18 — Scarole géante maraîchère (Scarole Batavia).
203 — Scarole en cornet (S. en cornet d'Anjou. S. Cornette).
19 — de Bruxelles Witloof (ou endive).
20 — sauvage améliorée blonde (double).
21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
204 CHOU Bacalan.
87 - - Boston à pied court (Brunswick)(Ch. gras)

- 24 CHOU quintal d'Alsace (Ch. à choucroute).
25 — rouge gros.
26 — de Milan court hâtif (Ch. Marcellin).
27 — de Milan gros des Vertus.
28 — de Milan de Pontoise.
29 — de Bruxelles 1 /2 nain de la Halle (Rosette)
94 — fourrager (chou à vaches).
88 CHOU-FLEUR merveille des 4 saisons.
30 - - Lenormand à pied court.
31 — Maltais.
95 — d'Alger.
33 CHOU-NAVET blanc.
32 CHOU-BROCOLI blanc **hâtif**.
34 CHOU-NAVET Rutabaga à **coll. vert**, **Ch.-navet** jaune.

35 CHOU-RAVE blanc.
36 CIBOULE commune.
37 CONCOMBRE blanc **hâtif**.
38 CONCOMBRE vert long anglais épineux.
39 CORNICHON vert petit de Paris.
40 COURGE d'Italie (Courgette non coureuse).
41 — en mélange (Courge à cuisine).
42 CRESSON alénois commun.
43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Victoria lent à monter) .
44 — monstrueux de Viroflay.
46 LAITUE gotte à gaine blanche.
89 — blonde d'été (L. Royale).
96 — Batavia (L. de Paris) (L. Pierre-Bénite).
90 - - grosse blonde paresseuse.
97 - - L. Lorthois (L. du Trocadéro).
49 — romaine blonde maraîchère (**Laituard**) (Grand-mère).

53 MELON cantaloup en mélange (chair rouge).
54 — à chair blanche en mélange.

55 NAVET des Vertus Marteau.
 91 — rouge plat hâtif à feuille entière (Quart.).
 98 NAVET noir long.
 205 — jaune Boule d'Or.
 59 OIGNON rouge foncé.
 60 OSEILLE large de Belleville.
 61 PANAIS rond hâtif.
 208 PERSIL commun ou simple.
 62 — frisé. P. double.
 64 PIMPRENELLE petite.
 65 PISSENLIT à cœur plein (amélioré).
 66 POIREAU gros court du Midi.
 67 — monstrueux de Carentan.
 68 POIRÉE blonde à carde blanche (Bette).
 69 POTIRON rouge vif d'Etampes.
 70 POURPIER vert.
 71 RADIS rond rose à bout blanc.
 72 RADIS Pernot 1/2 long écarlate bout blanc.
 99 — 1/2 long rose à bout blanc.
 73 — jaune d'été (R. rond d'été).
 74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
 75 — noir gros long d'hiver.
 201 ROQUETTE cultivée.
 79 TÉTRAGONE cornue (Épinard de la N^{lle}-Zélande)

FLEURS

101 ACROCLINIUM varié.
 102 ADONIDE goutte de sang.
 103 AGERATUM du Mexique varié.
 104 ALYSSE odorant, corbeille d'argent.
 106 ANCOLIE des jardins double variée.
 107 ANÉMONE des fleuristes simple de Caen variée.
 109 BALSAMINE double variée.
 110 BELLE-DE-JOUR variée.
 111 BELLE-DE-NUIT variée.
 112 CAMPANULE à grosse fleur simple variée.
 113 — miroir de Vénus.
 115 CAPUCINE naine variée.
 116 CENTAURÉE variée.
 118 CHRYSANTHÈME des jardins double varié.
 119 — à carène variée.
 120 — à carène hyb. de Buridge varié.
 122 COLLINSIA varié.
 123 COQUELICOT double varié.

124 COQUELOURDE des jardins variée.
 125 COREOPSIS élégant varié.
 126 CRÉPIS varié.
 128 DATURA d'Égypte double varié
 129 DIGITALE variée.
 130 DOLIQUE d'Égypte varié.
 131 ESCHSCHOLTZIA de Californie varié.
 133 GAILLARDE peinte variée.
 134 GILIA tricolore varié.
 135 GIROFLÉE quarantaine variée.
 136 — jaune simple variée.
 137 GODETIA Whitneyi grand en mélange.
 138 GYPSOPHILE élégant à grande fleur blanc pur.
 139 IMMORTELLE annuelle variée.
 140 — à bractées double variée.
 141 IPOMÉE Volubilis varié (Liseron).
 143 LAVATÈRE à grande fleur variée.
 144 LIN à grande fleur rouge.
 145 LINAIRE varié.
 146 LUPIN annuel en mélange.
 147 — polyphylle varié.
 148 LYCHNIS Croix de Jérusalem varié.
 149 MAIS du Japon panaché.
 150 MALOPE à grande fleur variée.
 153 NÉMOPHYLE en mélange.
 154 NIGELLE de Damas variée.
 156 ŒILLET de Poète varié.
 157 — d'Inde varié.
 160 PÉRILLA de Nankin.
 161 PÉTUNIA hybride varié.
 162 PHLOX de Drummond varié.
 165 POIS DE SENTEUR à grande fleur varié.
 166 POURPIER à grande fleur varié.
 167 REINE-MARGUERITE pyramidale variée.
 168 — naine variée.
 169 RÉSÉDA odorant amélioré.
 170 ROSE d'Inde double grande variée.
 171 — Trémière double grande variée.
 172 SALPIGLOSSIS hybride varié.
 173 SCABIEUSE grande variée.
 174 SAPONAIRE de Calabre variée.
 176 SOUCI double en mélange.
 177 THLASPI en mélange.
 179 ZINNIA élégant double varié.
 180 GRAINES DE FLEURS en mélange.

JUIN

Nos

POTAGER

1 ARROCHE ou Belle Dame blonde.
 9 CAROTTE rouge 1/2 courte de Guérande.
 10 — rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade).
 81 — rouge 1/2 longue sans cœur (Touchon) (Amsterdam).
 82 — rouge 1j2 longue de Chantenay.
 11 — rouge longue de Saint-Valéry.
 12 CÉLERI plein blanc à grosse côte.
 14 CERFEUIL commun.
 15 CHICORÉE frisée de Meaux.
 84 — frisée de Ruffec.
 16 — frisée fine de Rouen (Ch. Corne de cerf).
 85 — frisée d'hiver de Provence.
 17 — Scarole ronde verte à cœur plein.
 18 — Scarole géante maraîchère (Scarole Batavia).
 203 — Scarole en cornet (S. en cornet d'Anjou) (S. cornette).
 19 — de Bruxelles Witloof (ou endive).
 20 — sauvage améliorée blonde (double).
 21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
 87 CHOU Boston à pied court (Brunswick)(Ch. gras)
 24 — quintal d'Alsace (Ch. à choucroute).
 25 — rouge gros.
 26 — de Milan court hâtif (Ch. Marcellin).
 27 — de Milan gros des Vertus.
 28 — de Milan de Pontoise.
 88 CHOU-FLEUR merveille des 4 saisons.
 30 — Lenormand à pied court.
 31 — Maltais.
 95 — d'Alger.
 32 CHOU Brocoli blanc hâtif.
 33 CHOU-NAVET blanc.
 34 — Rutabaga à collet vert (Ch.-navet. jaune).
 35 CHOU-RAVE blanc.

37 CONCOMBRE blanc hâtif.
 38 — vert long anglais épineux.
 39 CORNICHON vert petit de Paris.
 42 CRESSON alénois commun.
 43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Victoria) (lent à monter).
 44 — monstrueux de Viroflay.
 46 LAITUE Reine de Mai.
 89 — blonde d'été (L. Royale).
 96 — Batavia (L. de Paris) (L. de Pierre-Bénite).
 90 — grosse blonde paresseuse.
 97 — L. Lorthoïs (L. du Trocadéro).
 49 — romaine blonde maraîchère (Laituard). (Grand-mère).
 55 NAVET des Vertus Marteau.
 91 — rouge plat hâtif à feuille entière (Quar.).
 92 — blanc dur d'hiver.
 98 — noir long.
 105 — jaune Boule d'Or.
 207 — Rave d'Auvergne à collet rouge.
 60 OSEILLE large de Belleville.
 61 PANAIS rond hâtif.
 208 PERSIL commun ou simple.
 62 — frisé P. double.
 70 POURPIER vert.
 71 RADIS rond rose à bout blanc.
 72 — Pernot 12 long écarlate bout blanc.
 99 — 1,2 long rose à bout blanc.
 73 — jaune d'été (R. roux d'été).
 74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
 75 — noir gros long d'hiver.
 201 ROQUETTE cultivée.
 79 TÉTRAGONE cornue (Épinard de la N^{lle}-Zélande).
 206 THYM ordinaire.

FLEURS

102 ADONIDE goutte de sang.
 104 ALYSSE odorant, corbeille d'argent.
 106 ANCOLIE des jardins double variée.

- 107 ANÉMONE des fleuristes simple de Caen variée.
110 BELLE-DE-JOUR variée.
112 CAMPANULE à grosse fleur simple variée.
124 COQUELOURDE des jardins variée.
129 DIGITALE variée.
136 GIROFLÉE jaune simple variée.
141 IPOMÉE Volubilis varié (Liseron).
146 LUPIN annuel en mélange.
149 MAIS du Japon panaché.
- 151 MUFLIER grand varié (Gueule-de-loup).
152 MYOSOTIS des Alp. varié (Souven.-vous de moi).
153 NÉMOPHYLE en mélange.
156 ŒILLET de Poète varié.
162 PHLOX de Drummond varié.
169 RESEDA odorant amélioré.
171 ROSE-Trémière double grande variée.
174 SAPONAIRE de Calabre variée.
180 GRAINES DE FLEURS en mélange.

JUILLET

- N°3
POTAGER
- 1 ARROCHE ou Belle Dame blonde.
9 CAROTTE rouge 1/2 courte de Guérande.
10 — rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade).
81 — rouge 1/2 longue sans cœur (Touchon) (Amsterdam).
82 — rouge 1/2 longue de Chantenay.
14 CERFEUIL commun.
15 CHICORÉE frisée de Meaux.
84 — frisée de Ruffec.
16 — frisée fine de Rouen (Ch. corne de cerf).
85 — frisée d'hiver de Provence.
17 — Scarole ronde verte à cœur plein.
18 — Scarole géante maraîchère (Scarole Batavia).
203 — Scarole en cornet (S. en cornet d'Anjou) (S. cornette).
19 — de Bruxelles Witloof (ou endive).
20 — sauvage améliorée blonde (double).
21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
33 CHOU-NAVET blanc.
34 RUTABAGA à collet vert (Ch.-navet jaune).
35 CHOU-RAVE blanc.
39 CORNICHON vert petit de Paris.
42 CRESSON alénois commun.
43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Victoria) (lent à monter).
44 — monstrueux de Viroflay.
46 LAITUE Reine de Mai.
89 — blonde d'été (L. Royale).
96 — Batavia (L. de Paris)(L.de Pierre-bénite).
90 — grosse blonde paresseuse.
97 — L. Lorthoïs (L. du Trocadéro).
49 — romaine blonde maraîchère (Laituard) (Grand-mère) .

- 51 MACHE ronde (douce).
52 — verte à cœur plein.
55 NAVET des Vertus Marteau.
56 — blanc plat hâtif feuille eut. (Quarantain).
91 — rouge plat hâtif feuille ent. (Quarantain).
92 — blanc dur d'hiver.
98 — noir long.
205 — jaune Boule d'Or.
207 — Rave d'Auvergne à collet rouge.
57 OIGNON blanc hâtif de Paris.
60 OSEILLE large de Belleville.
208 PERSIL commun ou simple.
62 — frisé P. double.
65 PISSENLIT à cœur plein (amélioré).
68 POIRÉE blonde à cardé blanche (bette).
70 POURPIER vert.
71 RADIS rond rose à bout blanc.
72 — Pernot 1/2 long écarlate bout blanc.
99 — 1 / 2 long rose à bout blanc.
73 — jaune d'été (R. roux d'été).
74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).
75 — noir gros long d'hiver.
201 ROQUETTE cultivée.
206 THYM ordinaire.

FLEURS

- 104 ALYSSE odorant, corbeille d'argent.
107 ANÉMONE des fleuristes simple de Caen variée.
113 CAMPANULE Miroir de Vénus.
151 MUFLIER grand varié (Gueule-de-loup).
152 MYOSOTIS des Alpes varié (Souv.-vous de moi).
153 NEMOPHYLE en mélange.
154 NIGELLE de Damas variée.
156 ŒILLET de Poète varié.
159 PENSÉE en mélange (grande fleur beau mélange)
171 ROSE-Trémière double grande variée.
175 SILENE variée.

AOUT

- Nos
POTAGER
- 1 ARROCHE ou Belle Dame blonde.
8 CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).
9 CAROTTE rouge 1/2 courte de Guérande.
10 — rouge 1/2 longue Nantaise (Muscade).
81 — rouge 1/2 longue sans cœur (Touchon) (Amsterdam).
82 — rouge 1/2 longue de Chantenay.
14 CERFEUIL commun.
15 CHICORÉE Reine de Meaux.
84 — frisée de Ruffec.
16 — frisée fine de Rouen (Ch. corne de cerf).
85 — frisée d'hiver de Provence.
17 — Scarole ronde verte à cœur plein.
18 — Scarole géante maraîchère (Scarole Batavia).
20 — sauvage améliorée blonde (double).
21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
86 CHOU Express (Pain de sucre).
83 — très hâtif d'Étampes.
22 — cœur de bœuf gros.
23 — joanet (Nantais) hâtif.
42 CRESSON alénois commun.
43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Vict.) (lent à mont.)
44 — monstrueux de Viroflay.
46 LAITUE Reine de Mai.
48 — d'hiver de Trémont (L. Passion).
50 — romaine verte d'hiver (maraîchère).
51 MACHE ronde (douce).
52 — verte à cœur plein.
55 NAVET des Vertus Marteau.
56 — blanc plat hâtif feuille eut. (Quarantain).
91 — rouge plat hâtif feuille eut. (Quarantain),

- 92 NAVET blanc dur d'hiver.
98 — noir long.
205 — jaune Boule d'Or.
207 — Rave d'Auvergne à collet rouge.
57 OIGNON blanc hâtif de Paris.
93 — rouge pâle (de Niort).
60 OSEILLE large de Belleville.
208 PERSIL commun ou simple.
62 — frisé P. double.
64 PIMPRENELLE petite.
66 POIREAU gros court du Midi.
67 — monstrueux de Carentan.
68 POIRÉE blonde à cardé blanche (bette).
70 POURPIER vert.
71 RADIS rond rose à bout blanc.
72 — Pernot 1/2 long écarlate à bout blanc.
99 — 1/2 long rose à bout blanc.
73 — jaune d'été (R. roux d'été).
74 -- Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens) .
75 — noir gros long d'hiver.
201 ROQUETTE cultivée.
206 THYM ordinaire.

FLEURS

- 102 ADONIDE goutte de sang.
107 ANÉMONE des fleuristes simple de Caen variée.
132 FICOIDE tricolore variée.
133 GAILLARDE peinte variée.
151 MUFLIER grand varié (Gueule-de-loup).
152 MYOSOTIS des Alpes var. (Souv.-vous de moi).
155 ŒILLET de Chine double varié.
156 — de Poète varié.
159 PENSÉE en mélange (grande fleur beau mélange)
175 SILENE variée.

SEPTEMBRE

N^{os}

POTAGER

- 8 CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).
- 14 CERFEUIL commun,
- 20 CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).
- 21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
- 86 CHOU Express (Pain de sucre).
- 83 — très hâtif d'Etampes.
- 23 — joanet (Nantais) hâtif.
- 204 **Bacalan**
- 88 CHOU-FLEUR merveille des quatre saisons.
- 30 — Lenormand à pied court.
- 31 — Maltais.
- 95 d'Alger.
- 42 CRESSON alénois commun.
- 43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Vict.) (lent à monter).
- 44 ÉPINARD monstrueux de Viroflay.
- 45 LAITUE **gotte** à graine blanche.
- 47 — merveille des 4 saisons (L. Besson-rouge).
- 48 — d'hiver de Trémont (L. Passion).
- 50 — romaine verte d'hiver (maraîchère).
- 51 MACHE ronde (doucette,,
- 52 — verte à **cœur** plein.
- 55 NAVET des Vertus Marteau.
- 56 — blanc plat hâtif feuille ent. (Quarantain).
- 91 -- rouge plat hâtif feuille ent. (Quarantain).
- 205 — jaune Boule d'Or.
- 92 — blanc dur d'hiver.
- 98 — noir long.
- 207 — rave d'Auvergne à collet rouge.
- 57 OIGNON blanc hâtif de Paris.
- 58 — jaune paille des Vertus.
- 93 — rouge pâle (Niort).
- 208 PERSIL commun ou simple.
- 64 PIMPRENELLE petite.
- 66 POIREAU gros court du Midi.
- 67 — monstrueux de Carentan.
- 71 RADIS rond rose à bout blanc.
- 72 — Pernot 1/2 long écarlate bout blanc.
- 73 -- jaune d'été (B. roux d'été).
- 74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).

- 75 RADIS noir gros long d'hiver.
- 201 ROQUETTE cultivée.

FLEURS

- 102 ADONIDE goutte de sang,
- 104 ALYSSE odorant, corbeille d'argent.
- 113 CAMPANULE miroir de Vénus.
- 116 CENTAURÉE variée.
- 118 CHRYSANTHEME des jardins double varié.
- 119 — à carène varié.
- 121 **CLARKIA** élégant double varié.
- 122 COLLINSIA varié.
- 123 COQUELICOT double varié.
- 125 CORÉOPSIS élégant varié.
- 126 CRÉPIS varié.
- 127 CYNOGLOSSE à feuille de lin.
- 131 ESCHSCHOLTZIA de Californie varié.
- 132 FICOIDE tricolore variée.
- 133 GAILLARDE peinte variée.
- 134 GILIA tricolore varié.
- 137 **GODETIA** Whitney grand en mélange.
- 138 GYPSOPHILE élégant à grande fleur blanc pur.
- 139 IMMORTELLE annuelle variée.
- 140 — à bractées double variée.
- 142 JULIENNE DE MAHON variée (Mignonnette).
- 145 LINAIRE varié.
- 151 MUFLIER grand varié (Gueule-de-Loup).
- 152 MYOSOTIS des Alpes (Souv.-vous de moi).
- 153 **NÉMOPHILE** en mélange.
- 154 NIGELLE De Damas variée.
- 155 ŒILLET de Chine double varié.
- 158 PAVOT double grand varié.
- 159 PENSÉE en mélange (grande fleur beau mélange).
- 162 PHLOX de Drummond varié.
- 163 PIED-D'ALOUETTE des blés grand double varié.
- 164 — nain varié.
- 165 POIS DE SENTEUR à grande fleur varié.
- 169 RÉSÉDA odorant amélioré.
- 173 SCABIEUSE grande variée.
- 175 SILÈNE variée.
- 176 SOUCI double en mélange.
- 177 THLASPI en mélange.
- 178 VERVEINE hybride variée.

OCTOBRE

N^{os}

POTAGER

- 14 CERFEUIL commun.
- 20 CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).
- 21 CHICORÉE sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
- 88 CHOU-FLEUR merveille des 4 saisons.
- 30 — Lenormand à pied court.
- 31 — Maltais.
- 95 — d'Alger.
- 42 CRESSON alénois commun.
- 43 ÉPINARD d'été vert foncé (E. Vict.) (lent à monter).
- 44 — monstrueux de Viroflay.
- 45 LAITUE **gotte** à graine blanche.
- 47 — merveille des 4 saisons (L. Besson rouge)
- 48 — d'hiver de Trémont (L. Passion).
- 51 MACHE ronde (doucette).
- 52 — verte à **cœur** plein.
- 57 OIGNON blanc hâtif de Paris.
- 58 — jaune paille des Vertus.
- 93 — rouge pâle (de Niort).

FLEURS

- 121 CLARKIA élégant double varié.
- 122 COLLINSIA varié.
- 123 COQUELICOT double varié.
- 126 CRÉPIS varié.
- 131 ESCHSCHOLTZIA de Californie varié.
- 134 GILIA tricolore varié.
- 136 GIROFLÉE jaune simple variée.
- 137 **GODETIA** Whitney grand en mélange.
- 138 GYPSOPHILE élégant à grande fleur blanc pur.
- 139 IMMORTELLE annuelle variée.
- 140 — à bractées double variée.
- 142 JULIENNE DE MAHON variée (Mignonnette).
- 153 NÉMOPHILE en mélange.
- 154 NIGELLE de Damas variée.
- 155 **ŒILLET** de Chine double varié.
- 163 PIED-D'ALOUETTE des blés grand double varié.
- 164 — nain double varié.
- 165 POIS DE SENTEUR à grande fleur varié.
- 173 SCABIEUSE grande variée.
- 176 SOUCI double en mélange.
- 177 THLASPI en mélange.

NOVEMBRE

N^{os}

POTAGER

- 8 CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).
- 14 CERFEUIL commun.
- 20 CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).

- 21 CHICORÉE sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).
- 42 CRESSON alénois commun.
- 45 LAITUE **gotte** à graine blanche.

DÉCEMBRE

N^{os}

POTAGER

- 8 CAROTTE rouge très courte à châssis (C. Grelot).
- 14 CERFEUIL commun.
- 20 CHICORÉE sauvage améliorée blonde (double).
- 21 — sauvage ordinaire ou amère (barbe de capucin).

- 42 CRESSON alénois commun.
- 66 POIREAU gros court du Midi.
- 67 — monstrueux de Carentan.
- 71 RADIS rond rose à bout blanc.
- 72 — Pernot 1/2 long écarlate bout blanc.
- 99 — **1/2** long rose à bout blanc.
- 74 — Rave écarlate à bout blanc (R. d'Amiens).

ALTITUDE ET PRECOCITE

CARTE COMPARATIVE DE PRÉCOCITÉ DE LA VÉGÉTATION DES DÉPARTEMENTS AVEC LA RÉGION PARISIENNE A CONSULTER AVEC NOTRE CALENDRIER DES SEMIS SUIVANT LES DIFFÉRENTES RÉGIONS FRANÇAISES.

Légende; Avance A. ou retard R. de la végétation (donnée en jours) sur le climat pour l'altitude ruée au-dessus.

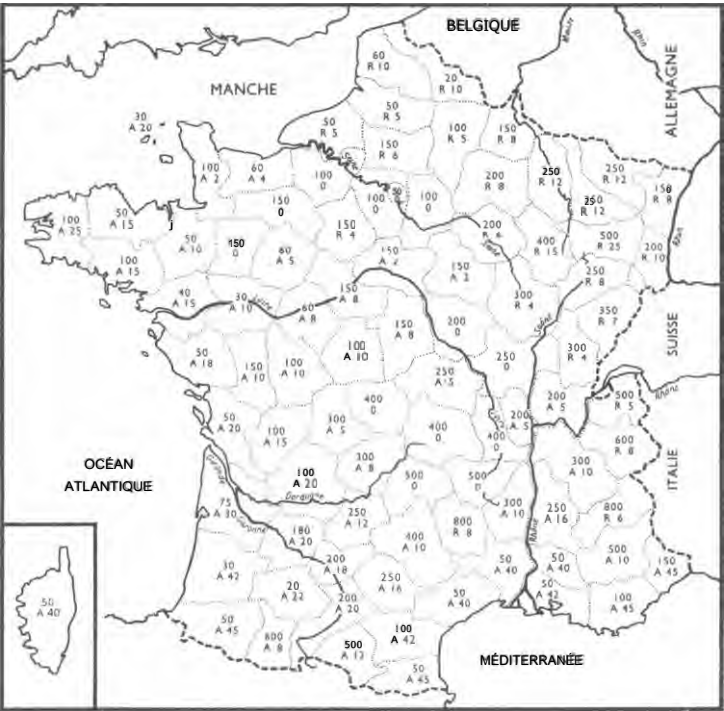
Exemple : Pour le département des Vosges 500 0 veut dire qu'à l'altitude de 500 mètres, de ce département, la végétation retarde de 25 jours sur celle du climat de Paris.

Un 0 sous l'altitude veut dire qu'il n'y a ni d'avance ni de retard sur le climat parisien.

Pour une altitude plus élevée que celle marquée pour le département, la végétation retarde sur ce chiffre d'un jour environ par 25 mètres d'élévation.

Ces chiffres basés sur des moyennes ne sont rien d'absolu, cependant ils donnent une approximation très suffisante dont on pourra tenir compte pour les semis de printemps; mais ils ne peuvent servir de base pour les semis d'automne.

POUR FACILITER LA CONSULTATION DE LA CARTE DE DIFFÉRENCE DE PRÉCOCITÉ, NOUS DONNONS CI-DESSOUS LE RELEVÉ DES ALTITUDES, AVANCE ET RETARD DE CHAQUE DÉPARTEMENT SUR LE CLIMAT DE PARIS.



DÉPARTEMENTS	ALTITUDE	AVANCE	RETARD	DÉPARTEMENTS	ALTITUDE	AVANCE	RETARD	DÉPARTEMENTS	ALTITUDE	4 VO C W	RE AR
Ain	200	5		Garonne (Haute)	200	20		Pas-de-Calais	60		0
Aisne	100			Gers	200	22		Puy-de-Dôme	400	0	0
Allier	250	5		Gironde	75	30		Pyrénées (Basses)	50	45	
Alpes (Basses)	500	10		Hérault	50	40		Pyrénées (Hautes)	600	8	
Alpes (Hautes)	800			Ille-et-Vilaine	80	10		Pyrénées-Orientales	50	45	
Alpes-Maritimes	150	45		Indre	100	10		Rhône	200	5	
Ardèche	300	10		Indre-et-Loire	60	5		Saône (Haute)	250		8
Ardennes	150			Isère	300	10		Saône-et-Loire	250	0	0
Ariège	500	12		Jura	300	4		Sarthe	60	5	
Aube	200		5	Landes	10	42		Savoie	600		8
Aude	200	42		Loir-et-Cher	150	8		Savoie (Haute)	500		0
Aveyron	400	10		Loire	400	0	0	Seine	50	0	0
Bouches-du-Rhône	50	42		Loire (Haute)	500	0	0	Seine-et-Marne	100	0	0
Calvados	60	4		Loire-Inférieure	40	15		Seine-et-Oise	100	0	0
Cantal	500	0	0	Loiret	150	2		Seine-Inférieure	50		5
Charente	100	15		Lot	250	12		Sèvres (Deux)	150	10	
Charente-Maritime	50	20		Lot-et-Garonne	180	20		Somme	50		5
Cher	150	8		Lozère	800		8	Tarn	250	16	
Corrèze	300	5		Maine-et-Loire	150	10		Tarn-et-Garonne	200	18	
Corse	50	40		Manche	100	2		Territoire Belfort	200		0
Côte-d'Or	300		4	Marne	200		8	Var	100	45	
Côtes-du-Nord	50	15		Marne (Haute)	400		15	Vaucluse	50	40	
Creuse	400	0	0	Mayenne	150	0	0	Vendée	50	18	
Dordogne	100	20	0	Meurthe-et-Moselle	250		12	Vienne	100	10	
Doubs	350		7	Meuse	250		12	Vienne (Haute)	300	5	
Drôme	250	16		Morbihan	100	15		Vosges	500		
Eure	150		4	Nièvre	20		10	Yonne	150	2	
Eure-et-Loir	100	0	0	Nord	200	0	0	Alsace	150		8
Finistère	100	25		Oise	150		6	Lorraine	250		
Gard	50	40		Orne	150	0	0				

CONSEILS POUR BIEN SEMER

POUR BIEN SEMER. — Auriez-vous les meilleures semences, si les semis sont mal exécutés, le résultat sera défectueux. — C'est dire qu'on ne saurait apporter trop de soins à cette opération de jardinage.

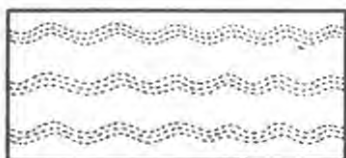
Semis en pleine terre. — Ce sont ceux que l'on fait en saison normale, directement, sur les planches des carrés, sur les côtières, ou en bordures.

Choisissez les expositions les plus chaudes, les plus ensoleillées, pour les semis faits de très bonne heure. Mais semez au contraire à exposition ombragée pendant les mois d'été.

Semis en ligne. — C'est le semis économique et pratique. Il est le plus régulier et facilite les opérations ultérieures (éclaircissage, nettoyage du sol, etc.).

Le terrain étant nivelé, ratissé, tracez à des distances et à une profondeur convenables, appropriées au genre de plantes que vous semez, des lignes parallèles entre elles. Servez-vous pour cela du manche d'un outil quelconque pour ne faire que des raies peu accentuées, ou de la serfouette pour obtenir des rayons d'une certaine profondeur.

C'est dans ces raies que vous disposerez les graines, aussi régulièrement que possible, en les laissant couler entre le pouce et l'index de la main droite et en avançant. Vous les espacez peu si elles sont fines et davantage suivant qu'elles sont de plus en plus grosses.



SEMIS EN LIGNE : Les lignes ont été tracées à la distance et à la profondeur voulues. Les graines sont disposées avec soin au fond des lignes. Un espace entre les lignes du bord et le chemin a été ménagé.

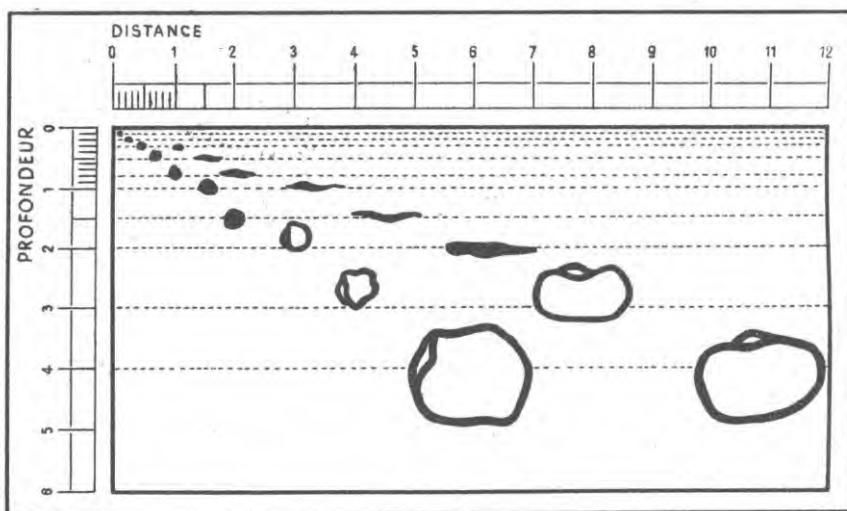


Tableau Ces distances et profondeurs auxquelles doivent être placées les graines, suivant leur forme et leur volume.

La mauvaise levée des graines provient d'être mal semées

COMMENT RECOUVRIR LES SEMIS? Quand vous aurez fait un semis et que vous n'aurez aucun résultat, n'incriminez pas aussitôt votre fournisseur. Mais demandez-vous d'abord si vous n'avez pas trop recouvert vos semences. — Pour germer, les graines ont besoin d'air, de chaleur et d'humidité. Si vous les recouvrez trop, elles donneront naissance à des plantules qui ne pourront pas percer la couche de terre qui les recouvre : elles pourriront infailliblement.

De la grosseur des graines dépend la profondeur du semis. — Plus les graines sont grosses, plus elles demandent à être recouvertes de terre; plus elles sont fines, moins il faut les enterrer.

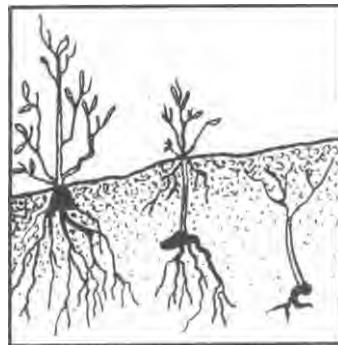
C'est ainsi, par exemple, que vous pouvez enterrer les fèves à 4 centimètres et elles germeront, tandis que vous ne devez presque pas recouvrir les graines de Pétunia, si vous voulez qu'elles germent.

En principe, toute graine peut être recouverte de trois ou quatre fois sa grosseur.

Pour les graines très fines qui sont peu ou pas enterrées, il faut alors veiller d'une manière toute spéciale à ce que ces graines, qui sont en contact direct avec l'air, ne se dessèchent pas. On y remédie d'une manière heureuse en les recouvrant très légèrement d'une faible couche de mousse ou de sphagnum hachés très finement. On les entretiendra constamment humides par des bassinages légers mais fréquents.

Prenez garde aux arrosages. — Les semis faits, il faut les arroser. C'est avec un arrosoir muni de sa pomme que vous devez opérer, d'abord très légèrement. Jusqu'à la levée des graines, maintenez frais sans excès. Ombrez fortement les semis faits en serre ou sous châssis. Quand vous voyez apparaître les germes, découvrez, puis insensiblement augmentez les arrosages sans, encore une fois, donner un excès d'humidité aux semis.

DU CHOIX DES SEMENCES. — Il n'est pas de plus fausse économie que celle faite sur l'achat des semences.



Influence de la profondeur du semis sur la germination : la graine trop enterrée ne peut croître normalement.

POUR 1 FRANC QUE VOUS ECONOMISEZ SUR CET ACHAT, VOUS EN PERDREZ 20 SUR VOS RÉCOLTES

AUX JEUNES JARDINIERS



LES CÉLÈBRES CULTURES DE GRAINES « LE PAYSAN » FOURNISSENT DES GRAINES DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE ET DE TRÈS BONNE GERMINATION • C'EST LE FACTEUR INITIAL INDISPENSABLE • MAIS C'EST À L'ACHETEUR DE LES PLACER DANS DE BONNES CONDITIONS DE GERMINATION ET DE FAÇON CULTURALE POUR EN OBTENIR LE RÉSULTAT RECHERCHÉ • AFIN D'AIDER À ATTEINDRE CE BUT, NOUS DONNONS CI-DESSOUS UNE SÉRIE D'INDICATIONS ET DE CONSEILS DONT LA VALEUR SERA CERTAINEMENT APPRÉCIÉE,

POUR CONTRÔLER LA GERMINATION

Désirant vous donner toute satisfaction et toute garantie, il nous paraît utile de vous indiquer la manière très pratique et très facile à vous de vérifier, à nous de prouver, la valeur de nos

graines, par des essais de germination, celle-ci étant très variable en raison de la température ou de toute autre cause qu'il nous est impossible de prévoir ou d'apprécier.

PROCÉDEZ DE LA MANIÈRE SUIVANTE

1° Posez une rondelle de flanelle, de drap ou simplement de PAPIER BUVARD épais imbibée d'eau dans le fond d'une assiette ; 2° Répartissez régulièrement les graines, une cinquantaine, sur cette rondelle ; 3° Appliquez une seconde rondelle de même nature, également mouillée, par-dessus les graines et humectez d'eau pour bien établir le contact ; 4° Placez l'assiette sur une cheminée de cuisine ou de toute autre pièce chauffée ; 5° Matin et soir, versez un peu d'eau à la température de la pièce pour ne pas refroidir les graines.

Quelques jours après, les graines ont germé ; il vous est facile d'en connaître la puissance germinative en comptant le nombre des levées et en établissant ainsi le pourcentage.

La mauvaise germination, donc la mauvaise levée des graines, est souvent due à une préparation insuffisante du terrain, puis à un manque de soins. Par conséquent, une mauvaise réussite n'est pas toujours imputable aux graines. Maintenez toujours les sachets de graines dans un endroit bien sec et sain, de préférence dans une boîte en fer-blanc, et à l'abri de l'air, de la lumière et surtout de l'excès de chaleur.

ORGANISEZ VOTRE JARDIN

Donnez à votre Potager familial comme dimensions minima de surface cultivée 2 ares, pour satisfaire aux besoins de deux personnes ; 3 ares pour trois personnes et 5 ares pour six personnes. La surface des allées, des plates-bandes d'arbres fruitiers, des plates-bandes florales, est à ajouter à cette surface réellement utilisée pour la culture des légumes.

Le meilleur emplacement.— Si le choix vous est possible, préférez un endroit bien dégagé, ne recevant pas l'ombre d'un grand mur ou de grands arbres. **Établissez** le jardin de niveau, ou mieux en pente légère, de 1 à 2 centimètres vers le Midi ou le Sud-Est, pour que le sol absorbe les rayons solaires. Si ces conditions ne sont pas réalisées, améliorez-les dans ce sens et dans la mesure des possibilités, notamment en réduisant la racine des arbres.

Orientation.— Adoptez selon les cas les orientations suivantes : pour la plus grande longueur du jardin, 1° « Est-Ouest », si le côté du Midi n'est pas clôturé par un mur ; 2° « Nord-Sud », si le terrain est complètement enclos ; 3° « Nord-Est, Sud-Ouest, Nord-Ouest, Sud-Est », si vous ne tenez pas exclusivement à une orientation au Midi.

Clôtures.— « Le mur » de 1 m⁷⁰ à 2 mètres de hauteur est coûteux, mais c'est la meilleure des clôtures pour les expositions au Midi, à l'Est et à l'Ouest ; il est alors un excellent support pour espaliers. A son défaut, les palissades en planches, en

roseaux, tiennent également un rôle protecteur. « Le treillage en fil de fer galvanisé » est d'un faible prix de revient ; il peut servir de support pour les légumes comme les Tomates, ou les Plantes grimpantes : Capucines, Belles de jour, etc. Vous pouvez aussi les garnir de claies en roseau. « Les Haies vives », minces mais bien tressées, sont de bonnes clôtures, mais elles tiennent de la place, épuisent le terrain et servent de refuge à maints insectes nuisibles. Les Haies de Troènes (5 pieds par mètre), celles de Thuyas, de Cyprès (pieds distants de 40 centimètres sur une légère ligne), de Lauriers-Cerises (3 pieds par mètre) présentent en même temps un caractère décoratif et jouent un rôle protecteur, principalement en raison de leur compacité et de leur feuillage persistant l'Hiver.

Si votre jardin est situé dans une région exposée aux vents froids et violents comme le mistral en Provence, assurez un régime protecteur, surtout au printemps, en établissant des lignes parallèles, distantes de 10 à 15 m., des « rideaux brise-vents », en cannes de Provence ou en roseaux.

Distribution méthodique.— La forme rectangulaire est la plus pratique pour un Potager-Fruitier ; dans ce cas, tirez le meilleur parti d'un périmètre moins favorisé. « Si votre terrain est de dimensions restreintes », dotez-le d'une seule allée centrale ou latérale de 70 centimètres, ou encore de deux allées de côté. « Pour un Jardin moyen » de 5 à 7 ares par exemple,

prenez comme base la disposition-type suivante : une allée centrale de I m²⁰, puis de part et d'autre, à gauche et à droite : une plate-bande pour Plantes florales, ou pour Fraisiers, un sentier de 40 centimètres, un carré de culture divisé en planches de I m¹⁰ à I m²⁰, séparées par un sentier de 30 à 35 centimètres, une allée de 70 centimètres, une plate-bande côtière de I m30, le long du mur de clôture, pour culture de Légumes hâtifs ou délicats. Réservez l'emplacement le mieux ensoleillé et le mieux abrité pour établir quelques couches. « Ne plantez pas d'Arbres fruitiers » dans la partie réservée aux Légumes : limitez-vous d'ailleurs, pour un petit jardin, aux fuseaux gobelets et cordons, en leur réservant, de préférence, un emplacement spécial au Nord ou au Nord-Ouest du terrain, pour que leur ombre ne nuise pas aux Légumes. Contre les murs, plantez des espaliers. « Pour un Jardin plus important », adoptez la distribution en quatre carrés, bordés chacun d'une plate-bande, avec grandes allées en croix de 2 mètres et allée de contour de 80 centimètres. Délimitez carrés, plates-bandes et allées par des

bordures potagères ou florales bordées d'un ourlet de gazon ou de buis. Dans ce cas, comme dans tous ceux où une plate-bande accompagne une allée d'axe dégagée, jalonnez ces plates-bandes par des petites formes d'Arbres fruitiers : fuseaux ou gobelets et même borde-les par un cordon de Pommiers.

Etablissement des allées. — Déterminez au cordeau, ou par des piquets, les côtés de chaque allée. Enlevez la couche arable de bonne terre sur une épaisseur d'un fer de bêche et rejetez-la sur les carrés destinés aux cultures. Etablissez un fond de forme à 8 ou I 0 centimètres de la limite des carrés, légèrement bombé, puis « terre » chaque allée en étendant des pierrailles : scories, débris de démolition, cailloux, etc., plus grosses en dessous et liez-les avec du sable. Aplanir le tout et sablez la surface. Ne bombez pas trop les allées : un bombement égal à la hauteur de la bordure, soit 4 à 5 centimètres, est suffisant. Ainsi établies, les allées sont moins humides, d'une grande solidité et accessibles en tout temps.

DÉFONCEMENTS ET LABOURS

Le défoncement (qui n'est autre qu'un labour ou un bêchage profond) consiste à ameubler le sol sur une épaisseur de 45 à 60 centimètres pour l'aérer, le rendre perméable et augmenter l'épaisseur de la couche, façonnée, ameublie, dans laquelle les racines peuvent se développer plus facilement. « Défoncez » en Hiver : I^o « tout terrain neuf » ; 2^o « tout sol cultivé n'ayant reçu qu'un simple labour annuel pendant plusieurs années ». **Echelonnez**, au besoin, ce défoncement sur cinq ans, en retournant chaque année, à deux fers de bêche, un cinquième du terrain de votre Jardin.

Pratique du défoncement. — I^o « Si le sous-sol est bon » (terre riche), vous avez avantage, quand la partie supérieure a été appauvrie par la culture, à mélanger le sous-sol avec le sol : a) Ouvrez un sillon ou jauge sur I m⁵⁰ de large, I mètre de long, 45 à 55 centimètres de profondeur, et portez la terre extraite à l'extrémité du carré où se terminera le défoncement, sans vous soucier qu'elle soit ou non mélangée ; b) Piochez le fond, abattez à la pioche la terre de la bande entamée et jetez-la derrière vous, au fur et à mesure, de façon que vous ayez toujours une jauge ouverte de I m⁵⁰ sur I mètre. Servez-vous pour cela, soit de la bêche, en prenant successivement deux épaisseurs de fer, soit de la houe. Ne mettez pas entièrement la terre du dessus dans le fond et réciproquement, car cette terre, n'étant pas aérée, ne rendrait pas ce que vous en attendez les premières années ; mélangez, au contraire, la terre du dessous avec celle du fond, pour améliorer, régénérer la première.

2^o « Si le sous-sol est médiocre ») sable, cran, craie, marne argile), ne le mélangez pas avec la partie dégagée travaillée du dessous. Défoncez alors à deux jauges : a) Enlevez la terre arable sur une longueur de 2 mètres et une épaisseur de 30 à 40 centimètres ; transportez-la à l'extrémité du carré. Piochez moitié de la longueur de la couche inférieure découverte et portez également la terre extraite à l'extrémité du carré en formant un tas à part. Ameublissez le fond ; b) Piochez la seconde moitié de la largeur de la jauge de sous-sol, jetez la terre extraite, à la pelle, sur le fond de la jauge complètement ouverte, où vous avez commencé à l'ouvrir ; c) Piochez et bêchez la moitié de la surface suivante pour en faire une nouvelle jauge et jetez cette terre du sol supérieur sur la terre ameublie ; d) A l'extrémité du carré, placez le tas de terre arable par-dessus. Bien que remuées, parfaitement ameublées et aérées, les couches de terre restent ainsi bien distinctes.

Épierz le sol. — Au moment du défoncement ; d'une façon complète dans la couche supérieure, d'une façon partielle dans

la partie inférieure, si le sous-sol est peu perméable : les pierres servent alors de drainage. « Nettoyez-le » également en enlevant les rhizomes de **Chiendents**, de Liserons et, en général, toutes les racines ou souches d'arbres et d'arbustes, de mauvaises herbes, etc.

Labours. — Labourez à la fourche à dents plates ou à la bêche (n^o 30 ou 32), à lame concave de 30 centimètres de longueur, à manche en bois de saule ou de frêne pour les sols durs, en merisier ou noyer pour les sols sableux.

I. **En sols légers, de Jardin et de consistance moyenne.** — Labourez à plat, en tout temps (sauf si le sol est détrempé), à 25 ou 30 centimètres de profondeur, en ne prenant qu'une épaisseur de I 0 à I 2 centimètres.

Pour enterrer rationnellement le fumier à demi décomposé. — Ouvrez d'abord une jauge de 30 à 40 centimètres de longueur et transportez la terre, comme il est dit pour les défoncements, à l'extrémité du carré. Ceci fait, « ne jetez pas le fumier au fond de la rigole », où il serait hors de portée de la plupart des racines ; mais disposez-le d'une façon uniforme, sur la partie oblique de la jauge, jusqu'à environ I 0 centimètres de la surface du sol. Recouvrez de I 0 centimètres de terre, puis mettez une seconde couche de fumier et ainsi de suite. Le terrain bêché, suivant cette méthode, présente une série de couches parallèles obliques de terre et de fumier, celui-ci étant à la portée immédiate des racines des plantes. En Hiver « n'émiettez pas les mottes » ; la gelée, la neige, dans les régions froides, jouent leur rôle purificateur et pulvérisateur.

II. **En terres lourdes, compactes.** — Labourez à l'Automne, soit en grosses mottes et à plat, en billons si le terrain est très humide. Divisez le terrain en planches de 60 à 70 centimètres de largeur, séparées par des intervalles de 30 centimètres. Creusez ces intervalles à un fer de bêche et déposez la terre extraite, en dos d'âne, sur les planches. « Ne brisez pas les mottes » : la gelée, le meilleur laboureur, s'en charge. Profitez de ce labour pour enterrer le fumier et les engrais à **décomposition** lente.

Labours de Printemps et d'Été. — Exécutez-les surtout à la fourche à dents plates, brisez les mottes, épierz et enlevez soigneusement les herbes.

Labourez les plates-bandes, bordures, corbeilles de fleurs comme les carrés du Potager, mais remplacez le fumier pailleux par du fumier de couches ou du terreau. Répartissez les engrais organiques par couches obliques.

AMÉLIOREZ VOTRE TERRAIN

Le meilleur sol, pour un Jardin, est une terre franche, profonde et perméable, de consistance moyenne, plutôt un peu légère que trop lourde (surtout dans le Nord, l'Est et l'Ouest) et largement pourvue d'humus, résultat de fumures répétées

au fumier, débris de déchets végétaux et animaux. Préférez le silico-argileux, c'est-à-dire contenant 50 à 70 pour I 00 de sable, 20 à 30 pour I 00 d'argile, 5 à I 0 pour I 00 de calcaire et 6 à I 0 pour I 00 d'humus. Comme vous ne le possédez pas

toujours et que vous pouvez rarement le choisir, quelle que soit la nature de votre terrain, améliorez-le pour qu'il se rapproche le plus possible de ces conditions.

1° Terrain argileux (compact, peu perméable à l'eau et à l'air froid). — Sa végétation spontanée (qui croît ou s'y trouve naturellement) : Renoncles, petites Oseilles, et s'il est par trop humide, les Joncs et les Prêles vous permettent de l'identifier. Allégez-le : a) par des apports, l'Automne et l'Hiver de Sable siliceux (1 à 2 m³ par are), de Chaux, ou de Craie moulue. Allégez-le : a) par des apports l'Automne et l'Hiver, de Sable pour détruire la plasticité du sol et favoriser la circulation de l'air et de l'eau (7 à 8 kg. à l'are), de Balayures de route, de Marne calcaire ou siliceuse, de plâtras de démolition ou de Cendres de houille tamisées (1 m³ environ de chaque par are); b) par des Fumiers chauds et pailleux : Fumiers de cheval, d'âne, de mulet, de mouton, de lapin, et de volailles se décomposant facilement (un demi-mètre cube par are); à défaut en semant de la Vesce, du Trèfle, que vous enterrez. Incorporez-les au sol par un labour d'Hiver; c) par des engrais chimiques: Scories de déphosphoration, Sulfate d'ammoniaque. N'employez pas dans ce cas, comme fumure de fond, les engrais potassiques (Sylvinite) et le Nitrate de soude. Etablissez les sentiers et allées légèrement en creux pour assainir les carrés.

2° Terrain calcaire (blanchâtre, manque de cohésion). : Végétation spontanée : Légumineuses, Trèfle blanc, Sainfoin, Pimprenelle, Chicorée sauvage, Coquelicots. Améliorez-les par des apports de : a) Fumiers froids : de vache, de ~~bœuf~~, de porc, à défaut de fumier de lapin, peu décomposé : b) de Terreau gras à moitié décomposé, de Fumier de champignonnière : c) de Terre ou de Marne argileuse, de Curures d'étangs, de rivières, de fossés, etc.

3° Terrain sableux (léger, manquant de consistance, perméable à l'excès). — Végétation spontanée : Digitales, Joncs, Chardons, Plantains. « Donnez du corps » au sol en y incorporant : a) du Fumier de vache, court, décomposé (un demi-mètre cube par are); b) de l'Argile, de la Marne, des Curures de fossés, de la Craie. Faites les sentiers à hauteur des planches.

4° Terrain marécageux, humide (de couleur noire, man-

quant de chaux, acide, léger). — Végétation spontanée : Bruyère, Genêts, Joncs, Prêles. Assainissez le sol en favorisant la nitrification; a) marnez, c'est-à-dire répandez de la Craie ou de la Marne, à défaut, des Débris de démolition broyés, écrasés (12 à 16 kg. à l'are); chaulez (6 à 8 kg. à l'are) pour enlever l'acidité. Incorporez : du Sable ou des Balayures de route; b) du Fumier de cheval; c) des Scories de déphosphoration (1 0 kg. à l'are). Etablissez les allées et les sentiers du Jardin en creux et rejetez la terre sur les planches pour l'assainir et faire office de drainage.

5° Terrain humeux, mais fatigué par des cultures successives et répétées des mêmes plantes. Dans ce cas, comme dans d'autres, alternez les cultures : racines (ex. : Carottes, Betteraves, Céleris-raves), herbacées (ex. : Choux, Salades), à fruits (ex. : Tomates, Piments, Aubergines). Vous reconnaissez qu'un terrain est fatigué lorsque, malgré les fumures, les plantes ne poussent pas normalement et surtout lorsqu'elles jaunissent. Cela arrive dans les Jardins maraîchers, même ~~très abondamment~~ fumés, parce qu'il y a perte d'équilibre entre les matières ~~fertilisantes~~ et neutralisation, donc mauvaise assimilation.

Augmentez l'activité végétative par un apport de Chaux grasse éteinte (6 kg. à l'are), de Plâtre engrais (1 2 kg. à l'are), de Superphosphate ou de Scories de ~~déphosphoration~~. ~~Alternez~~ vos cultures pour qu'une plante de même famille ne revienne à la même place qu'après un cycle de trois ou quatre végétaux de famille différente.

6° Terre de jardin.— C'est la meilleure de toutes, pour les légumes et pour les fleurs; elle est généralement d'un brun noirâtre, douce, légère, facile à travailler, retenant assez d'humidité sans surabondance. La terre de Jardin est celle de tout terrain que vous avez amélioré par des amendements. fumures répétées qui ont corrigé sa nature primitive, allégé s'il était argileux et fort, corsé s'il était léger. Entretenez-le par des fumures annuelles de Fumier (de cheval, de volailles), si le fond était argileux ou calcaire et froid ; de Fumier de vache, de lapin, s'il était trop chaud et sablonneux, etc.; des pailles et terreautage, addition de chaux ou de craie pour activer la nitrification, en tenant compte des conseils qui vous sont donnés plus loin.

POUR FUMER VOTRE JARDIN

Trois éléments fertilisants : « l'Azote, l'Acide phosphorique, la Potasse », sont indispensables aux plantes. Ces éléments vous sont fournis à des doses différentes par le fumier, les boues de ville, les vidanges, et, en général, par tous les détritux animaux et végétaux, avec lesquels vous constituez la fumure de fond. En plus des éléments fertilisants, ces matières fournissent l'humus, matière noire de tout premier ordre, qui allège les terres trop fortes et joue le rôle ~~d'épon-~~

~~ge~~ dans les sols trop légers et trop secs, emmagasinant l'humidité pour la restituer au fur et à mesure du besoin des plantes.

Pour augmenter les doses de ces éléments fertilisants, utilisez, en plus, les engrais complémentaires que sont les engrais chimiques, qui contiennent ces éléments sous la forme concentrée.

Fumez régulièrement votre terrain en tenant compte de la nature du sol et des plantes cultivées.

ENGRAIS ORGANIQUES

Fumiers.— Un bon Fumier de ferme, mélange des litières d'animaux de toute sorte, contient en moyenne : Azote : 5kg.; Acide phosphorique : 2 kg. 500; Potasse : 6 kg. 300; Chaux et Magnésie : 8 kg.; a) « Fumier de vache » (fumier froid), onctueux, convient aux terres légères, sableuses; b) « Fumier de cheval » : Fumier chaud. Convient aux terres argileuses, lourdes et froides, et particulièrement pour la confection de couches. « Fumier de petits animaux ». A défaut des Fumiers de ferme, de Vache, Cheval, Mouton, utilisez le fumier de vos petits animaux : Chèvres, Lapins, Volailles, dont la richesse fertilisante est à peu près correspondante. « Conservez le Fumier avec soin » : tassez-le fortement pour que la masse ne présente aucun vide dans lequel puisse se développer le « blanc », champignon provoquant une perte d'azote. Arrosez-le de purin pour qu'il fermente bien et garde la totalité de son azote. N'y ajoutez aucun produit.

Engrais divers.— A défaut de Fumier, ou en complément des quantités minimales dont vous pouvez disposer, tirez parti de maintes matières ayant une valeur comme engrais. « Purin et Vidanges » : riches en azote ammoniacal, mélangez-les aux

ordures ~~du~~ ménage et du jardin, aux gadoues et aux balayures de rues, pour obtenir un engrais puissant. Désodorisez par l'adjonction de chaux, 5 p. ~~1 00~~ du mélange, ou de sulfate de fer, 2 p. ~~1 00~~ du mélange. Employez-les également désodorisés avec du sulfate de fer, comme engrais liquide « pur », sur terrain nu; « étendu de dix à vingt fois » leur volume d'eau pour l'arrosage des légumes et fleurs de végétation. « Les eaux d'égouts, les eaux ménagères » sont de bons engrais liquides. « L'eau de lessive », riche en potasse, convient pour les plantes légumineuses et fleurs en végétation; additionnez-la de quatre fois son volume d'eau. Utilisez ~~les~~ « Cendres de bois » comme engrais, principalement pour les Poireaux et les Haricots ou comme amendement dans les terres compactes. Ou bien encore, mélangez tout cela aux Composts (voir ci-après). Les « Fientes de Poules et de Pigeons » sont des engrais précieux. Cent Poules fournissent en moyenne par an 2 kilogrammes d'engrais puissant, ce qui n'est pas négligeable. Incorporez-les au sol, au Printemps, par un labour superficiel, ou sous forme d'engrais liquide très dilué (5 p. ~~1 00~~) ou en couverture sous forme de poudre, après séchage au soleil.

Terreau.— Le Terreau de fumier ou de couche est du Fumier décomposé à l'état d'humus : a) très meuble, il allège les terres fortes; b) de couleur noire, il absorbe rapidement la chaleur solaire, échauffe la terre; c) onctueux, il retient les éléments fertilisants que les racines des plantes absorbent avidement. Dans tous les cas, il favorise la germination, l'enracinement, la reprise des plantes repiquées. Utilisez-le pour fumer des planches qui en sont peu pourvues, pour les semis et plantations sur couche et sous verre, pour les rempotages, etc. Le Terreau de feuilles provient de la décomposition des feuilles d'arbres mises en tas. Recueillez de préférence les feuilles de chêne et de châtaignier qui donnent un Terreau supérieur, moins acide que les autres. Laissez en tas pendant un ou deux ans et remuez tous les deux mois pour **hâter** la décomposition.

ENGRAIS CHIMIQUES

Les engrais chimiques sont le complément indispensable du Fumier : ils activent la végétation, fortifient les plantes, remplacent les matières nutritives enlevées par les récoltes et augmentent les rendements.

Engrais azotés. — « Nitrate de soude » : Son action est rapide : employez-le surtout au moment le plus opportun pour activer la végétation. Répandez-le à la surface du sol, à la dose de 2 à 3 kilogrammes à l'are en deux fois : 1^{re} moitié après le semis ou la plantation ; 2^e moitié au moment de la pleine végétation : a) « en cristaux » avant une pluie ou en binant aussitôt après; b) « en dissolution » dans l'eau d'arrosage, une fois par semaine, à raison de 2 à 3 grammes par litre d'eau. Parsemé légèrement, il donne, par facultés rapides d'assimilation, le « coup de fouet » aux végétations languissantes.

Sulfate d'Ammoniaque. — Moins actif que le Nitrate de Soude, il prolonge son action et supplée au Fumier. Employez-le en particulier pour les plantes à racines profondes, à la dose de 2 à 3 kilogrammes à l'are, en couverture ou au moment du bêchage. Utilisez-le aussi comme engrais liquide, au cours de la végétation à raison de 1 à 2 grammes par litre d'eau.

Engrais phosphatés. — Ils sont indispensables, le Fumier n'apportant au sol qu'une quantité insuffisante d'acide phosphorique (2 kg. 6 pour 1.000 kg. de Fumier). « Superphosphate minéral ». Engrais assez rapidement assimilable. **Épandez-le** en Automne ou en Mars à la dose de 3 à 4 kilogrammes à l'are concurremment avec le Nitrate de soude et le Chlorure de Potasse. « Superphosphate d'os ». Employez-le à raison de 3 à 4 kilogrammes par are, au moment du labour d'Automne, en sol calcaire, jamais en terrain acide. « Scories de déphosphoration ». Leur action étant plus lente, incorporez-les avant le labour d'hiver, à la dose de 8 à 10 kilogrammes à l'are, tous les deux ans. Ne les employez jamais en même temps que le Fumier ou que le Sulfate d'ammoniaque qui, sous l'influence de la chaux, perdent ainsi une grande partie de leur azote. « Engrais phosphatés » (également Chaux, Marne, Calcaire) aident à l'assimilation de l'engrais azoté, en favorisant la nitrification.

Engrais potassiques.— Leur rôle est de maintenir la richesse du sol; ils conviennent surtout pour les légumineuses et les plantes racines. « Silvinite » (1 2- 1 3 p. 100 de potasse). Son action est lente; utilisez-la principalement pour enrichir un terrain neuf ou en fumure bisannuelle, à raison de 6 à 7 kilogrammes à l'are, lors d'un labour d'Automne. « Sulfate de Potasse » (49 à 52 p. 100 de potasse). Employez-le à raison de 2 à 3 kilogrammes par are et enfouissez par un bêchage, en Automne ou en Mars. « Chlorure de Potasse » : de même valeur que le Sulfate, il brûle assez facilement les jeunes légumes. Limitez son emploi aux sols très calcaires, au moment du labour qui précède le semis et quelques semaines avant la mise en cul-

Composts. — Un Compost est un mélange d'éléments fertilisants divers. Assurez-vous un bon Compost en entassant, à l'abri de la pluie, dans un trou : débris de légumes, cendres, marcs de café et de fruits, vases, balayures, vidanges, crottins, en un mot, tous les détritiques animaux et végétaux dont vous disposez. Ajoutez de la terre de route, des gazons, des feuilles, du Fumier de cheval et arrosez le tout d'eau de lessive, de purin, de vidange. Désodorisez au sulfate de fer (5 p. 100) et de chaux (10 p. 100). Mélangez assez souvent ces éléments pour constituer un tout homogène. Employez-le tel quel, comme fumure, à l'instar du Fumier, en l'enfouissant dans la terre, ou pour les semis, l'épandage en couverture, pour repoter vos plantes florales. Dans ce cas, allégez-le avec du sable, du terreau, du gravier de route et tamisez le tout.

ture, pour que le sel soit complètement dissous dans la terre.

Mélanges d'engrais.— « Ne mélangez jamais » : a) Marne et Chaux avec engrais organiques en décomposition; b) Sulfate d'ammoniaque avec scories ou Phosphates naturels, Chaux, Superphosphates. « Mélangez seulement au moment de l'emploi » : Superphosphate et Nitrate de soude; Sulfate et Chlorure de potasse; Scories et Phosphates naturels; Marne et Chaux avec Sylvinites; Marne et Chaux avec Sulfate et Chlorure de potasse.

Emploi des engrais.— Pour obtenir d'abondantes récoltes de légumes, une végétation puissante et une belle floraison de plantes d'ornement, restituez à la terre les éléments fertilisants enlevés par les précédentes récoltes et cultures, avec un surplus. Déterminez les quantités à employer d'après la richesse du sol et la nature des plantes cultivées. Voici, à titre d'exemple, quelques formules rationnelles « pour un are : Légumes feuillus » (Chou, Céleri, Epinard, Poireau) : Sulfate d'ammoniaque : 3 à 4 kilogrammes; Superphosphate : 3 à 4 kilogrammes; Sulfate de potasse : 2 à 3 kilogrammes. Arrosez en outre, au cours de la végétation, deux fois à trois semaines d'intervalle par temps couvert, avec de l'eau contenant 1 à 2 grammes par litre de Sulfate d'ammoniaque.

« Légumineuses » : Donnez-leur une borine fumure à base d'acide phosphorique : Sulfate d'ammoniaque : 1 à 1 kg. 500 à l'are; Sulfate de potasse : 3 à 4 kilogrammes; Superphosphate : 6 à 7 kilogrammes.

« Légumes fruits (Tomates, Aubergines, Piments). Légumes racines » (Carottes, Oignons, Scorsonères). Employez par are : Sulfate d'ammoniaque : 2 à 3 kilogrammes; Sulfate de potasse : 2 à 3 kilogrammes; Superphosphate : 4 à 5 kilogrammes au début de la végétation; arrosez les plantes au Sulfate d'ammoniaque comme pour les Légumes feuillus.

Enfouissez avec soin cet engrais sur toute la surface du sol, en les disposant sur toute la hauteur **et dans** toute la longueur des jauges, pour que les plantes en profitent **sûrement**. Enfouir trop profondément, ils sont hors de portée de la majorité des racines.

Légumes sur couches. — Mélangez à 100 kilogrammes de terreau au début du Printemps : Superphosphate ou Scories : 400 grammes; Sulfate d'ammoniaque ou Cianamide : 400 grammes; Chlorure de Potassium : 300 grammes.

Cultures florales. — Appliquez par are : Superphosphate ou Scories : 4 kilogrammes; Chlorure de potassium : 2 kilogrammes.

Plantes en pots.— Additionnez 100 grammes de la formule ci-dessus à 10 kilogrammes de terreau ou de terre de rempotage mais brassez le mélange intimement 15 à 20 jours avant l'emploi. Complétez cette fumure par un épandage de 20 grammes de Nitrate de chaux en couverture.

CULTURES ASSOCIÉES OU INTERCALAIRES

Votre intérêt est d'utiliser au maximum le terrain de votre Potager. Appliquez, pour cela, une méthode de culture intérieure vous permettant de faire croître plusieurs sortes de Légumes sur un même emplacement. L'association judicieuse de Légumes ayant les mêmes exigences et s'accommodant du

même sol, surtout au point de vue humidité, vous assure, en effet, « le maximum de rendement sur le minimum de surface ».

Exemple de cultures associées : 1^{re} Asperges et Artichauts sont plantés avec un intervalle de 1 m. entre chaque rang. Ne laissez pas cet intervalle improductif, la première année, en

l'occupant avantageusement, suivant une des formules ci-après, à votre choix : a) repiquez en Juin 4 rangs de laitue, « blonde d'Eté » à 25 cm. en tous sens, pour récolter en Août; b) Semez en Juin-Juillet des Navets, à récolter en Août-Septembre; c) Semez en Juillet la variété d'Épinards « Monstrueux de Viroflay » pour récolter en Septembre; 2° Le buttage des Pommes de terre hâtives ou de moyenne saison forme entre chaque rang un sillon; occupez celui-ci par une plantation intercalaire de Choux d'Automne et d'Hiver. 3° Les Tomates plantées d'Avril à Juin, en rangs espacés de 80 cm. et à 60 cm. de distance laissent pendant près de deux mois un important espace libre : utilisez-le en y plantant 2 rangs de Chicorée frisée, à une distance de 30 cm. entre les pieds, pour récolter 6 à 7 semaines

PRÉPAREZ LE SOL POUR LES SEMIS

I.—**Tracez les planches:** Le terrain étant retourné, vous pouvez, ou en ameubler toute la surface, ou effectuer ce travail par planche. Dans ce cas, marquez les limites de chaque planche en la séparant par un passe-pied ou étroit sentier de 20 à 30 cm., tendez un cordeau et de chaque côté de la planche (1 m. à 1 m. 50 de largeur) creusez un sillon-limite avec le dos d'un râteau.

II. — **Epierrez et émottez le terrain.** Par temps sec, la surface du sol étant bien ressuyée et s'effritant facilement, nivelez la surface au râteau, en ramenant à vous : cailloux, mottes, débris divers. Si le sol est argileux ou argilo-calcaire, servez-vous plutôt d'une griffe ou fourche à dents crochues, brisez les mottes avec le dos de cet outil, puis nivelez au râteau.

Ainsi préparées, les planches peuvent recevoir directement : 1° « Semis en pépinière », à la volée, de Choux, Choux de Bruxelles, Choux-fleurs, Choux-Raves, Choux-Navets, Chicorées frisées et Scaroles, Laitues, Romaine, Poireaux d'hiver; 2° « Semis en place », à la volée, de Carottes, Cerfeuil, Chicorée sauvage, Épinards, Navets, Oseille, Persil, Pissenlits, Pourpiers; 3° « Plantations » : de Céleri, Céleri-Rave, Chicorée frisée, Laitue, Romaine, Scarole, Choux pommés, Choux de Bruxelles, Choux-fleurs, Choux-Raves, Choux-Navets, Poireaux d'Eté, Poireaux d'Hiver.

III. — **Plombez le sol** avec une batte ou un rouleau, afin de

SEMEZ AVEC LE PLUS GRAND SOIN LÉGUMES ET FLEURS

« Tel semis, telle récolte », pourrait-on dire, tant cette opération est importante. « Bien semer », ce n'est pas seulement mettre la graine en terre, c'est l'y placer au moment le plus favorable et dans les conditions de milieu les plus propices à sa germination et à son développement.

Conditions essentielles. — « Bonne aération » : L'air est nécessaire à la germination; les graines ont besoin d'oxygène : ne les semez donc que dans un milieu parfaitement ameubli et à une profondeur proportionnelle à leur forme et à leur volume. A titre indicatif, sachez qu'une simple feuille de verre posée sur des graines de Bégonias semées à la surface du sol condense suffisamment l'humidité pour assurer le développement des plantes. « Semez donc » : à « 2 millimètres » de profondeur les graines fines de : Carotte, Oseille, Laitue, Pétunia, Gypsophile; à « 4 millimètres », celles de : Céleri, Pensée, Lupin, Réséda; à « 7 millimètres », celles de : Oignon; à « 1 centimètre », celles de : Betteraves, Epinard, Navet, Radis, Tétragone.

«Humidité ». — Le terrain doit être assez humide pour assurer le développement des organes de la graine, mais pas trop, pour éviter la pourriture.

« Chaleur ». — a) Sur couche : semez après le coup de feu, quand la température est de 20° environ; b) En plein air: semez dès fin février pour cesser à l'approche des froids suivant la chaleur nécessaire à l'évolution végétative des plantes.

Les phases de la lune et les dates empiriques parfois préconisées n'ont aucune influence sur la germination des graines et sur la végétation des plantes.

Quatre manières de semer.— I ° « A la volée » : pour presque toutes les petites graines de Légumes et de Fleurs (Carotte, Céleri, Chicorée, Chou, Laitue, Navet, Oignon, Romaine).

après, environ. Au lieu de Chicorée frisée, semez de la Mâche « ronde » ou Mâche « verte à cœur plein » (1 gr. par mètre carré); 4° Les Choux plantés à des intervalles de 60 cm. occupent assez tard cet espace. Utilisez-le par une **contreplantation** des Laitues que vous récolterez avant le complet **développement** des Choux.

Le principe des cultures associées et intercalaires se prête à toutes les variantes. Adaptez-le aux genres de Légumes que vous cultivez principalement.

Cette méthode de culture intensive est assez épuisante : restituez au sol les éléments absorbés par des cultures successives, en leur fournissant, « chaque année », une fumure abondante.

lui donner un peu de consistance, en reliant les monticules de terre, ce qui facilite la germination, les planches destinées à un semis de Radis ronds et demi-longs de Printemps, Radis ronds d'Eté, d'Automne et d'Hiver semés en Février-Mars, Mâche et dans les sols légers, peu consistants : Epinard, Cerfeuil, Carottes Navets plats hâtifs. Faites disparaître les empreintes de la batte en passant légèrement le dos au râteau.

IV. — **Façonnez les Rayons.** Les « semis » comme les « repiquages en lignes facilitent les façons culturales » : binages, sarclages, etc. Les plantes à racines pivotantes préfèrent le semis en rayons : tracez ceux-ci, après avoir partagé la planche en autant de divisions qu'elle doit contenir de lignes, avec le fer plat d'une serfouette, en vous guidant sur un cordeau tendu. Placez-vous le dos tourné au cordeau, un pied dans le sentier, l'autre dans la planche et marchez à reculons.

Cultures florales.— Les conditions de préparation du sol sont les mêmes pour les semis de pleine terre, en pépinière. Plus encore que pour les Légumes, ameublissez parfaitement le sol et donnez-lui une surface absolument plane. Mélangez toujours un peu de terreau ou de fertilisant à la terre de surface. L'exposition au Midi est défectueuse en Eté, car les jeunes plantes souffrent de la chaleur. Préférez l'exposition à l'Est ou à l'Ouest, dans un endroit bien abrité.

Distribuez les graines aussi régulièrement que possible sur toute la surface préparée, soit à la main, soit en les plaçant sur un papier fort, plié en deux et en secouant celui-ci au-dessus de la partie de terrain préparé. Proportionnez la quantité de semence suivant que votre semis est fait « en place » ou « en pépinière ». Pour les graines fines, « affermissez le sol » en le battant légèrement pour faire adhérer parfaitement la graine à la terre et réduire les poches d'air. Pour les autres graines, recouvrez-les par un coup de râteau, ou mieux, « terreautez-les » légèrement pour hâter la germination. Bassinez aussitôt après, à moins qu'il ne pleuve.

2° « En lignes ou rayons ». Tracez les rayons comme nous l'avons précédemment indiqué, semez-y la graine très régulièrement en la faisant glisser entre le pouce et l'index, rabattez partiellement les bords du rayon, damez, arrosez et terreautez si possible pour maintenir la fraîcheur. **Vous avez avantage à adopter exclusivement cette méthode en éclaircissant ensuite les plants sur chaque ligne, vous évitez le repiquage qui retarde toujours quelque peu la végétation.**

« Exécutez ce semis en quatre fois moins de temps », si l'importance de votre Jardin en motive l'emploi, avec un Semoir mécanique qui, en un seul passage, exécute quatre opérations : il ouvre le sillon, sème la graine, comble le sillon et tasse le sol. Pour utiliser au mieux cet outil, mettez la semence dans la trémie ou barillet. Réglez la profondeur du rayon et la quantité de graines à distribuer en agissant sur le mécanisme obturateur. En vous guidant sur un cordeau, tout au moins pour le premier rang, partez d'un pas ordinaire, sans heurt ni hésitation, jusqu'au bout de la ligne.

3° « En poquets » (pour Melon, Potiron, Cornichon, etc.). Disposez les graines en nombre limité dans une série de trous

exécutés en lignes avec une serfouette, une binette ou à la bêche, et de profondeur régulière. Recouvrez-les avec le dos d'un rateau.

4° « Semis au gabarit » (principalement pour cloches et châssis). Etablissez le gabarit d'un plateau ou d'un cadre formé de liteaux assemblés sur lesquels vous fixez des chevilles disposées en quinconce de 2 à 3 centimètres de longueur. Pour vous servir de cet appareil pratique, arrosez le terrain, laissez-le se ressuyer, damez-le, appliquez, appuyez puis relevez le gabarit. Les trous, faits comme à l'emporte-pièce, sont ainsi d'une régularité remarquable. Semez 3, 4 ou 5 graines par trou, puis recouvrez de terre. Vous gagnez ainsi du temps, le travail est mieux fait et vous simplifiez considérablement l'éclaircissage des jeunes plants.

Semis sur couche.— Semez à la volée, assez clair, en ligne ou au gabarit, après le coup de feu et après avoir ratissé et nivelé la terre pour l'aérer et lui rendre son activité.

Semis en pots ou terrines.— Remplissez ces récipients jusqu'au tiers de leur hauteur de tessons, graviers lavés et non calcaires, formant drainage. Comblez l'autre tiers avec de la terre douce et poreuse (mélangez par partie égale de terre de jardin et de terreau de fumier, à laquelle vous ajouterez le dixième de son volume de sable), et recouvrez le tout de la même terre fine jusqu'à 1 ou 2 centimètres du bord. Semez à la volée, à la main ou mieux, en plaçant la graine sur un papier fort. Arrosez pots et terrines portant des graines fines en trem-

pant leur fond dans un baquet pour que l'eau remonte par capillarité. Favorisez la germination en recouvrant les récipients d'une feuille de verre. De temps en temps, essuyez sur celle-ci les gouttes d'eau de condensation.

Semis en caissettes.— Ce moyen économique présente de multiples avantages pour vous, à défaut de châssis et même si vous disposez de quelques châssis, pour vous permettre de mieux utiliser la place dont vous disposez. Vous pouvez de cette façon avancer telle culture et assurer la réussite de tels semis délicats à faire en pleine terre. Etablissez des caissettes de 40 à 60 centimètres de côté sur 8 à 10 centimètres de profondeur de n'importe quel bois. Remplissez chaque caissette de terre spongieuse, bien préparée; égalisez-en la surface avec une planchette, puis tracez de minuscules sillons, distants de 5 centimètres avec une tige de bois et semez les graines à 1 centimètre de distance en moyenne. Recouvrez les sillons, affermissez la terre avec une planchette, recouvrez le tout d'une grosse toile et arrosez avec un arrosoir à pomme. Placez ensuite une feuille de verre ou simplement une feuille de papier sur chaque caissette pour éviter l'évaporation et placez-la dans une pièce chauffée, sous châssis. Vous favorisez et hâtez ainsi la germination. Enlevez toile ou papier au début de la levée.

Semis en pleine terre.— Semez à la volée en rayons, en poquets, comme il vous est indiqué à « quatre manières de semer », en terre bien préparée, ni trop poreuse, ni trop compacte, suffisamment réchauffée.

ÉCLAIRCISSEMENT, REPIQUAGE ET PLANTATION

Un plant de Légume ou de Fleur doit être trapu et court : l'éclaircissement et le repiquage vous donnent ce résultat.

Eclaircissement.— Après un semis à la volée principalement, les plants poussent dru et menacent de s'effiler, de s'étioiler, d'avoir une mauvaise tenue s'ils restent sur place, d'être d'une reprise difficile si vous les repiquez. Arrachez donc les plantes

en surnombre dès qu'elles ont développé deux ou trois feuilles. Exécutez ce travail après avoir arrosé copieusement le semis et l'avoir laissé se ressuyer. Arrosez à nouveau après l'éclaircissement. Lorsqu'il s'agit de Légumes et de Plantes florales à replanter, repiquez ces arrachés en pépinière; ils vous fournissent un plant de premier ordre, dont la reprise est rapidement assurée.

POUR BIEN REPIQUER

Le repiquage ou transplantation des Légumes ou des Plantes florales paraît retarder momentanément leur développement, alors que le résultat est toujours supérieur. Il facilite la ramification des racines, provoque la formation d'un copieux chevelu, « donnant du pied », assurant une meilleure reprise lors des transplantations ultérieures (1). « Ne repiquez pas », ou accessoirement, les plantes à racine pivotante, charnue : Carotte-Navet, Panais, Salsifis, Scorsonère, etc. « Repiquez » principalement celles à développement foliacé : Laitue, Romaine, Chicorée, Scarole, Chou, Poireau, Céleri, Tomato, Aubergine, etc.

Repiquage en Terrine.— surtout pour les Plantes florales. Pour un premier repiquage, utilisez une petite pince en bois en forme de fourche pour saisir les jeunes plantes délicates et un petit plantoir en bois, terminé en pointe. Soulevez chaque plant avec la pince dans la terrine contenant le semis et transportez-le, dans un trou préalablement creusé avec le plantoir, dans la terrine destinée au repiquage. Espacez régulièrement les plants pour leur assurer un parfait développement. Bassinez et ombrez pendant quelques jours.

Repiquage en caissette.— Préparez une caissette de repiquage de la même façon qu'une caissette de semis. Réglez bien la surface. Repiquez au plantoir à main, comme en godets ou en terrine, ou mieux pour gagner du temps, servez-vous même d'un gabarit avec chevilles ouvrant tous les trous d'un seul coup. Les trous étant ouverts, repiquez chaque petite plante munie de deux ou trois feuilles dans chaque trou et affermissez la terre avec les doigts. Arrosez ensuite à la pomme fine d'arrosoir.

Repiquage en pleine terre.— Ameublissez bien la surface des planches, étendez au-dessus un peu de terreau, tracez les lignes et repiquez à distance voulue. Si vous disposez de peu de terreau, étendez seulement celui-ci sur la ligne en repiquant.

Les parcelles tombées dans la cavité en « amorçant » favoriseront le développement des racines. Arrosez légèrement ensuite pour favoriser la reprise (1).

Repiquage en pots.— Repiquez : Aubergines, Concombres, Melons, Piments, Potirons, Tomates en pots de 10 à 12 centimètres de diamètre. Placez ces plants sous châssis, en enterrant d'abord les pots côte à côte ; puis ramassez-les par la suite, quand les plants se développent et se touchent. Coupez alors les racines qui s'échappent par l'orifice inférieur du pot. Arrosez souvent pour que la terre des pots soit constamment fraîche et éviter précisément que les racines s'échappent pour aller puiser ailleurs l'eau nécessaire à leur développement.

Transplantation en mottes.— Un dispositif fournit tous les avantages du semis et du repiquage en pots avec moins de main-d'œuvre, moins de surveillance et « sans provoquer le moindre arrêt de la végétation » des plantes. Cette méthode consiste à diviser la surface d'une caissette en petits compartiments carrés, avec des bandes de carton entaillées à l'endroit des croisements pour permettre leur interprétation. Les plantes étant semées individuellement ou repiquées dans ces compartiments garnis de terre, l'humidité se maintient régulièrement dans toute la masse de terre et leurs racines restent circonscrites dans l'espace réservé à chaque sujet, au lieu de s'entremêler. Le repiquage de ces plantes avec leur motte propre ou leur mise en place définitive est aussi des plus simples et n'apporte aucun trouble à leur développement. Cette méthode, extrêmement pratique, est d'une application simple et économique : elle vous permet, par exemple, d'utiliser d'une façon vraiment originale les boîtes compartimentées en carton servant à l'emballage des œufs de consommation et à couvrir, les boîtes en bois, en damier, servant à l'expédition de quelques produits comestibles, etc.

(1) Dans chacun des cas, vous disposez lors de la mise en place d'un plant trapu, résistant, d'une reprise facile immédiate, d'un développement régulier alors que les plants non repiqués restent veules et doivent d'abord se « refaire » avant de se développer à nouveau.

REPIQUAGE OU PLANTATION DÉFINITIVE EN PLEINE TERRE

Sélectionnez vos plants. — Les meilleurs ne sont pas les plus gros mais les « moyens », les plus « trapus, les mieux conformés ».

Éliminez impitoyablement : a) Les plants étiolés ou coudés b) Les plants « à pied noir » dont la tige est desséchée dans sa partie inférieure; c) Les plants borgnes (Choux) sans œil terminal qui vivent sur les réserves de leurs cotylédons; d) Ceux atteints de nécrose, offrant une surface crevassée; e) Les plants aux racines attaquées par des parasites.

Mise en place : I° « Plantes à racines nues ». Arrachez-les en vous servant de la pointe d'un plantoir; rafraîchissez les racines et plantez le plus tôt possible, de préférence le matin ou en fin de journée. A l'aide du plantoir, faites un trou vertical de 15 à 20 centimètres, tenez le plan à la hauteur du collet entre le pouce et l'index, engagez les racines verticalement dans le trou en leur imprimant un mouvement de rotation et enfoncez le plant à une profondeur variant suivant les espèces. Enterrez jusqu'à la naissance des feuilles » : les Aubergines, Choux,

Oignons blancs, Tomates; « jusqu'au cœur » : les Poireaux; « jusqu'au niveau du collet » : Céleris, Laitues, Romaines, Scaroles.

Le plant mis en place, piquez votre plantoir obliquement, à côté du premier trou, et serrez-le vers le plant pour faire adhérer les racines aux parois du trou. Ne piquez pas les racines avec le plantoir. Évitez de piquer le plantoir verticalement et de l'incliner vers le plant, ce qui forme une poche d'air autour des racines qui se dessèchent ainsi rapidement. Après la plantation, « arrosez au goulot ». Par temps sec, garantisiez les plants du soleil en recouvrant la planche de paillasons.

2° « Plantes en mottes ». Creusez des trous proportionnés au volume des mottes, déposez un plant dans chacun d'eux en vous servant de la houlette, « bornez » pour assurer l'adhérence du sol à la motte, puis arrosez chaque pied au goulot. Réduisez l'évaporation des Choux, Céleris, Chicorées en coupant une partie du limbe des grandes feuilles, surtout pour les plantes qui n'ont pas été repiquées deux fois.

SACHEZ CONDUIRE VOS CULTURES LÉGUMIÈRES ET FLORALES

Arrosez rationnellement. — L'eau est indispensable pour assurer la vie et le développement des plantes. N'arrosez toutefois qu'en temps opportun et suivant la méthode qui convient aux différentes cultures.

Quelle eau employer ? — « L'eau de pluie » est la meilleure: elle est aérée, douce et peu calcaire; elle dissout parfaitement les principes fertilisants du sol pour les véhiculer jusqu'aux racines des plantes. « Les eaux de rivière, d'étang, de mare, » chargées de matières organiques et de matières minérales, sont aussi excellentes. « Les eaux résiduaires » (de distillerie, féculerie, amidonnerie, etc.), riches en matières utiles, conviennent également de même que les « eaux d'égouts », surtout pour les arrosages par irrigation. « L'eau de source » et « l'eau de puits » sont froides et manquent d'aération; après un séjour à l'air, elles ont à peu près les mêmes qualités que les eaux de rivière; « l'eau calcaire » est nuisible aux plantes dites « de bruyère qui se plaisent en terre siliceuse.

A quel moment arroser ? — « En culture de plein air ». En été : arrosez de grand matin, mieux au coucher du soleil, à la fin de la journée, pour éviter évaporation rapide et brûlures. Au printemps et à l'automne, surtout dans les régions froides, arrosez de préférence le matin, de bonne heure, pour que la terre soit ressuyée à l'entrée de la nuit. « En culture de primeurs » : arrosez vers 10 heures du matin avec de l'eau ayant 18 à 20° de température. « En culture hâtée » : de 11 heures à 13 heures.

Comment arroser ? — a) N'opérez que lorsque la surface du sol, dépourvue d'humidité, est sèche; b) « Arrosez modérément » : les plantes bulbeuses au feuillage réduit (Ail, Oignon, etc.); les plantes à graines; c) « Arrosez copieusement » pour maintenir la couche arable toujours fraîche, les plantes vigoureuses à feuillage abondant offrant de grandes surfaces d'évaporation (Choux, Salades, etc.); d) « Ne tassez pas le sol » par la projection de l'eau. Un arrosage mal fait et superficiel forme une croûte à la surface du sol et l'eau n'atteint pas les racines. Paillez ou couvrez le sol de terreau toutes les fois que vous le pouvez, pour éviter cet inconvénient.

I. — **Arrosage à l'arrosoir** — a) Arrosez « au bec » ou « au goulot », et au pied de chaque plante, toutes celles récemment transplantées au plantoir, aussitôt après leur mise en place, pour les borner, et au cours de la végétation; b) Arrosez à « la pomme fine » (bassinages), les jeunes semis effectués sous châssis ou en pleine terre, de façon à répandre sur elles l'eau en pluie fine sans risquer de les coucher ou de les déchausser. Bassinez en particulier les crucifères pour limiter les ravages de l'altise; c) Arrosez à la pomme à trous plus grands les plantes déjà développées ou les plantations en masse pour distribuer l'eau régulièrement sur toute la surface du terrain.

II. — **Arrosage à la lance.** — Si vous disposez d'eau sous

pression, arrosez à la lance : a) Au jet, en brisant celui-ci avec le pouce pour diffuser l'eau et former une sorte de nappe; b) A la pomme ovale ou rectangulaire. Pour ne pas limiter la pression, dans ce cas, faites passer le tuyau derrière le dos en le maintenant de la main gauche, tenez la lance de la main droite, sous le bras droit, dans une position légèrement oblique, pour que l'eau retombe en pluie pénétrante.

III. — **Arrosage automatique.** — Substituez l'emploi de l'arrosoir automatique avec eau sous pression, aux autres modes d'arrosage pénibles et dispendieux, même dans un petit jardin, à plus forte raison s'il est étendu, et dans la culture maraîchère. Un simple appareil rotatif débite dix fois plus d'eau qu'un arrosoir dans le même temps avec six fois moins de main-d'œuvre.

Pour les cultures en serre. — Bassinez souvent les feuilles des plantes délicates « à la seringue » ou au pulvérisateur pour combattre l'air généralement par trop sec. « Pour les plantes en pots », en petit nombre, arrosez par trempage en laissant séjourner chaque pot pendant 10 minutes environ, dans un récipient rempli d'eau; sinon, arrosez chaque pot au goulot, en évitant la projection brusque qui creuse la terre et déchausse les racines.

Binez et sarclez fréquemment. — Ces deux opérations importantes facilitent considérablement le développement des plantes; en ameublissant la surface du sol, elles conservent l'humidité de celui-ci en rompant le phénomène de capillarité qui porte cette humidité à la surface, où elle s'évapore par une sorte de « pompage » d'autant plus rapidement que l'atmosphère est plus sèche et le soleil plus ardent.

Binage. — A l'aide d'une binette à main, d'une serfouette ou d'une bineuse mécanique à bras (sorte de poussette), ameublissez la partie supérieure du sol pour l'aérer, favoriser la pénétration de l'air, de la chaleur et de l'eau, faciliter la décomposition des engrais et détruire les mauvaises herbes. Binez souvent, surtout par temps sec, pour éviter l'évaporation de l'eau et maintenir ainsi la terre dans une constante humidité ou encore après de fortes pluies pour que la surface du sol ne durcisse pas. « Un binage vaut un arrosage ».

Les mauvaises herbes sont des parasites. Elles se nourrissent aux dépens de vos légumes et de vos plantes en absorbant à leur profit les éléments nutritifs.

Sarclage. — Arrachez toutes les mauvaises herbes, de préférence après une pluie douce ou un léger arrosage pour pouvoir les extirper plus facilement avec leurs racines.

Paillez et terreutez pour maintenir également l'humidité du sol et empêcher le battage de la terre. « Paillez » au printemps, quand le sol est bien réchauffé, sur 2 à 3 cm. d'épaisseur, avec du fumier court, les jeunes semis et les plantes en pots. Paillez avec du fumier long les légumes plantés en pleine terre, de longue paille pour les fraisiers. Utilisez également

comme paillis, en été, la paille hachée, la tannée fermentée, les feuilles d'arbres sèches.

A défaut de paillis, recouvrez le sol de papier (plusieurs épaisseurs superposées de journaux), lequel maintient la fraîcheur du sol. Procédez ainsi sur les planches de semis jusqu'au moment de la levée et dans les plantations, après la mise en place des plants.

« Terreutez » les semis de graines fines, à raison d'un demi-mètre cube de terreau par are. Vous formez ainsi une sorte de tissu spongieux à la surface qui empêche les croûtes de se former et l'évaporation de se faire.

Buttage. — Remontez la terre autour de la plante : a) Pour favoriser le développement des tubercules (Pommes de terre); b) Pour permettre le développement des racines (Chou); pour provoquer l'étiollement (blanchiment) (Asperges, Céleri, Poireaux, Chicorée, Pissenlit); pour hiverner les légumes (Artichauts, Céleri). Ne buttez que des plantes parfaitement ressuyées.

Tuteurage et palissage. — Tuteurez les plantes dont les

tiges sont trop faibles pour supporter le poids des fruits ou des fleurs ou pour résister au vent. Tuteurez les « Tomates », Aubergines, Campanules, etc. Proportionnez les tuteurs à la hauteur et à la grosseur de la plante. Tuteurez aussi les plantes grimpantes (Capucines) ou mieux constituez-leur une armature et palissez les rameaux pour donner plus de « corps » à l'ensemble. Palissez sur le sol, avec des crochets en bois ou en fer, les plantes florales à ramifications abondantes (Pétunia).

Pincements et soins d'entretien. — Pincez l'extrémité des pousses qui s'allongent trop au profit de la formation des fruits (Melons, Tomates, Aubergines) ou de la vigueur de telles plantes florales qui deviennent ainsi plus trapues, mieux utilisables, sans nuire à leur floraison. Entretenez particulièrement vos corbeilles et plates-bandes florales pour les maintenir en bon état. Supprimez les fleurs fanées ou passées pour éviter la formation des graines. Vous prolongez ainsi la floraison et obtenez, fréquemment même, une deuxième floraison; c'est le cas pour les Mufliers, etc.

POUR AVOIR DE BEAUX MELONS

Culture forcée. — A la fin de février, semez les Melons en pots de 8 centimètres de diamètre, remplis de terreau léger, disposez trois graines en triangle par pot, recouvrez de 5 millimètres de terreau pulvérisé et bassinez. Transportez ces pots sur une couche chaude de 50 centimètres à 20° et enfoncez-les dans le terreau. Couvrez les châssis de paillasons, la nuit; aérez pendant le jour aux heures ensoleillées et arrosez au goulot chaque pot. Dès que les plants sont bien sortis et paraissent assez robustes, éclaircissez-les par beau temps et ne conservez que les plus vigoureux et les mieux constitués. Aérez plus souvent jusqu'à mi-mars.

Première taille ou ététagage. — Dès qu'un Melon a trois feuilles bien formées, coupez la tige principale au-dessus de la deuxième feuille. Supprimez les cotylédons de la base et cicatrisez les plaies avec du blanc d'Espagne. Laissez les coffres fermés pendant quelques jours, puis aérez progressivement; arrosez au goulot et bassinez journellement.

Plantation. — plantez définitivement quand les Melons ont leur troisième feuille. **Etablissez** une couche de 40 centimètres seulement, recouvrez de terreau et tassez légèrement. Prévoyez par châssis deux pieds seulement sur la largeur, et creusez pour eux deux trous de 10 centimètres de diamètre et de même profondeur à 60 centimètres l'un de l'autre. Dépotez chaque plante et posez doucement la motte dans le trou préparé, les collets arrivant au niveau du terreau. Arrosez et maintenez le terreau humide les jours suivants.

Deuxième taille. — Taillez à nouveau quand la quatrième feuille est bien développée, supprimez les petites feuilles, coupez nettement l'extrémité de la tige au-dessus de la deuxième feuille sortie après la première taille. Recouvrez ensuite toute la surface du châssis d'un bon paillis en garnissant bien les pieds des Melons, mais sans endommager les racines. Bassinez à plusieurs reprises pour que les paillis s'aplatissent, fermez le châssis. Les jours suivants, arrosez et aérez dans les meilleures conditions.

Troisième taille. — Bientôt à l'aisselle des deux feuilles conservées sur les branches taillées se développent de nouvelles pousses; procédez alors à une troisième taille en coupant ces pousses au-dessus de la quatrième feuille. Dès ce moment, la floraison est proche; aérez le plus possible et même enlevez les châssis si la température dépasse 15°. Aussitôt que les fleurs apparaissent, examinez-les, car seules les fleurs femelles sont fructifères; ce sont elles qui présentent sous la corolle un renflement caractéristique. Supprimez toutes les autres fleurs. Enfin, les fruits apparaissent. Ne les conservez pas tous; laissez-en trois par pied seulement. Aux heures où le soleil est trop ardent, ombrez légèrement ces fruits. Taillez encore chaque branche à deux feuilles au-dessus du dernier fruit et dix jours après enlevez les châssis. Surveillez enfin la maturité pour récolter au bon moment.

Culture hâtée ou d'été. — Semez sur couche chaude le 15 avril, plantez vers le 15 mai sur couche tiède ordinaire (15 centimètres de fumier) ou sur couche sourde; recouvrez de châssis ou de cloches jusqu'en juin, aérez progressivement, ombrez légèrement et paillez. Taillez comme il est dit précédemment.

Culture en pleine terre. — N'adoptez cette méthode qu'en Bretagne ou dans le Midi; sur des lignes distantes de 1 mètre, creusez des trous profonds de 50 centimètres et larges de 60 centimètres, remplissez de fumier de cheval, mouillez et tassez, puis comblez les trous avec de la bonne terre additionnée de terreau en ménageant à chaque poquet une cuvette. Semez trois ou quatre graines au centre de celle-ci, recouvrez de terreau et placez une cloche dessus. Etêtez le plus beau pied, seul conservé, puis pincez les deux nouvelles branches à trois ou quatre feuilles et plus tard les rameaux secondaires, un peu au-dessus des fruits conservés. Diminuez progressivement les arrosages à l'approche de la maturité. Augmentez la saveur des fruits en les plaçant debout sur leur pédoncule pour qu'ils soient bien exposés au soleil.

Soyez le médecin de vos plantes, de vos légumes et de vos fleurs

Luttez contre leurs ennemis

I. — LES PARASITES ANIMAUX

(Insectes, Araignées, Vers.)

Altises. — Ce sont de petits insectes, de couleur brillante ou métallique, possédant la faculté de sauter. Ils font des dégâts au feuillage de nombreuses plantes : Crucifères, Betterave, Pomme de terre, etc. Dès l'apparition des insectes, traiter avec une solution contenant 20 à 30 grammes de Sulfate de Nicotine régée pour 10 litres d'eau avec un mouillant du commerce, ou bien en utilisant un produit à base de Roténone, de D. D. T. ou d'H. C. H. sans odeur.

Anguillules. — Ce sont de petits Vers microscopiques souterrains qui provoquent sur les racines des chapelets de Nodosités dont la taille va de celle d'une tête d'épingle à celle d'une petite noisette. La plupart des plantes peuvent être attaquées. Le rendement est fortement diminué.

Il faut désinfecter le sol, pendant qu'il ne porte pas de Cultures, en injectant par m² 350 gr. de Sulfure de Carbone (à répartir dans 4 à 5 trous), ou mieux 40 à 50 gr. de D. D. T.

Araignées rouges. — Ces araignées de très petite taille vivent à la face inférieure des feuilles de nombreuses plantes

(Aubergines, Concombres, Melons, Fraisiers, Haricots, etc.) et en provoquent le dessèchement par leurs piqures. Il faut faire des bassinages fréquents et les compléter par des traitements insecticides effectués avec des Bouillies **Sulfocalciques** ou des Soufres micronisés mouillables, ou des Bouillies **Nicotinées**, ou des Esthers Phosphoriques lesquels sont les plus puissants.

Bruches des légumes secs. — Ces Charançons s'attaquent aux Haricots, aux Fèves, aux Pois, aux Lentilles.

La désinfection des stocks de légumes secs doit être faite avec le mélange : Sulfure de Carbone 3 parties, Tétrachlorure de Carbone 1 partie.

Pour un récipient hermétique contenant 10 litres de légumes secs, on placera, au-dessus des légumes, dans une soucoupe, 5 gr. de ce mélange et on fermera hermétiquement pendant 48 heures.

Cassides. — Insectes plats, de couleur jaunâtre lorsqu'il s'agit de la Casside de la Betterave, de couleur vert clair lorsqu'il s'agit de la casside de l'Artichaut. Les adultes et les larves rongent un des épidermes de la feuille.

Pulvériser une solution Nicotinée (25 à 30 gr. de Sulfate nicotiné pour 10 litres d'eau + un mouillant) ou bien un produit Roténoné, ou bien un produit à base de D. D. T.

Chenilles. — De nombreuses chenilles s'attaquent aux plantes potagères et florales. On les détruit généralement très bien en pulvérisant ou en poudrant avec un produit à base de Roténone ou de D. D. T. ou d'H. C. H. sans odeur.

Cloportes. — Ces Crustacés terrestres s'attaquent aux Cultures ainsi qu'aux légumes entreposés dans les caves. Disposer des pièges constitués par des pierres plates, des tuiles, etc., et détruire les Cloportes qui s'y réfugient. Plus simplement faites un poudrage à base de D. D. T. ou d'H. C. H. sans odeur.

Chrysomèle du Cresson. — Insecte de 3 à 4 millimètres qui attaque les feuilles du cresson, des radis, des navets, des choux, etc.

Poudrer avec un produit à base de Roténone ou de D. D. T.

Courtillière. — Insecte redoutable dans les Cultures potagères où il creuse des galeries et coupe les racines sur son passage.

La meilleure méthode de destruction est la suivante : Prendre 10 kg. de son de blé; y mélanger intimement par brassage 100 gr. d'un produit commercial titrant 10 pour 100 d'H. C. H. ou de S. P. C. Au moment de l'emploi, ajouter un peu d'eau en brassant bien le mélange, juste assez pour humecter le son. Le soir de préférence après un arrosage ou une pluie, répandre cet appât entre les rangées de légumes. Opérer de préférence au printemps ou au début de l'été.

Les courtillères sortent la nuit, sont attirées par le son et s'empoisonnent.

Criocères de l'Asperge. — Ces insectes sont rouges à points noirs, ou bien blancs avec taches jaunes.

Poudrer les tiges d'Asperges avec un produit à base de D. D. T.

Doryphores. — Il y a une génération au printemps et une génération en été.

L'insecte hiverne sur place dans le sol. Les traitements contre les 2 générations sont obligatoires; ils doivent être appliqués au moment où les larves rouges ont la grosseur d'un grain de blé. On utilisera dans le potager des produits à base de Roténone ou mieux de D. D. T.

Fourmis. — Les fourmis sont souvent attirées par les colonies de pucerons. Il faut d'abord détruire ces colonies.

Faire des barrages de poudre insecticide (à base de D. D. T., ou d'H. C. H. ou de S. P. C. ou de **Chlordane**) sur le chemin suivi par les fourmis.

Rechercher les fourmilières, les ouvrir, les arroser avec du pétrole ou de l'essence ou bien avec des poudres insecticides précédentes. Recouvrir avec de la terre tassée.

Limaces, Escargots. — Ces mollusques sont très sensibles au "Tue-Limaces" Le Paysan qui les attire et les tue rapi-

dement. Dans les endroits fréquentés par ces animaux faire de petits tas de "Tue-Limaces" Le Paysan.

Mouches. — Ces insectes ont pour Larves des Asticots ; ce sont eux qui sont nuisibles à un grand nombre de plantes en creusant des galeries dans les bulbes, dans les tiges ou dans les feuilles. Les plus importantes sont : la Mouche de l'Artichaut, la Mouche du Céleri, la Mouche de la Carotte, la Mouche de la Betterave, la Mouche de l'Oseille, la Mouche du Chou, la Mouche de l'Oignon.

Dans tous les cas il y a intérêt à détruire les pousses ou les plantes atteintes. Les produits à base de D. D. T. sont efficaces à condition d'être pulvérisés sur les plantes avant la ponte.

Pucerons. — Ils s'attaquent à beaucoup de plantes en se reproduisant très rapidement. On les traite bien en général en utilisant une des formules suivantes : 1° 30 à 35 gr. de Sulfate de Nicotine + 3 gr. de Carbonate de soude + 10 litres d'eau + 1 mouillant ; 2° Produits Roténonés ; 3° Esthers Phosphoriques.

Les produits nicotinés et les Esthers Phosphoriques sont dangereux et ne doivent pas être utilisés moins de 10 jours avant la récolte des légumes. Les Roténones ne sont pas dangereux pour l'homme.

Punaies des Crucifères. — Ces insectes piqueurs peuvent être détruits par des pulvérisations d'insecticides de synthèse non odorants.

Taupes. — Rechercher les taupinières et tuer les animaux qu'il est possible de découvrir. Ramasser des vers de terre les placer dans une boîte et les saupoudrer avec un Arséniate de plomb en poudre; répartir cet appât dans les galeries en ouvrant celles-ci avec un plantoir.

Teignes. — Les chenilles de ces petits papillons minent les feuilles de Poireaux, s'attaquent aux Carottes et aux Pois. Lorsqu'on voit voler les papillons, pulvériser sur les plantes un produit à forte concentration de D. D. T.

Vers blanc-Vers Fil de fer. — Pour détruire ces parasites des racines, il faut : 1° Multiplier les façons Culturales; 2° En terrain nu autant que possible, et lorsqu'il n'y aura pas sur ce même terrain l'année même ou l'année suivante une culture de pommes de terre ou de racines consommables, enfouir au printemps 2 kilos par are d'une poudre commerciale titrant au moins 10 pour 100 d'H. C. H. ou de S. P. C.

Vers gris. — Ces chenilles de teinte généralement vert sale s'attaquent au collet des plantes. On peut les détruire par une des méthodes suivantes : 1° Disposer des pièges constitués par des tuiles plates, des paillasons, et les visiter chaque jour; 2° Disposer entre les plantes l'appât suivant : Son de blé 25 kg., Mélasse 1 litre, Fluosilicate de Sodium 1 kilo, Eau en quantité suffisante pour humecter le son; 3° Faire des pulvérisations ou des poudrages abondants sur les plantes et leurs abords immédiats avec un produit à base de D. D. T.

Corbeaux-Rats. — Ces animaux peuvent être de gros destructeurs de récolte, la destruction ne peut en être que collective. S'adresser au Groupement de Défense contre les Ennemis des Cultures local, ou en former un s'il n'en existe pas.

II. — MALADIES

Anthraxnose. — Cette maladie s'attaque aux Haricots et aux Pois. Elle détermine sur les feuilles et les gousses des taches plus ou moins arrondies bordées d'une auréole brune.

Il faut brûler les plantes attaquées, dès les premières manifestations et ne pas utiliser pour la semence les graines des gousses contaminées.

Hernie du Chou. — Cette maladie provoque l'hypertrophie des racines de nombreuses variétés de Choux.

Il faut arracher les plantes atteintes, les brûler, pratiquer l'alternance des cultures et ajouter au terrain 1 à 2 kg. de Chaux éteinte par m².

Maladie des taches rouges du Fraisier. — L'attaque amène le dessèchement des feuilles et la mort de la plante.

Dès les premiers symptômes, pulvériser une bouillie Bordelaise à 0,5% du Sulfate de Cuivre ou une solution d'Oxychlorure de Cuivre, assez loin de la période d'arrivée à maturité des Fraises.

Maladie bactérienne de la Tomate. — La maladie débute à l'opposé du point d'insertion du pédoncule et s'étend concentriquement. Il faut : 1° Arracher et brûler les plantes malades; 2° Ne pas laisser pourrir les Tomates atteintes sur le sol; 3° Désinfecter les couches et éventuellement le terrain de repiquage avec une solution contenant 1 litre de Formol du commerce pour 100 litres d'eau, répandre à raison de 4 à 5 litres au m².

Maladie bactérienne des crucifères. — Elle se manifeste sur : les Choux, Navets, Radis, Moutarde, etc., par des taches jaunâtres sur lesquelles la nervure se détache en noir. Prendre les mêmes mesures que précédemment.

Maladies vasculaires. — Des Champignons s'installent fréquemment dans les vaisseaux des Solanées et des Cucurbitacées et déterminent des flétrissements partiels, puis généralisés des parties aériennes. Il n'y a pas de remède curatif et il faut éliminer les plantes atteintes; après une forte attaque il sera bon de désinfecter le sol avec une solution Formolée à 1 %.

Maladies à virus. — Ces maladies se trouvent sur la pomme de terre où les Virus déterminent l'enroulement, la mosaïque, la Bigarrure; sur les Tomates et sur le Melon des Virus provoquent le jaunissement de la feuille et l'atrophie généralisée de la plante.

D'une façon générale, il faut incinérer les plantes atteintes et n'utiliser que des semences sélectionnées.

Mildiou. — Cette maladie est grave sur la Pomme de terre; il y a aussi un Mildiou de la Tomate, de l'Oignon, de la Betterave, du Chou, de la Laitue. Sauf sur l'Epinard et la Laitue dont le feuillage est très sensible, on traitera préventivement avec une Bouillie Bordelaise de 0,5 à 1 % de Sulfate de Cuivre ou avec une solution d'Oxychlorure de Cuivre.

Oïdium ou « blanc ». — Cette maladie est fréquente sur le Melon, et sur le Rosier; les tissus atteints se recouvrent d'une poussière grisâtre et les feuilles se recourbent. On uttéra en pulvérisant, à plusieurs reprises si c'est nécessaire, une solution à 1 % de Bouillie Sulfocalcique ou un Soufre Micronisé mouillable, en dehors des heures chaudes de la journée.

Rhizocthène violet. — C'est une maladie grave des vieilles plantations d'asperges; les racines présentent un revêtement violacé et dégagent une mauvaise odeur. La maladie s'étend en taches « d'huile » et se conserve dans le sol sur les débris de racines.

Arracher aussi complètement que possible les plantes

atteintes, et les brûler; creuser un fossé profond autour de la tache en empiétant et en rejetant la terre vers le centre. Désinfecter la zone ainsi délimitée avec une solution Formolée ou en injectant du Sulfure de Carbone à raison de 400 gr. par m².

Rouilles. — Les rouilles se manifestent par des pustules jaunes ou brunes sur les feuilles; elles attaquent l'Asperge, la Betterave, le Cassis, le Céleri, le Chrysanthème, les Glaïeuls, les Groseilles, les Haricots, la Laitue, l'Oignon, le Pois, le Rosier, etc. Pulvériser une bouillie Bordelaise de 0,5 à 1 % de Sulfate de Cuivre, ou une solution d'Oxychlorure de Cuivre pour les plantes sensibles.

III. — LES PRODUITS ANTIPARASITAIRES

Présentation. — La plupart des produits, notamment les produits insecticides, se trouvent dans le commerce sous forme de spécialités dont les noms varient suivant la firme qui les fabrique. La législation actuelle n'autorise la vente que des produits éprouvés et les emballages doivent porter l'indication des principes actifs qui les constituent avec leurs proportions.

La dose d'emploi est indiquée et il faut s'y conformer.

Il y a des produits pour poudrage et des produits pour pulvérisation : un produit pour poudrage ne peut s'employer en pulvérisation, et réciproquement.

Abréviations. — Les insecticides de Synthèse sont désignés par des abréviations dont voici la signification : D. D. T. = Dichlorodiphényltrichloréthane; H. C. H. = Hexachlorocyclohexane; S. P. C. = Sulfure de Polychlorocyclane; Esthers Phosphoriques : S. N. P. = Sulphos = E 605; H. E. T. P. = Hexaéthyltetraphosphate; T. E. P. P. = Tetraéthylpyrophosphate; D. D. = Dichloropropane H Dichloropropylène.

Conditions d'utilisation. — Il faut proscrire des potagers les H. C. H. et S. P. C. odorants qui communiqueraient un mauvais goût aux légumes. On commence à trouver des produits à base d'H. C. H. sans odeur qu'on emploiera notamment pour les traitements dans le sol.

Les Arsénates, poisons violents, sont interdits en tous temps dans les Cultures légumières.

Les insecticides de Synthèse (D. D. T., H. C. H., S. P. C., Esthers Phosphoriques) ne doivent pas être employés à moins de 15 jours de la récolte. Quelques précautions d'emploi (ne pas respirer les vapeurs) doivent être prises avec les Esthers Phosphoriques.

Les mélanges de produits ne sont possibles que dans certaines conditions : se référer aux indications des fabricants. Les insecticides de Synthèse (D. D. T., H. C. H., S. P. C.), peuvent être mélangés aux principales bouillies cupriques si celles-ci sont neutres.

CUEILLETTE ET CONSERVATION DES FLEURS

I. Dans l'eau. — Pour conserver les fleurs coupées le plus longtemps possible dans l'eau, cueillez de bonne heure, le matin, celles qui n'ont pas atteint leur complet épanouissement. Conservez de longues tiges, coupez-les nettement et plongez aussitôt tiges et feuilles dans un grand récipient rempli d'eau. Mettez ce ou ces récipients à la cave ou dans une pièce fraîche à l'abri de tout courant d'air pendant quelques heures. Tiges, fleurs, feuilles se gorgent d'eau, et gardent plus longtemps leur fraîcheur, soit que vous les arrangiez, dans des vases, soit que vous les transportiez et les expédiez.

Composez vos arrangements floraux dans des récipients de forme et de dimensions proportionnées aux fleurs utilisées et au genre de bouquet ou de gerbe que vous désirez, afin d'éviter le tassement. Changez l'eau des vases au moins une fois par jour. La nuit, ne mettez pas les fleurs dehors ou dans un courant d'air sous prétexte de les rafraîchir. Groupez simplement les vases dans une pièce carrelée (ou sur un évier de cuisine) ; vaporisez abondamment fleurs et feuillages et recouvrez le tout de feuilles de papier très léger, concentrant l'humidité et diminuant l'ac-

tion de l'air. Ou mieux, retirez les fleurs des vases, rafraîchissez toutes les tiges en les sectionnant à la base avec des ciseaux, plongez-les jusqu'au lendemain dans un large récipient abondamment garni d'eau saine et recouvrez-les d'un papier de soie. Préférez cette méthode simple à l'emploi des procédés chimiques parfois préconisés pour éviter la corruption de l'eau.

Pour les fleurs immortelles, à bractées et annuelles, comme pour les graminées, cueillez les fleurs au début de leur floraison, réunissez-les en petites bottes et suspendez-les, tête en bas, dans un endroit sec et sombre, tel un grenier. Si cette pièce est trop éclairée, ce qui risque de décolorer les fleurs et les graminées, entourez largement chaque petit paquet d'une feuille de papier qui forme écran contre la lumière.

II. Par dessiccation. — Essayez ce procédé américain : Faites sécher les fleurs dans une pièce chauffée en les suspendant par la tige. Ceci fait, prenez une feuille de carton épais et piquez sur elle de longues épingles d'acier de façon qu'elles aient la pointe en l'air. Enfoncez ensuite chaque épingle dans la tige d'une fleur. Quand le carton est garni, placez-le au fond d'une

boîte en fer-blanc et ensevelissez-le doucement dans du sable très fin chauffé au four. Quarante huit heures après, dégazez les fleurs avec mille précautions, en faisant évacuer le sable par le fond, que vous pouvez rendre mobile, et placez-le sous un

globe, que vous fermez hermétiquement en laissant à l'intérieur un morceau de chaux vive.

Les couleurs jaunes et violettes sont, paraît-il, celles qui résistent le mieux.

HIVERNEZ AVEC SOIN VOS LÉGUMES

Malgré les intempéries de l'hiver, vous pouvez garder maints légumes à l'état frais, sans matériel dispendieux et avec le minimum de débours, même dans les endroits peu favorisés. Voici la marche à suivre pour chacun d'eux.

Arroches.— Placez-les dans un endroit frais, ou mieux lavez les plantes en mottes et mettez-les en cave ou en cellier.

Betteraves.— Arrachez-les avant les grands froids et coupez les feuilles au collet : a) Rentrez en cave; b) Mettez en silo; Placez les Betteraves en pile conique sur une litière de paille ou de feuilles épaisses de 18 à 20 centimètres, disposée dans une excavation de même dimension, couvrez le tout avec les mêmes matières et ménagez des cheminées d'aération en les protégeant de la pluie. Enrobez les Betteraves d'une couche de terre de 6 à 8 centimètres et portez cette épaisseur à 40 centimètres à l'approche des grands froids. Etablissez un fossé de drainage autour du silo. Combinez les deux méthodes pour avoir toujours en cave une provision disponible.

Cardons.— a) « Sur place » : Enveloppez-les de paille, protection suffisante jusqu'à — 4°. Pendant les grands froids, renforcez cette protection avec de vieux paillasons et buttez les pieds jusqu'à 30 ou 40 centimètres de hauteur; b) Dans le Midi, liez-les, arrachez-les avec leurs mottes et plantez-les à bonne exposition dans une tranchée de 40 centimètres de profondeur sur 1 m 35 de largeur. Recouvrez le tout de litière sèche et visitez de temps à autre; c) « En cave » : arrachez les Cardons avec une motte, coupez les feuilles meurtries et repiquez côte à côte dans du sable ou du terreau, puis arrosez. Liez au fur et à mesure les pieds les plus avancés pour les faire blanchir.

Carottes.— a) Conservez les Carottes courtes sur place jusqu'en novembre. Coupez les feuilles et recouvrez-les de 5 à 20 centimètres de feuilles sèches ou de litière; b) Rentrez les Carottes longues et demi-longues en cave ou en cellier et empilez-les comme du bois en corde pour faciliter l'aération; c) Arrachez les Carottes au début de Novembre, coupez les feuilles au collet et mettez en silo comme les Betteraves.

Céleris à côtes.— « Sur place » : a) Jusqu'aux premiers froids : Enveloppez les pieds d'une bande de papier pour les faire blanchir et intercalez entre eux une bonne couche de feuilles; b) Liez les pieds un à un, arrachez-les et replantez-les dans un coffre. Entourez celui-ci d'un réchaud de fumier neuf. Par grand froid, recouvrez les Céleris de paillasons doubles, au besoin d'un lit de feuilles; c) « En fosse » : Ouvrez une fosse à parois obliques d'une largeur moindre que celle d'un coffre et profonde de 40 centimètres; arrachez les pieds avec leur motte avant les gelées, placez-les sur le sol et couvrez les mottes de terreau maintenu frais.

Céleris-Raves.— Arrachez en Novembre, supprimez quelques feuilles à la base et conservez-les comme les Céleris à côtes. Au besoin, faute de place, coupez tout le feuillage et recouvrez les Céleris de terreau ou de sable.

Chicorées frisées et Scaroles.— « Sur place » : a) Recouvrez-les de 15 centimètres de feuilles sèches ou de grande litière, mais enlevez cet abri par temps doux pour qu'elles ne blanchissent pas toutes en même temps; b) Disposez-les sur un ados, à plat sur la terre, la motte en l'air et recouvrez le tout

de paillasons ou de feuilles. « Sous abri » : Arrachez-les en laissant de la terre aux racines, réunissez-les deux par deux cœur contre cœur, à plat sur le sol de la cave; c) Après arrachage, replantez-les sous châssis fin Octobre à raison de 35 à 40 par panneau. Aérez souvent par temps de gelée, entourez les coffres de fumier et couvrez les châssis de paillasons; d) Replantez-les côte à côte, elles se maintiendront vertes plusieurs mois.

Choux.— « Sur place » : a) En novembre, arrachez les Choux pommés et replantez-les groupés la tête tournée vers le Nord ; b) Creusez une tranchée devant chaque ligne, inclinez les pommes de Chou dans la cavité et recouvrez les pieds de terre. Par grands froids, jetez de la paille dessus; c) Dressez les Choux en meule, les têtes en dehors et les pieds à l'intérieur en recouvrant ces derniers de terre. Enveloppez toute la meule de paille et liez celle-ci au sommet; d) Plantez-les en fosse comme le Céleri, et abritez de paillasons; « Sous abri » : a) Disposez-les en silo et recouvrez-les de 10 centimètres de paille et de 5 centimètres de terre; b) Rentrez en cave, enlevez les grandes feuilles et suspendez-les la tête en bas.

Choux-fleurs.— a) Dès Novembre, déplantiez-les et abritez-les sous châssis; b) Coupez les inflorescences en leur laissant un tronçon de 15 centimètres et suspendez-les la tête en bas dans un abri, cave ou cellier, non exposé aux gelées. Aérez par beau temps et déposez dans le local un peu de chaux vive. Avant d'utiliser les Choux-Fleurs ainsi conservés, incisez leur trognon et mettez-les tremper ensuite dans de l'eau fraîche.

Choux-Raves.— Arrachez en novembre, coupez feuilles et racines, puis mettez en silo ou rentrez en cave.

Courges.— Récoltez-les fin octobre en conservant le pédoncule et disposez-les sur des étagères dans une pièce sèche.

Laitues.— Abritez-les de paillasons ou mieux transplantez-les sous châssis froid sans tarder toutefois à les consommer.

Mâches.— Pour les cueillir, même par temps de neige, recouvrez-les, par grands froids, de 10 à 15 centimètres de paille ou de feuilles.

Navets.— Arrachez-les en novembre et mettez-les en silo. Rentrez une petite provision en cave et placez-la dans du sable.

Oseille.— Pour récolter tout l'hiver, placez un coffre avec châssis sur votre plantation, entourez-le de fumier et couvrez par temps froid de paillasons.

Poireaux.— Couvrez-les simplement d'un lit de feuilles, sur place, ou mettez-les en jauge au Midi, le long d'un mur.

Poirée.— Couvrez les pieds de longues pailles pour les garantir du froid et faire blanchir les cardes.

Radis.— Mettez-les à la cave, dans du sable frais ou du terreau.

Salsifis, Scorsonères.— Mettez-les en jauge le long d'un mur côte à côte et recouvrez les racines de 10 à 15 centimètres de grande litière.

Tomates.— Prolongez la durée de la récolte : a) En inclinant les pieds effeuillés et en les recouvrant de coffres et châssis; b) En adossant des châssis au-dessus des pieds plantés contre un mur; c) En plaçant les fruits seuls dans une pièce chaude, sèche et éclairée, pour les faire mûrir.



CULTURES SOUS CHASSIS

IL NOUS A SEMBLÉ DEVOIR VOUS INTÉRESSER ET VOUS ÊTRE UTILES EN VOUS INDIQUANT LES MOYENS LES PLUS FACILES ET LES PLUS PRATIQUES POUR OBTENIR DES LÉGUMES FRAIS PENDANT TOUT L'HIVER EN VOUS SERVANT DE CHASSIS.

MATÉRIEL

Confectionnez des châssis de 1 m. 50 de long sur 1 m. 10 de large portant 3 traverses sur la longueur et 2 sur la largeur permettant d'y fixer des verres de 0 m. 35 de côté au moyen de mastic. A défaut de châssis vous pouvez utiliser de vieilles fenêtres, vieux châssis vitrés quelconques inutilisables par ailleurs.

Ces châssis reposeront sur des coffres ormés par des planches posées sur le sol, sur champ et maintenues droites et solides par des piquets. Sur un côté de la longueur, les planches auront 0 m. 40 de hauteur et celles du côté opposé 0 m. 20. Les planches des deux autres côtés suivront cette inclinaison, soit en les coupant, soit en les enfonçant en terre en biais, de façon à ce qu'elles suivent la différence de hauteur.

Les châssis auront ainsi une inclinaison suffisante pour emmagasiner la plus grande chaleur et seront suffisamment élevés de terre pour permettre le développement des plants sans étiolement.

SOINS

Bien ameubler le sol, fumez convenablement de préférence avec des fumiers chauds (fumiers frais de cheval, de mouton), coffrez, c'est-à-dire mettez en place les planches, nivelez avec soin le terrain, cette opération est de grande importance pour la bonne répartition des eaux d'arrosage. Les eaux mal réparties nuisent à la plante, soit par excès d'eau dans les creux, soit par insuffisance sur les parties plus hautes. Tirez les raies destinées à recevoir les graines, raies écartées convenablement suivant les différentes espèces. Semez dans les raies, recouvrez légèrement les graines de terreau fin, tamisé, arrosez légèrement et mettez les châssis. Tenez la terre légèrement humide par bassinages, un arrosoir par mètre carré.

Éclaircissez si besoin, sarcliez, enlevez les mauvaises herbes, aérez si vous avez des journées chaudes en soulevant les châssis en leur partie basse de 0 m. 10 environ par des briques, des

planchettes. Si possible, surveillez la température au moyen d'un thermomètre, ne pas dépasser 30°; au-dessus de cette température les plantes risquent de brûler. Refermez le soir au coucher du soleil.

CULTURES DIVERSES

Sous châssis, vous pouvez obtenir très facilement tout l'hiver différents légumes dont les principaux sont :

CAROTTES NATIVES : Grelot, rouge courte à châssis, Bel lot, Amsterdam, Touchon.

LAITUES : Gotte blonde, Gotte lente à monter, Gotte jaune d'or, Reine de Mai.

NAVETS : Demi-long blanc à forcer, Milan blanc et rouge.

RADIS : Rond écarlate à forcer, rond écarlate bout blanc à forcer, demi-long écarlate à forcer, demi-long écarlate bout blanc à forcer.

MODES DE CULTURES

CAROTTES : Semez en lignes à partir de septembre, octobre, lignes écartées de 10 $\frac{\text{cm}}{\text{m}}$, éclaircissez à trois travers de doigt, sarcliez, aérez si besoin, arrosez.

LAITUES : Semez en pépinières sous châssis à partir de septembre ; repiquez également sous châssis, lorsque le plant a 3/4 feuilles, en lignes à l'écartement de 12/ S 4 en tous sens.

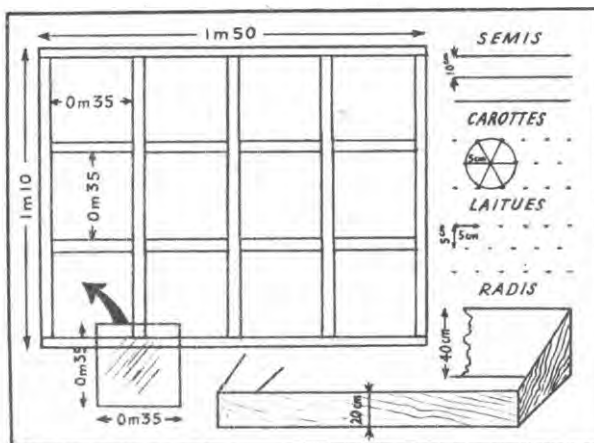
NAVETS : Semez à la volée très clair en octobre, de préférence semez en lignes, suffisamment clair, **éclaircissez**, si besoin pour avoir un écartement de 8/10 $\frac{\text{cm}}{\text{m}}$ entre chaque plante. Le semis en lignes permet d'effectuer plus facilement les sarclages et de tenir le terrain propre d'herbes. Vous consommerez 40 jours après.

RADIS : Même semis que pour les navets, les plantes à l'écartement de 5 $\frac{\text{cm}}{\text{m}}$ sur la ligne. Tenez la terre **fraîche**. Récolte 3 ou 4 semaines après le semis. Faites des semis successifs à partir de septembre pour échelonner la production.

PLANTS : Vos châssis sont débarrassés en février-mars, à cette époque vous les utiliserez en y semant les légumes d'été dont les jeunes plants craignent le froid et demandent à être abrités. Vous avancerez ainsi les productions par des semis faits plus tôt qu'en pleine terre et avec certitude de les réussir.

Vous ferez ainsi des plants de : AUBERGINES, **CELERIS**, CHICORÉES frisées, LAITUES, MELONS, PIMENTS, etc., que vous repiquerez dès qu'ils seront de force suffisante pour être mis en pleine terre.

FLEURS : Sous châssis vous réussirez les plants de : ACROCLINIUMS, **FICOIDES** tricolores, GIROFLÉES QUARANTAINES, MUFLIERS, ŒILLETS, REINES-MARGUERITES, ROSES d'INDE, ROSES TRÉMIÈRES, ZINNIAS, etc.



NOTA : Respectez les écartements indiqués, les plantes trop serrées poussent tout en feuilles, les racines restent petites, mal formées et sont dures.

AUX MÉNAGÈRES AVISÉES



LES MEILLEURES RECETTES

ASPERGES

I. Asperges, sauce aux truffes.

La sauce suivante, cuite à feu doux, convient pour 1 kilo d'asperges : 30 grammes de beurre, 20 grammes de farine, délayés dans un verre d'eau.

Ajoutez un petit verre de madère et 60 grammes de pelures de truffes finement hachées. On laisse réduire et on ajoute 50 grammes de beurre, sans laisser bouillir.

2. Asperges au beurre.

Servir les asperges avec du beurre fondu, dans lequel on a mis en suspension un peu de chapelure ou de mie de pain rassis finement émietée.

3. Asperges en omelette.

Couper les pointes d'asperges, blanchies au préalable, et les battre dans les œufs. Se sert de préférence peu cuit.

4. Asperges à l'huile.

Se servent simplement avec de l'huile, du vinaigre et, si on le désire, avec un peu de moutarde de Dijon.

5. Asperges sauce mousseline.

La sauce mousseline se prépare de la façon suivante : dans deux cuillères à soupe d'eau froide, on ajoute 4 jaunes d'œufs que l'on fait chauffer au bain-marie; tourner et ajouter peu à peu 250 grammes de beurre; laisser épaissir la sauce, et la servir.

AUBERGINES

1. Aubergines sauce tomate.

Faites blanchir les aubergines coupées en tranches d'un centimètre, faites-les frire et, avant la fin de la cuisson, ajoutez de l'ail et des échalotes coupés menu. Avant de servir, ajoutez une sauce tomate et un peu de parmesan.

2. Aubergines frites.

Sans les éplucher, faites-les frire, en tranches minces et à pleine friture.

3. Beignets d'aubergine.

Faites la pâte suivante : farine délayée avec eau ou lait, une cuillère d'huile d'olive, sel et poivre. Laissez reposer la pâte une heure; plonger les aubergines.

4. Aubergines farcies au maigre.

Creuser un peu l'aubergine fendue en deux. Remplir les aubergines avec la farce suivante : un oignon haché, une gousse d'ail, 3 cuillères de riz, une livre de tomates, sans eau ni graines, que vous faites cuire 30 minutes. Saupoudrer de chapelure, et cuire dans un plat beurré ou huilé, pendant 10 minutes au four.

5. Aubergines farcies au gras.

Même préparation que ci-dessus, en ajoutant à la farce du petit salé, du lard, ou un peu de viande finement hachée.

6. Aubergines et tomates provençales.

Mélanger les tomates et les aubergines coupées en morceaux; les faire frire à la poêle et les servir avec de l'ail et du persil.

BETTERAVES

I. Betteraves à la crème.



Faire mariner une demi-heure les betteraves taillées en bâtonnets, 2 oignons cuits au four, avec du sel, du poivre, de l'huile et du vinaigre. Egoutter et mélanger à une sauce préparée avec une cuillerée de moutarde délayée dans un verre de crème et un jus de citron.

2. Betteraves en salade.

Se consomme en salade, soit seule, soit mélangée avec la mâche, la doucette ou la scarole.

3. Bœuf bouilli aux betteraves.

Cuites au four ou blanchies, coupées en rondelles, elles seront servies pour accompagner le bœuf.

CARDONS

I. Cardons au gratin.



Court-bouillonner les cardons dans de l'eau additionnée de farine, de vinaigre, d'un bouquet garni et de bonne graisse de porc. Faire cuire une heure environ. Faites une béchamelle au fromage; alternez dans un gratin les cardons et la sauce; saupoudrez le tout de fromage et laissez gratiner un moment.



CAROTTES

1. Carottes Vichy.

Entières, si elles sont nouvelles, en rondelles, si elles sont vieilles. Faites cuire vos carottes à l'eau, avec du beurre et une pincée de bicarbonate de soude.

Faites cuire en découvrant le récipient, jusqu'à ce que l'eau soit entièrement évaporée. Servez ensuite en saupoudrant de persil finement haché.

2. Carottes à la crème.

Ne faites pas évaporer l'eau dans laquelle vous avez fait cuire vos carottes avec du beurre, mais liez ce jus avec de la farine et du lait, ou mieux de la crème.

3. Carottes au lard ou au jambon.

Cuire les carottes à l'eau avec du lard fondu ou du jambon, et quelques dés de lard fumé. Ne pas tropsaler.

4. Veau ou boeuf aux carottes.

Dans le jus d'un morceau de veau ou de bœuf cuit à la cocotte, rangez quelques petits oignons et des carottes nouvelles coupées en rondelles très fines. Assaisonnez de thym, persil, ail, faites cuire à feu doux et humectez de bouillon pendant la cuisson.

CELERIS



1. Céleris sauce Béchamel.

Faire une béchamelle selon le procédé classique et faire mijoter à feu doux les céleris dans cette sauce après les avoir fait blanchir.

2. Céleris ménagère.

Faites cuire dans un bouillon les céleris avec des carottes et des petits oignons, au four si possible, pendant deux heures. Egouttez-les et faites-les mijoter dans un roux que vous aurez fait avec de la farine, du beurre et du jus de cuisson.

3. Céleris en purée.

Ajoutez au céleri blanchi des pommes de terre coupées en morceaux, et faites cuire le tout ensemble pendant 30 minutes. Puis faites une purée. Ajoutez du beurre et du lait et assaisonnez avec du sel et une pincée de sucre. Servez très chaud.

4. Céleris au bœuf.

Faites rôtir environ 10 minutes un morceau de bœuf piqué de lardons avec quelques oignons, quelques carottes et un bouquet de fines herbes. Ajoutez un verre de vin blanc, d'eau et un petit verre de cognac. Faites cuire à l'étouffée deux heures et passez la sauce avant de servir.

5. Céleris aux anchois.

Faites blanchir vos céleris, coupez-les en lanières et servez-les en salade avec des filets d'anchois.

CHICOREE



1. Chicorées au gras.

Hachez très finement les chicorées blanchies. Mélangez la chicorée à un roux blond ; ajoutez peu à peu du bouillon et portez à ébullition sans

cesser de tourner. Faites ensuite cuire au four et, en servant, ajoutez du beurre frais en morceaux.

2. Chicorées au maigre.

Même recette que ci-dessus, en remplaçant le bouillon par du lait. Doublez la quantité de beurre et servez avec des crotons frits.

3. Chicorées au gratin.

Mélangez 250 grammes de chicorée cuite avec 150 grammes de purée de pommes de terre. Réchauffez sur un feu doux, versez dans un plat beurré, saupoudrez de fromage et de chapelure. Semez dessus quelques noisettes de beurre et gratinez un instant à four chaud.



CHOUX

1. Choux farcis.

Enlevez les parties trop dures du chou et remplacez-les par la farce suivante : 50 grammes de lard, jambon ou chair à saucisse, ou encore 250 grammes de viande cuite, telle que restes de bœuf ou de mouton. Arrondissez votre chou ainsi farci, et enveloppez-le de crépine de porc. Faites-le cuire au four dans un plat contenant un 1/2 litre de bouillon, quelques carottes et quelques oignons.

2. Choux en ragoût.

A un quart de lard coupé en dés que vous aurez fait revenir avec quelques petits oignons et de l'ail écrasé, ajoutez 40 grammes de farine légèrement roussie. Ajoutez-y le chou assaisonné à votre convenance. Mouillez-le avec de l'eau ou un jus de viande, et laissez cuire à petit feu 2 heures environ.

3. Choux en choucroute.

Faites cuire 750 grammes de lard fumé dans 1 litre d'eau, à feu modéré. Ajoutez 3 livres de choucroute, pressez fortement entre les mains quelques grains de genièvre. Faites cuire très lentement, en retournant le tout assez souvent. Ajoutez un peu de vin blanc. Cuisson 4 heures. Quand le liquide est absorbé en entier, c'est que la cuisson est terminée. Servez avec du lard coupé en tranches, des saucisses chipolata, et aussi quelques pommes de terre bouillies.

4. Soupe aux choux.

Faites bouillir une livre d'épaule de mouton, un jarret de porc et une saucisse; faites écumer comme un pot-au-feu; ajoutez le chou, des carottes et un clou de girofle, des navets, des panais, quelques poireaux et quelques pommes de terre. Le chou bouilli peut se manger en salade.

CHOUX DE BRUXELLES

1. Choux de Bruxelles sautés.



Faire sauter à la poêle, sur un feu très vif, après les avoir fait blanchir 15 minutes, les choux avec 100 grammes de beurre pour une livre de chou.

Dès qu'ils rissolent, les servir en ajoutant soit du beurre frais, soit du jus de viande et du persil haché.

2. Choux de Bruxelles gratinés.

Blanchis et égouttés, placez vos choux dans un gratin bien beurré. Recouvrez-les ensuite de fromage râpé et de parcelles de beurre. Les laisser gratiner un moment.

3. Choux de Bruxelles sauce Béchamel.

Même préparation que ci-dessus, remplacez le fromage râpé par une sauce Béchamel et faire gratiner.

CHOUX-FLEURS

1. Choux-fleurs sauce blanche.



Lorsque le chou-fleur que vous faites blanchir fléchit sous le doigt, vous le retirez délicatement et le disposez dans un bol chauffé, tiges en l'air, pour

reconstituer le chou. Le tenir au chaud au bain-marie. Faites une sauce blanche avec beurre, lait, farine, sel et poivre. Démoulez le chou en le renversant et arrosez-le de sauce blanche très chaude.

2. Choux-fleurs au fromage.

Aux choux-fleurs bien blanchis et bien égouttés, ajoutez une soucoupe de gruyère râpé et mélangez délicatement. Mettez les bouquets ainsi préparés dans un plat à feu bien beurré, et recouvrez-les de sauce béchamelle. Saupoudrez encore de gruyère, ajoutez de la mie de pain émiettée, arrosez de beurre fondu et faites cuire au four.

3. Choux-fleurs en beignets.

Faites mariner les choux blanchis et égouttés un instant avec du vinaigre, du sel, du poivre ou jus de citron. Egouttez-les de nouveau. Plongez ensuite chaque bouquet dans une pâte à frire un peu épaisse et vous les servez bien frits avec du persil frit ou une sauce tomate.

4. Choux-fleurs en salade.

Se prépare simplement à l'huile et au vinaigre, avec une pointe d'ail et de persil.

CONCOMBRES



I. Concombres en hors-d'oeuvre.

Les couper en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur; enlever les graines. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes et les rafraîchir à l'eau froide. Ecraser 100 grammes de thon en conserve dans une terrine; mélanger avec une noix de beurre et garnir les rondelles de cette pâte. Recouvrir ensuite de mayonnaise.

2. Concombres en sauce.

Lorsque les concombres sont cuits, les accommoder soit à la sauce béchamelle, soit à la sauce poulette, soit à la maître d'hôtel.

3. Concombres frits.

Les concombres, coupés en rondelles, sont frits exactement comme les aubergines.

4. Concombres en salade.

Les partager dans la longueur et enlever les graines. Les couper en tranches fines et les saupoudrer de sel fin, pour qu'ils dégorgent. Vous les égouttez sur un linge et vous les assaisonnez comme une salade.

COURGETTES



I. Courgettes au gratin.

Les petites se préparent entières comme les grosses. Les faire sauter au beurre pour les ramollir. Les ranger dans un gratin, les recouvrir de sauce béchamelle; les saupoudrer de fromage râpé et les arroser de beurre fondu ; les cuire 10 minutes au four.

2. Courgettes farcies.

Les partager en deux sur la longueur et les creuser en barques. Les blanchir légèrement à l'eau salée : les égoutter et les ranger sur un gratin beurré : les remplir de farce faite de viande, de jambon ou de chair à saucisse, et les gratiner 15 minutes au four.

3. Courgettes en beignets.

Prenez des courgettes tendres et coupez-les en tranches minces. Plongez-les dans une pâte à frire épaisse et faites-les frire à l'huile bouillante.

EPINARDS



I. Epinards en sauce.

Pressez fortement entre vos mains les épinards blanchis; hachez-les finement. Mettez-les dans une casserole, avec deux noix de beurre, sur un feu vif; assaisonnez et mélangez bien. Versez un verre de lait et laissez mijoter 20 minutes. Pour servir, ajoutez hors du feu du beurre bien mélangé. Ajoutez-y du fromage râpé ou des croûtons frits, ou des œufs durs.

2. Epinards au gratin.

Faire une purée chaude de pommes de terre. Bien la mélanger avec quelques cuillerées d'épinards hachés fin, et l'étaler sur un plat à gratin beurré. Saupoudrer de gruyère râpé; semer dessus des morceaux de beurre, un peu de chapelure et gratin au four.

3. Epinards au jambon.

Faites revenir les épinards hachés et ajoutez-y du maigre de jambon coupé en dés. Assaisonnez avec un peu de muscade; mélangez 3 jaunes d'œuf et 60 gr. de gruyère râpé. Fouettez les blancs en neige ferme. Ne remplissez votre plat au gratin qu'aux 3/4, et mettez au four pendant 20 minutes.

4. Epinards en omelette.

Vous battez bien vos épinards, et vous en faites une omelette. Si les épinards sont très tendres, il n'est pas utile de les faire blanchir.

5. Epinards avec du veau,

Hachés très finement, vous les servez avec le jus de veau comme garniture.

FEVES



1. Fèves au lard maigre.

Peler les fèves et les faire bouillir 10 minutes à l'eau salée. Rissoler du petit salé avec du beurre, saupoudrer avec un peu de farine, et laisser jaunir. Puis délayer avec 1/2 verre de bouillon. L'ébullition prise, y ajouter les fèves, assaisonner et laisser cuire une 1/2 heure.

2. Fèves à la maître d'hôtel.

Egoutter les fèves et les faire sécher au four quelques minutes. Ajouter assaisonnement et remettre sur le feu. Servir en ajoutant du persil haché et un jus de citron.

3. Fèves à la poulette.

Les fèves bien égouttées sont mélangées à 2 verres de sauce poulette où elles achèvent de cuire. Cette sauce est faite d'un roux blond beurre, farine, eau ou bouillon, et assaisonnée de sel, poivre et noix muscade râpée. Quand la sauce bout, on y joint du persil et des pelures de truffes ou de champignons râpés. On passe la sauce dès qu'elle est cuite, et on la lie avec un jaune d'œuf.

HARICOTS VERTS



I. Haricots verts sautés.

Cuire 25 minutes à l'eau bouillante des haricots fins. Bien les égoutter sur un tamis. Les passer à la poêle avec du beurre fondu, et ajouter au moment de servir du persil haché et une pointe d'ail.

2. Haricots verts à l'anglaise.

Les cuire comme précédemment et les passer à l'eau froide, pour qu'ils restent verts et fermes. Les passer ensuite à la poêle ou à la casserole, et servir comme précédemment.

3. Haricots verts à la crème.

Les préparer à l'anglaise. Une fois beurrés et réchauffés, les lier avec 1/4 de crème fraîche et épaisse. Les servir sur un plat très chaud, après les avoir laissés quelques minutes à feu doux pour chauffer la crème.

4. Haricots verts au gras.

Mettre les haricots cuits dans un sautoir avec 100 grammes de beurre, sel, poivre, et 15 grammes de farine. Délayer avec 1/2 verre de bouillon, et les laisser mijoter une dizaine de minutes.

5. Haricots au lard.

Faire revenir 100 grammes de beurre et 100 grammes de lard de poitrine coupé en dés. Faire sauter les haricots. Arroser d'eau et faire cuire 10 minutes. On peut à la place du lard ajouter aux haricots des garnitures de rognons et faire ainsi des haricots aux rognons.

6. Haricots verts panachés.

Les mélanger avec une quantité égale de flageolets; les lier au beurre et les servir avec du persil haché et un jus de citron.

LAITUES



1. Laitues farcies.

Se préparent comme le chou farci.

2. Laitue en salade.

Laisser le cœur entier ou le couper en deux ou quatre, selon la grosseur.

Préparez la vinaigrette avec sel, poivre, huile d'olive, et vinaigre, cerfeuil haché fin ou oignon nouveau. Mélanger avec la salade bien essorée et servir avec des croûtons passés à l'ail et quelques quartiers d'œufs durs.

3. Laitues à l'étouffée.

Partager les laitues et les mettre dans une casserole bien beurrée par couches alternées avec le beurre divisé en parcelles. Presser sur le tout et glisser dedans quelques petits oignons, un bouquet garni une pincée de sucre, sel et poivre. Ne pas mouiller et cuire 3/4 d'heure, à feu très modéré, en étouffant; ajouter une liaison très courte de farine, faire cuire encore un instant et servir.

Faire fondre 100 grammes de beurre; ajouter un peu de farine; délayer avec un verre de bouillon et assaisonner en ajoutant un peu de thym. Ajouter quelques cuillerées de jus de rôti et les laitues bien égouttées. Faire mijoter, au four de préférence, pendant 1 heure 1/2, en les arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

NAVETS

1. Navets au jus.



Les couper en morceaux cubiques en forme d'olives. Les porter à l'ébullition 5 minutes. Bien les égoutter et les sécher. Les faire blondir à la poêle avec du beurre ou de la graisse. Les faire

cuire 30 minutes environ couverts de jus de rôti, à petit feu régulier, le récipient bien couvert.

2. Navets au canard.

Même préparation : les navets dans le jus de rôti d'un canard avec quelques olives.

3. Navets en purée.

Couvrir à peine d'eau les navets; ajouter une pincée de sel et de sucre et 100 grs de beurre. Cuire lentement et passer au tamis. Ajouter à cette purée un peu de pommes de terre pour donner consistance.

OIGNONS



1. Oignons au gratin.

Les couper en deux; les disposer dans un plat à gratin et bien les beurrer. Emiettez de la mie de pain rassis, les arroser de quelques gouttes d'huile et les cuire au four, à feu doux.

2. Oignons farcis.

Creuser assez profondément les oignons pour pouvoir y introduire la farce. Préparer cette farce avec du jambon, de la chair à saucisse ou des restants de bœuf ou de veau. Faire roussir au beurre ou à l'huile la partie que l'on a enlevée des oignons, la saupoudrer de farine et laisser brunir un peu. Ajouter du bouillon et une cuillerée d'eau-de-vie, placer les oignons dans cette sauce et les cuire 1 heure 1/2 au four, en les arrosant assez souvent.

3. Oignons glacés.

Faire fondre du beurre avec un morceau de sucre et y mettre des petits oignons. Quand ils ont une belle couleur dorée, ajouter un verre de bouillon et laisser réduire à feu vif la sauce.

4. Purée Soubise.

Prenez des oignons les plus gros possible et coupez-les très fins. Faites fondre un morceau de beurre et ajoutez-y les oignons; assaisonnez. Laissez cuire à petit feu 3/4 d'heure. Passez cette purée au tamis. Pendant la cuisson, préparez une béchamel épaisse mélangée par quantités égales à la purée d'oignons. Avec cette sauce vous accompagnerez les côtes de mouton, les entrecôtes grillées, les saucisses et andouillettes ou les œufs pochés.

PANAIS



1. Panais sautés.

Les blanchir et les laisser refroidir. Les tailler en gros dés et les faire sauter au beurre. Les assaisonner avec sel et poivre et persil haché.

2. Panais au jus. 3. Panais au canard. 4. Panais en purée. Voir Navets.

PETITS POIS



1. Petits pois bonne femme.

Ajoutez à 100 grammes de beurre, une laitue hachée, 6 oignons nouveaux coupés, 100 grammes de petit salé, et 1 kilo 1/2 de petits pois. Ajoutez un peu de sucre, du sel et un bouquet garni. Couvrez hermétiquement et mettez à feu doux. Laissez mijoter 40 minutes et ne laissez jamais les légumes à sec. Préparez à part une liaison avec du beurre frais et 2 jaunes d'œuf. La verser dans les pois et servir.

2. Petits pois au velouté.

Faire un roux très clair avec 30 grammes de beurre et 30 grammes de farine et 1 litre de bouillon. Le faire bouillir et y verser les petits pois. Faire cuire 40 minutes. Ajouter des oignons nouveaux hachés et des fines herbes. Lier la sauce au moment de servir avec la liaison ci-dessus, et un verre de crème.

3. Pois mange-tout.

Même préparation que ci-dessus.

4. Petits pois de conserve en boîte au naturel.

Plongez les petits pois quelques minutes dans l'eau bouillante pour leur enlever leur goût de conserve. Ajouter alors du beurre, des petits oignons cuits à part et du jus de viande.

5. Purée de pois.

Passer les pois. Mettre alors la purée dans une casserole avec du beurre, sel et poivre. Bien remuer pour amalgamer le tout, et ne pas laisser trop longtemps sur le feu. Servir avec des croûtons frits au beurre, ou comme garniture pour côtelettes ou harengs saurs dessalés au préalable dans l'eau bouillante.

PIMENTS



I. Piments grillés pour hors-d'œuvre.

Mettre sur un gril à feu doux les piments verts ou rouges. Quand ils sont ramollis, on les pèle délicatement, et on les partage en deux dans la longueur. Retirer les graines; couper les piments en lanières, les arroser d'huile d'olive, vinaigre, sel, poivre, câpres hachées et persil.

PISSENLITS



I. Pissenlits en salade.

Voir Laitue en salade.

2. Pissenlits cuits au jus.

Bien blanchir les pissenlits à l'eau bouillante salée. Bien les presser et les hacher, mais pas trop fin. Mettre les pissenlits avec un morceau de beurre et une cuillère de farine. Mouiller avec du jus ou du bouillon, et laisser mijoter. Les servir avec des croûtons frits.

POIREAUX



I. Poireaux à la Béchamel.

Ne conserver que les blancs des gros poireaux (les feuilles pouvant être utilisées au potage). Bien les blanchir à l'eau salée et les servir avec une béchamel ou une vinaigrette.

2. Poireaux au gratin.

Couper les blancs en rondelles d'un doigt d'épaisseur. Les cuire à l'eau bouillante 1/4 d'heure. Préparer une sauce béchamel et y mélanger les poireaux. Laisser mijoter les poireaux, puis les mettre dans un plat à gratin; les saupoudrer de mie de pain émiettée; beurrer et gratiner 1/4 d'heure.

3. Poireaux en potage.

Couper les poireaux finement et les faire revenir avec un bon morceau de beurre. Quand ils sont légèrement dorés, ajouter l'eau nécessaire au potage et 3 ou 4 belles pommes de terre. Passer le potage et l'épaissir avec du tapioca ou de la semoule.

POIREES OU COTES DE BETTE



I. Poirées sauce béchamel.

On divise chaque côte en 5 ou 6 morceaux, que l'on blanchit à l'eau salée pendant 40 minutes environ. Après les avoir égouttées, servir dans un légumier en alternant par couches légumes et sauce.

2. Poirées poulette.

Même préparation que précédemment.

3. Poirées au gratin et au fromage râpé.

Même préparation que précédemment; on ajoute simplement du fromage râpé en couches alternées avec les poirées, et on met à gratiner pendant 15 minutes au four.

SALSIFIS ET SCORSONERES



I. Salsifis sautés.

Faire sauter au beurre, comme des pommes de terre, les salsifis blanchis et les saupoudrer de persil haché. Pour accompagner un rôti, les faire sauter au jus, et arroser avec l'eau qui a déglacé le plat à rôtir.

2. Salsifis en sauce.

Les salsifis étant bien égouttés, les faire mijoter dans une sauce béchamel bien beurrée.

3. Salsifis frits.

Préalablement cuits et égouttés, vous les trempez dans une pâte à frire et les mettez à l'huile fumante. Les laisser bien dorer et les faire égoutter avant de les servir.

4. Salsifis en ragoût.

Les ajouter au -ragoût que l'on veut garnir (tel ragoût de veau), et les laisser cuire dans la sauce liée une heure au moins.

TOMATES



I. Tomates provençales.

Couper les tomates en deux sur le travers. Les poser à plat sur une poêle contenant de l'huile chaude, de l'ail et des échalotes hachés. Cuire 5 minutes, en les retournant et en les piquant pour percer la peau. Saupoudrez de persil haché.

2. Tomates farcies.

Evider les tomates et les remplir avec une farce composée d'oignons hachés, viande, sel, poivre, fines herbes, le tout lié avec un œuf cru. Emietter du pain rassis; huiler bien votre gratin et cuire au four, à feu modéré.

3. Tomates au gratin.

Placer les tomates sur un hachis composé d'ail et de persil hachés, de mie de pain ou de chapelure. Assaisonner. Recouvrir encore de chapelure, arroser d'un peu d'huile et mettre une heure au four doux.

4. Tomates en hors-d'oeuvre.

Couper les tomates en lames minces; saupoudrer de sel, poivre, arroser d'huile, de vinaigre, et de persil haché.

5. Tomates en salade.

Disposer les tomates avec quelques anchois et des œufs durs coupés en quartiers. Arroser le tout d'huile vinaigre, sel et poivre.



MANIÈRE DE PRÉPARER LES CONSERVES

Les conserves sont des préparations ménagères qui permettent de garder d l'état de provisions des denrées alimentaires périssables, telles que les légumes. A l'heure actuelle, avec les procédés connus, tous les produits végétaux peuvent être conservés par les ménagères, non seulement quelques jours, mais des mois, une année et même davantage. Le procédé est à la portée des maîtresses de maison ; celles-ci réaliseront toujours une grande économie en faisant elles-mêmes leurs conserves, si elles utilisent pour cela les ressources du jardin ou de la ferme.

Le meilleur procédé pour faire de bonnes conserves est de les faire le plus rapidement possible, c'est-à-dire de laisser s'écouler le moins de temps possible entre le moment où elles ramasseront leurs légumes et le moment où elles les mettront en conserve. On sait que les végétaux s'altèrent et se putréfient rapidement sous l'influence d'êtres infiniment petits, presque tous microscopiques : les ferments, les moisissures et les bactéries.

Le seul procédé que nous nous permettons de recommander de façon particulière, parce qu'il est le plus simple et parce qu'on a rarement des mécomptes avec lui, est le procédé par la chaleur, appelé procédé APPERT.

Ce procédé, universellement employé, consiste à enfermer les produits à conserver dans des récipients hermétiquement clos, et à les porter à une température suffisante pour tuer tous les germes. Il faut se munir de récipients résistant à une température de 100 d 125°. et pourvus d'un bouchage hermétique. Ils peuvent être en verre ou en fer-blanc. Au moment de leur emploi, ils doivent être rigoureusement propres et avoir été ébouillantés. Les récipients sont ensuite remplis des produits à conserver. Pour les petits pois ou les haricots, il est bon de les blanchir partiellement : ils se conservent mieux et se tassent mieux dans les bocaux.

Pour les légumes, la stérilisation à 100° est suffisante, car tous les microbes adultes sont tués d 100°. Mais il faut faire bouillir au moins pendant deux heures pour avoir une conservation excellente. Dans les ménages, on obtient facilement cette stérilisation, en plaçant les bouteilles ou les boîtes dans un bain-marie d'eau bouillante. Ce procédé est donc d la portée de tous.

La condition essentielle pour réussir est d'avoir des bocaux ou des boîtes hermétiquement clos. On s'assurera de cela, en ce qui concerne les boîtes, en les plongeant dans de l'eau chaude ; si rien ne fuse, c'est que la boîte a été bien soudée. En outre, il est bien rare que les boîtes en fer-blanc soient bien soudées ; le soudage des boîtes est une opération très simple mais qui donne souvent des mécomptes, car la fermeture exige une grande pratique ; comme conclusion, utilisez de préférence des bocaux ou des bouteilles. En ce qui concerne les bouteilles, on choisira des bouteilles très épaisses et on les bouchera avec des bouchons souples, de bonne qualité, à grain fin et homogène. On mettra à l'eau froide les bouteilles et on les environnera de paille de façon que pendant l'ébullition, en se choquant, elles ne puissent se casser ; on les laissera refroidir dans l'eau, et on les conservera dans un endroit frais, et le goulot en bas pour que le bouchon soit imprégné de liquide. On aura aussi soin de ne pas les remplir jusqu'au bord.

Quand les bouteilles auront bien bouilli, il est recommandé de passer de la cire autour du bouchon : la conservation n'en sera que plus soignée. L'essentiel est que l'opération soit faite le plus rapidement possible et que les légumes restent exposés le moins longtemps possible à l'action des microbes.

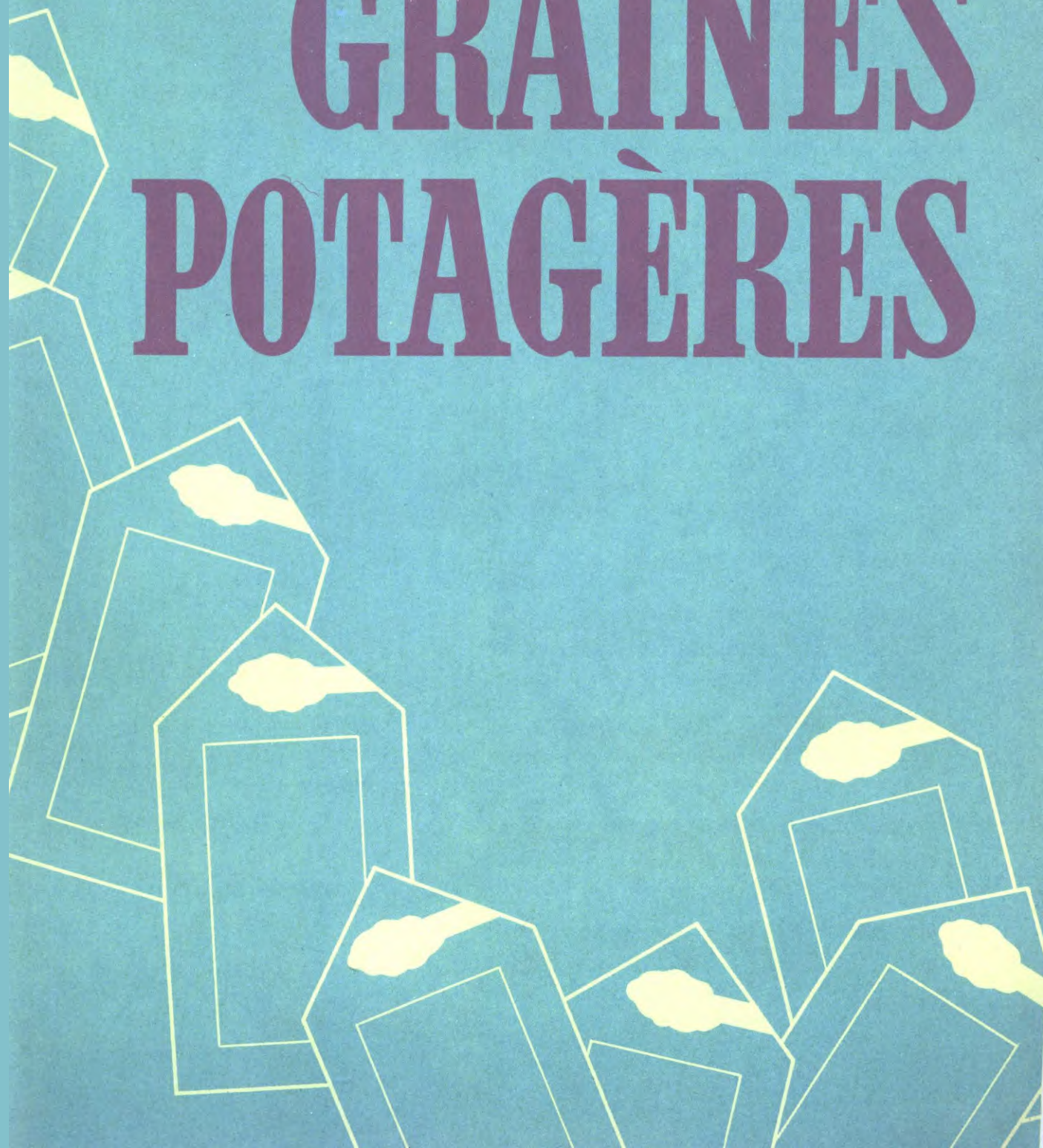
On peut également, d la maison, faire des conserves de légumes dans des boîtes serties ; mais pour la consommation familiale des légumes, l'emploi des bocaux en verre est de beaucoup préférable ; les bocaux peuvent, en effet, servir indéfiniment, si le verre est de bonne qualité, et les boîtes ne peuvent servir qu'une fois.

On peut mettre en conserve les légumes suivants par le procédé que nous avons indiqué : les asperges, les fonds d'artichaut, les petits pois, les haricots verts, les flageolets, les haricots panachés, les tomates, la macédoine et la jardinière.

Si les maîtresses de maison veulent bien suivre les conseils que nous venons de leur donner, elles pourront avoir toute l'année d'excellents légumes à des prix de revient bien inférieurs à ceux du commerce. Quant à la qualité, elles la connaîtront mieux que personne puisqu'elles-mêmes auront préparé leurs conserves.

*pour faciliter votre choix
parmi toutes nos variétés,
voici d'abord une sélection
de nos*

GRAINES POTAGÈRES



...ces Légumes

qui 'feront les délices de votre table, vous pourrez les récolter vous-même en suivant le mode de culture indiqué sous chaque variété et reproduit sur chaque sachet.



DES AVANTAGES

Certitude de semer la variété que l'on désire récolter grâce à la sélection rigoureuse de nos semences.

UNE ÉCONOMIE

de temps et d'argent. Vos semis étant faits avec des graines de choix, vous n'aurez pas à recommencer.

UNE QUALITÉ

Récoltées par nos soins, nos graines offrent la garantie d'une qualité germinative maximum.

UNE GARANTIE

Nos graines, d'une sélection très supérieure, sont vendues en sachets avec une bande de garantie indispensable. Pour être certain de les utiliser, il faut donc exiger cette bande dont vous trouverez ci-contre la reproduction.



COULEUR
VERTE



ARROCHE
blonde ou Belle Dame

Semer de mars en août successivement, clair, en place ou en rayons distants de 30 à 40 cent. Les feuilles de cette plante sont employées comme celles de l'oseille et de l'épinard.



ASPERGE
d'Argenteuil (graines)

Semer en avril-mai en place ou mieux en pépinière, à la volée ou en lignes espacées de 20 à 25 cent.; **mettre** en place au premier ou deuxième printemps en espaçant de 80 cent. en tous sens. Récolte dès la quatrième année.



AUBERGINE
violette longue

Semer de fin février à avril sur couche; **repiquer** sur couche ou sous châssis à froid; **mettre** en place en mai à une exposition chaude; **espacer** de 50 cent., **abriter** au besoin.



BASILIC
grand vert
(Basilic aux sauces) (Herbe royale)

Semer : 1^{er} En mars-avril sur couche; **repiquer** en pépinière, **mettre** en place en mai à une exposition chaude. 2^u En avril-mai en pépinière bien exposée, **repiquer** de même et **mettre** en place dès que les plants sont assez forts. 3^e En mai sur place.



BETTERAVE A SALADE
rouge grosse ou rouge longue
des Vertus

Semer en place, en rayons, d'avril à fin mai; **éclaircir** les pieds de 20 à 30 cent., sur la ligne; la terre doit être bien ameublie et bien fumée; l'arrachage se fait fin octobre. Les racines se conservent en les recouvrant de terre, soit en cave ou tout autre endroit abrité.



BETTERAVE A SALADE
rouge crapaudine (B. écorce)

Semer en place d'avril à fin mai, en rayons distants de 35 cent.; **éclaircir** les pieds de 20 à 25 cent., sur la ligne. La terre doit être bien ameublie et bien fumée; il est bon que le fumier soit enterré dès l'automne pour éviter d'avoir des racines fourchues.



BETTERAVE A SALADE
rouge-noir plate d'Égypte

Semer en place ou en rayons d'avril à la fin mai, **éclaircir** les pieds de 15 à 20 cent. sur la ligne; la terre doit être bien ameublie et bien fumée. Les racines se conservent en les recouvrant de terre, soit en cave ou tout autre endroit abrité.



CARDON
plein inerme (sans épines)

Semer sur couche en avril et **mettre** en place en mai en terre fraîche et bien fumée, à 80 cent. environ en tous sens, à l'automne on lie les feuilles et on les garnit de paille pour les faire blanchir. Se conserve l'hiver en cave saine à l'abri de la gelée.



CAROTTE
rouge très courte à châssis
(C. Grelot) (C. Toupie)

Semer sur couche et en place d'août en mars, et sur terreau de mars en mai, **éclaircir** les pieds en les laissant assez serrés, environ 3 à 4 cent. en tous sens. L'arrachage se fait au fur et à mesure que les racines grossissent, ce qui permet aux autres de se développer facilement. Arrosages fréquents pendant les chaleurs.



CAROTTE
rouge demi-courte de Guérande

Semer de février en août successivement, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 15 à 20 cent. environ, en terrain sain et substantiel. Après le semis, **serrer** la terre, et, quand les plants sont bien sortis, les sarcler et les éclaircir s'il y a lieu.



CAROTTE
rouge demi-longue sans cœur
Nantaise (Muscade)
(Carotte cylindrique)

Semer en place et en pleine terre de février en août, en terre bien préparée et fumée, **éclaircir** les plants en laissant entre eux 4 ou 5 cent. de distance. Arrosages fréquents pendant les chaleurs, afin d'obtenir des racines tendres. Arrachage fin octobre. Les racines se conservent en les mettant debout dans une cave ou tout autre endroit abrité en les recouvrant de terre.



CAROTTE
rouge demi-longue hâtive
sans cœur
(Touchon) (Amsterdam)

Semer de février en août successivement, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 15 à 20 cent. environ, en terrain sain et substantiel. Après le semis, **serrer** la terre et, quand les plants sont bien sortis, les sarcler et les éclaircir s'il y a lieu.



CAROTTE

rouge demi-longue de Chantenay
(Carotte de Saint-Brieuc)

Semer de février en août successivement, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 15 à 20 cent. environ, en terrain sain et substantiel. Après le semis, **serrer** la terre, et quand les plants sont bien sortis, les sarcler et les éclaircir s'il y a lieu.



CAROTTE

rouge longue de Saint-Valéry
(d'Amiens) (de Boulogne)

Semer en place, en pleine terre, de mars en juin, en terrain bien préparé, fumé, et surtout bien défoncé; lorsque le plant est assez fort, on l'éclaircit; arrosages pendant l'été, arrachage fin octobre. Les racines se conservent en les mettant debout dans une cave ou tout autre endroit abrité et en les recouvrant de terre.



CÉLERI

plein blanc court grosse côte
du Plessis (Céleri sans drageons)

Semer : 1° En février-mars sur couche, **repiquer** sous châssis ou en plate-bande abritée, **mettre** en place en avril-mai. 2° D'avril en juin en pépinière, **mettre** en place de juin en juillet, **espacer** de 40 cent. Faire blanchir à mesure des besoins et conserver l'hiver à la cave ou tout autre lieu sain.



CÉLERI-RAVE

de Paris amélioré

Semer : 1° En février-mars sur couche et sous châssis; **mettre** en place en bon terrain frais en espaçant de 30 à 40 cent. ; **consommer** de fin juillet en septembre. 2° En avril-mai, en pépinière, **mettre** en place en mai-juin. Pour la provision d'hiver, conserver en cave ou tout autre lieu à l'abri du froid.



CERFEUIL

commun

Semer : 1° D'octobre en février sur couche et sous châssis, 2° De mars en septembre en place, à la volée ou en lignes espacées de 20 cent. en bon terrain, de préférence à l'ombre à partir du mois d'avril.



CHICORÉE

frisée de Meaux
(Ch. Belle Lyonnaise)
(Ch. Petite Simone)

Semer d'avril en août successivement en pépinière ; **mettre** en place en terrain substantiel en espaçant de 30 à 40 cent. **Conserver** l'hiver en lieu sain à l'abri du froid.



SACHET N° 84

CHICORÉE

frisée de **Ruffec**
(Ch. Béglaise) (Ch. de Bordeaux)

Semer d'avril en août successivement en pépinière ; **mettre** en place en terrain substantiel en espaçant de 30 à 40 cent. **Conserver** l'hiver en lieu sain à l'abri du froid.



SACHET N° 16

CHICORÉE

frisée fine de Rouen. Ch. Corne
de Cerf (Chicorée Rouennaise)

Semer d'avril en août successivement en pépinière ; **mettre** en place en terrain substantiel en espaçant de 30 à 40 cent. **Conserver** l'hiver en lieu sain à l'abri du froid.



SACHET N° 85

CHICORÉE

frisée d'hiver de Provence
(Chicorée demi-fine de Saragna)

Semer de juin en août successivement en pépinière ; **mettre** en place en terrain substantiel en espaçant de 30 à 40 cent. **Conserver** l'hiver en lieu sain à l'abri du froid.



SACHET N° 18

CHICORÉE

Scarole géante maraîchère
(Scarole Batavia)

Semer : 1° En avril-mai sur couche sous châssis ou à bonne exposition abritée ; **mettre** en place en mai-juin en bon terrain, en espaçant de 30 à 40 cent. 2° Et préférablement de juin à août en pépinière ; **mettre** en place en juillet-août. **Conserver** l'hiver en cave ou cellier.



SACHET N° 17

CHICORÉE

Scarole ronde (ou verte)
à cœur plein
(Scarole bouclée de Paris)

Semer d'avril en juillet en bonne terre bien préparée pour repiquer à 30 cent. de distance environ un mois après le semis. Quand le plant a atteint son entier développement, on l'attache d'un lien en relevant les feuilles pour les faire blanchir. Cette variété convient bien pour cultiver en automne.



SACHET N° 203

CHICORÉE

Scarole en Cornet (Race d'Anjou)
(Scarole Cornette)

Semer : 1° En avril-mai sur couche sous châssis ou à bonne exposition abritée ; **mettre** en place en mai-juin en bon terrain, en espaçant de 30 à 40 cent. 2° Et préférablement, de juin à août en pépinière ; **mettre** en place en juillet-août. **Conserver** l'hiver en cave ou cellier.



**CHICORÉE A GROSSES
RACINES**
de Bruxelles ou Witloof
(ou Endive)

Semer de mai à fin juillet successivement en pleine terre, à la volée ou en rayons espacés de 25 à 30 cent. On peut tout l'hiver avoir des feuilles blanches en couvrant les plantes avec du terreau, des feuilles, etc.



CHICORÉE
sauvage ordinaire ou amère
(Barbe-de-Capucin)

Semer : 1° D'octobre en février sous châssis sur couche. 2° De mars en août successivement en pleine terre, à la volée ou en rayons espacés de 25 à 30 cent.. On peut avoir des feuilles blanches tout l'hiver en couvrant les plantes avec du terreau, des feuilles, etc. La Barbe-de-Capucin s'obtient en arrachant à l'automne les racines pour les faire pousser en lieu obscur, sans air et à l'abri du froid.



CHICORÉE
sauvage améliorée double blonde

Semer : 1° D'octobre en février sous châssis sur couche. 2° De mars en août successivement en pleine terre, à la volée ou en rayons espacés de 25 à 30 cent. On peut tout l'hiver avoir des feuilles blanches en couvrant les plantes avec du terreau, des feuilles, etc.



CHOU
Express (très hâtif)

Semer en août-septembre ; repiquer fin octobre, à 40 cent. de distance en pépinière et en rayons creux pour hiverner en pleine terre dans un endroit abrité ; couvrir au moment des gelées. Se sème aussi de janvier en mars ; repiquer en pépinière et mettre en place dans un endroit bien abrité quand le plant est assez fort.



CHOU
très hâtif d'Étampes (prompt
de Saint-Malo)

Semer fin août-septembre, repiquer fin octobre à 10 cent. de distance en pépinière et en rayons creux pour hiverner en pleine terre dans un endroit abrité ; couvrir au moment des gelées. Se sème aussi de janvier en mars, repiquer en pépinière et mettre en place dans un endroit bien abrité quand le plant est assez fort.



CHOU
Cœur de Bœuf gros
(Ch. Grand-Père)
(Chou de Cherbourg)

Semer fin août ; repiquer fin octobre à 50 cent. de distance en pépinière et en rayons creux pour hiverner en pleine terre dans un endroit abrité ; couvrir au moment des gelées. Se sème aussi de janvier en mars, repiquer en pépinière et mettre en place dans un endroit bien abrité quand le plant sera assez fort.

SACHET N° 23

**CHOU**

Joannet (ou Nantais) hâtif
(Ch. pommé d'Angers) (Ch. Pisan)
(Ch. Colas hâtif)

Semer en août-septembre ; **repiquer** en octobre pour hiverner en pleine terre ; **couvrir** au moment des gelées et **mettre** en place en février-mars. Le semis préférable est de février en avril, **repiquer** en pépinière et **mettre** en place quand le plant est assez fort.

SACHET N° 373

**CHOU BACALAN HATIF**

(Chou de Saint-Brieuc)
(Chou de Rennes)

Semer : 1° En février-mars sur couche ou en pépinière bien exposée et abritée. 2° De fin mars en juin en pépinière ; **repiquer** dès que les plants ont 3-4 feuilles et **mettre** en place lorsqu'ils sont assez forts, en bonne terre bien fumée, en espaçant de 50 cent. environ ; **conservé** l'hiver. 3° En septembre, **repiquer** et hiverner en pépinière ; **mettre** en place au printemps.

SACHET N° 87

**CHOU DE BOSTON**

A pied court (Ch. de Brunswick)
(Chou gras) (Tabouret)

Semer : 1° En février-mars sur couche et sous châssis ou en pépinière bien exposée et abritée. 2° De fin mars à juin en pépinière ; **repiquer** dès que les plants ont 3-4 feuilles et **mettre** en place lorsqu'ils sont assez forts, en bonne terre bien fumée, en espaçant de 50 à 60 cent. **Conservé** l'hiver. 3° En septembre, pour **mettre** en place au printemps, mais peu usité pour cette variété.

SACHET N° 24



CHOU
Quintal d'Alsace
(Chou à choucroute)
(Chou de Strasbourg)

Semer : 1° En février-mars sur couche et sous châssis ou en pépinière bien exposée et abritée. 2° De fin mars à juin en pépinière ; **repiquer** dès que les plants ont 3 ou 4 feuilles et **mettre** en place lorsqu'ils sont assez forts, en bonne terre bien fumée, en espaçant de 10 à 60 cent. **Conservé** l'hiver. 3° En septembre, **mettre** en place au printemps, mais peu usité pour cette variété.

SACHET N° 25



CHOU
rouge gros (à salade)

Semer sur couche ou sur terreau de février en juin, **mettre** en place de mai en juillet. Cette variété est surtout préférée pour manger en salade.

SACHET N° 26



CHOU
de Milan court hâtif (Ch. Marcellin)
(Chou de Milan nain)
(Chou Ortolan)

Semer : 1° En février-mars sur couche et sous châssis ou en pépinière bien exposée et abritée. 2° De fin mars à juin en pépinière ; **repiquer** dès que les plants ont 3 ou 4 feuilles et **mettre** en place lorsqu'ils sont assez forts, en bonne terre bien fumée en espaçant de 40 cent. environ.

SACHET N° 27



CHOU

**de Milan gros des Vertus (d'huile)
(Chou de Paris) (Chou maigre)**

Semer : 1° En février-mars sur couche et sous châssis, ou en pépinière bien exposée et abritée. 2° De fin mars à juin en pépinière ; **repiquer** dès que les plants ont 3 ou 4 feuilles et **mettre** en place lorsqu'ils sont assez forts, en bonne terre bien fumée, en espaçant de 50 à 60 cent. ; **conserver** l'hiver. 30 En septembre, pour **mettre** en place au printemps, mais peu usité pour cette variété.

SACHET N° 28



CHOU

**de Milan de Pontoise (d'hiver)
(Chou de l'Hermitage)**

Semer : 1° En février-mars sur couche et sous châssis ou en pépinière bien exposée et abritée. 2° De fin mars à juin en pépinière ; **repiquer** dès que les plants ont 3 ou 4 feuilles et **mettre** en place lorsqu'ils sont assez forts, en bonne terre bien fumée, en espaçant de 50 à 60 cent. ; **conserver** l'hiver. 3° En septembre, pour **mettre** en place au printemps, mais peu usité pour cette variété.

SACHET N° 29



CHOU

**de Bruxelles demi-nain de la Halle
(Rosette)**

Semer de mars en mai en pépinière ; **repiquer** et **mettre** en place en terrain frais, profond et substantiel, en espaçant de 50 cent. environ.

SACHET N° 94



CHOU

fouurrager ou chou à vaches

Semer de mars en mai en pépinière ; **mettre** en place en terrain sain et substantiel, espacer de 80 cent. Récolte de septembre au printemps suivant.

SACHET N° 88



CHOU-FLEUR

merveille de toutes saisons

Semer : 1° En septembre-octobre en pépinière ; **repiquer** en pépinière sous châssis ; **mettre** sur couche chaude pour récolter dès avril, ou en pleine terre en mars-avril, en terre fraîche et substantielle, en espaçant de 70 cent. environ. 2° En février-mars sur couche ; **repiquer** sous châssis ou sous cloche ; **mettre** en place en avril-mai. 3° D'avril en juin en pépinière ; **mettre** en place de juin à juillet. Arroser copieusement pendant les chaleurs.

SACHET N° 30



CHOU-FLEUR

Lenormand à pied court

1° Se **sème** sur terreau à l'ombre, de fin mai à juin ; **mettre** en place en terre bien fumée sans que le plant ait été repiqué ; arrosages fréquents pendant la végétation et récolte en octobre-novembre. 2° Se **sème** également en septembre-octobre pour hiverner sous châssis ; on devra alors **mettre** en place en **janvier-février** à raison de 6 pieds par panneau.

**CHOU-FLEUR****d'Alger (Chou-fleur de Strasbourg)**

Semer sur terreau, à l'ombre, de fin mai à juin ; **mettre** en place en terre bien fumée sans que le plant ait été **repiqué** ; arrosages fréquents pendant la végétation et récolte en octobre-novembre. 2" **Se sème** également en septembre-octobre pour hiverner sous châssis ; on devra alors **mettre** en place en janvier-février à raison de 6 pieds par panneau.

**CHOU-FLEUR****Maltais (Chou-fleur nain de Malte)**

Semer : 1" En septembre-octobre en pépinière ; **repiquer** en pépinière sous châssis ; **mettre** sur couche chaude pour récolter dès avril, ou en pleine terre en mars-avril, en terre fraîche et substantielle, en espaçant de 70 cent. environ. 2" En février-mars sur couche ; **repiquer** sous châssis ou sous cloche ; **mettre** en place en avril-mai. 3" D'avril en juin en pépinière ; **mettre** en place de juin à juillet. Arroser copieusement pendant les chaleurs.

**CHOU-FLEUR BROCOLI**
blanc hâtif

Semer de fin avril jusqu'en juin en pépinière **repiquer** de même et **mettre** en place de juin en août, en espaçant de 60 cent. environ, en bonne terre riche en fumure, meuble et fraîche. Arroser copieusement pendant les chaleurs et abriter des grands froids.

**CHOU-NAVET**
blanc gros

Semer de préférence en place et en lignes de mai en juillet. Si l'on doit **repiquer** le plant, **semer** en mai et **mettre** en place en juillet en espaçant les pieds de 35 à 40 cent. en tous sens. Pendant l'été et après une pluie, on devra donner un binage.

**CHOU-NAVET**
Rutabaga jaune à collet vert (jaune de Suède)

Semer d'avril en juillet en place en espaçant de 50 cent. environ. On peut aussi **semer** en pépinière et **mettre** en place jusqu'en juillet. Arracher à l'approche des gelées et conserver à l'abri du froid.

**CHOU-RAVE**
blanc hâtif de Vienne

Semer d'avril en juillet clair en place en pleine terre, en planches, en lignes ou à la volée. On peut aussi **semer** en pépinière et **mettre** en place en espaçant de 40 cent. environ. Préfère un terrain frais. Arracher à l'entrée de l'hiver et conserver à l'abri du froid.



CIBOULE

commune (Ciboule rouge) (Chive) (Civat)

Semer : en place en pleine terre en rayons ou en planches de mars en mai, en terre bien préparée et bien fumée; sarclages et arrosages pendant l'été. Trois mois après le semis, on peut commencer à cueillir.



CONCOMBRE

blanc hâtif (Concombre blanc long)

Semer : 1° Sur couche de fin mars à fin avril, **repiquer** le plant sur de nouvelles couches quand ce plant est assez fort. 2° De fin avril à juin, **semier** en pleine terre et placer les jeunes plants dans des trous remplis de fumier, à une distance de 1 m. en tous sens.



CON COMBRE

vert long anglais épineux

1° Se **sème** sur couche de janvier à fin avril ; **repiquer** le plant sur de nouvelles couches quand il devient assez fort. 2° De fin avril en juin on **sème** en pleine terre et en place dans des trous remplis de fumier à une distance de 1 m. en tous sens.



CORNICHON

vert petit de Paris (vrai)

Semer : 1° En mars et avril sur couche et sous **châssis**; **mettre** en place en avril-mai, en bon terrain chaud et bien fumé ; **abriter** de cloches jusqu'à ce que la température soit tout à fait chaude. 2° D'avril en juillet, en place, en espaçant de 1 m. dans des trous contenant une bonne fourchée de fumier et recharger de terre douce ou de terreau.



COURGE

d'Italie (Coucourselle) (Courgette non coureuse)

Semer : 1° En mars-avril sur couche ; **repiquer** sur couche en potées de 2 ou 3 plants; **mettre** en place en avril-mai en abritant, au besoin, de cloches. 2° En fin avril-mai, en place, à bonne exposition, par capots de 5 à 6 graines espacés de 2 m. et préparés avec du terreau ou du fumier.



COURGE

en mélange (Courge à cuisine)

Semer : 1° En mars-avril sur couche; **repiquer** sur couche en potées de 2 ou 3 plants ; **mettre** en place en avril-mai en abritant, au besoin, de cloches. 2° En fin avril-mai, en place à bonne exposition, par capots de 5 à 6 graines, espacés de 2 m. et préparés avec du terreau ou du fumier.



SACHET N° 42

CRESSON
Alénois commun (Nasitor)
(Cressonnette)

Semer : 1° De janvier à avril et en septembre-octobre à une exposition chaude et abritée, à la volée ou en lignes espacées de 20 cent. environ, et de mai en août en terrain frais et ombragé. 2° Pendant l'hiver, sur couche et sous châssis.



SACHET N° 44

ÉPINARD
monstrueux de Viroflay

Semer sur place à partir de mars et successivement jusqu'à fin octobre. Les semis d'été devront toujours être arrosés copieusement. Variété donnant de très larges feuilles.



SACHET N° 43

ÉPINARD
d'été vert foncé (E. Victoria)
(lent à monter)

Semer : 1° Successivement de février en juin et de fin juillet en novembre, clair en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 à 30 cent. en bon terrain sain et chaud pendant la mauvaise saison, frais et ombragé pendant les chaleurs. 2° De novembre en février sur couche et sous châssis.



SACHET N° 46

LAITUE
reine de Mai (graine blanche)

Semer : 1° En février-mars sous châssis ou en pépinière bien exposée ; **repiquer** et **mettre** en place en avril-mai en terre meuble et substantielle. 2° De mars en août en pépinière ; **repiquer** en place en espaçant de 30 cent. environ.



SACHET N° 45

LAITUE
gotte à graine blanche
(Cabuzette) (Laitue Gau)

Semer : 1° De février à avril sur couche ou en pépinière abritée ; **repiquer** et **mettre** en place en mars-avril à bonne exposition. 2° En septembre-novembre en pépinière abritée ; **repiquer** sur couche et sous châssis.



SACHET N° 96

LAITUE
Batavia de Paris (gr. blanche)
(L. blonde géante)

Semer : 1° En février-mars sous châssis ou en pépinière bien exposée ; **repiquer** et **mettre** en place en avril-mai en terre meuble et substantielle. 2° De mars en juillet en pépinière ; **repiquer** en place en espaçant de 30 cent. environ.

SACHET N° 89

**LAITUE****blonde d'été (L. Royale)**
(graine blanche)

Semer : 1° En février-mars sous châssis ou en pépinière bien exposée ; **repiquer** et **mettre** en place en avril-mai en terre meuble et substantielle. 2° De mars en juillet en pépinière ; **repiquer** en place en espaçant de 30 cent. environ.

SACHET N° 90

**LAITUE****grosse blonde paresseuse. Laitue Triomphe**
(graine blanche)

Semer : 1° En février-mars sous châssis ou en pépinière bien exposée ; **repiquer** et **mettre** en place en avril-mai en terre meuble et substantielle. 2° De mars en juillet en pépinière ; **repiquer** en place en espaçant de 30 cent. environ.

SACHET N° 97

**LAITUE****Lorthois (L. Trocadéro)**
(graine blanche)

Semer : 1° En février-mars sous châssis ou en pépinière bien exposée ; **repiquer** et **mettre** en place en avril-mai en terre meuble et substantielle. 2° De mars en juillet en pépinière ; **repiquer** en place en espaçant de 30 cent. environ.

SACHET N° 47

**LAITUE****Merveille des quatre saisons**
Laitue Besson rouge (graine noire)

Semer sur couche de février à fin mars ou d'avril en mai et en terre légère bien abritée, avoir soin surtout de repiquer le plant très jeune en terre légère et bien fumée. Arrosages fréquents pendant les chaleurs. Cette variété peut être semée à l'automne et cultivée comme les laitues d'hiver.

SACHET N° 48

**LAITUE****d'hiver de Tremont**
(graine blanche)

Semer de fin août à septembre en pépinière ; **repiquer** et **mettre** en place à bonne exposition au pied d'un mur, en espaçant de 25 à 30 cent. **Abriter** des grands froids au moyen de châssis, paillassons, etc.

SACHET N° 49

**LAITUE ROMAINE****blonde maraîchère (Laituard)**
(Grand'mère) (graine blanche)

Semer : 1° En février-mars sous châssis en pépinière bien exposée ; **repiquer** et **mettre** en place en avril-mai en terre meuble et substantielle. 2° De mars en juillet en pépinière, **repiquer** en place en espaçant de 30 cent. environ.



LAITUE ROMAINE
verte d'hiver (maraîchère)
(graine blanche)

Semer en août-septembre. **Repiquer** en pépinière sous châssis, en octobre-novembre, **mettre** en place sur couche chaude en janvier-février.



MACHE
ronde ~~mar~~ ~~ère~~ (douce) (salade de Blé)

Semer de fin juillet jusqu'en octobre, clair, en place, à la volée, en tous terrains sains. Arroser copieusement pendant les chaleurs.



MACHE
verte à cœur plein

Semer de fin juillet jusqu'en octobre, clair, en place, à la volée, en tous terrains sains. Arroser copieusement pendant les chaleurs.

A



MELON
à chair blanche en mélange

Semer : 1° De fin janvier en avril sur couche et sous châssis ; **repiquer** puis **mettre** en place également sur couche. 2° De fin mars en mai sur couche ou en pépinière bien exposée et abritée ; **repiquer** puis **mettre** en place, en espaçant de 1 m. environ dans des trous contenant une bonne fourchée de fumier et recharger de terre douce ou de terreau.



MELON
Cantaloup en mélange
(chair rouge)

Semer : 1° De fin janvier en avril sur couche et sous châssis ; **repiquer** puis **mettre** en place également sur couche. 2° De fin mars en mai sur couche ou en pépinière bien exposée et abritée ; **repiquer** puis **mettre** en place, en espaçant de 1 m. environ dans des trous contenant une bonne fourchée de fumier et recharger de terre douce ou de terreau.



NAVET
blanc plat hâtif à feuille entière
(Quarantain)

Semer : 1° En avril-juin à une exposition ombragée, pour la consommation de l'été. 20 De juillet en septembre, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 cent., en bonne terre substantielle. Conserver l'hiver à l'abri du froid. Le semis fait au début du printemps ne réussit que dans les terrains légers, bien exposés et pouvant être arrosés copieusement.



NAVET
rouge plat hâtif à feuille entière
(Quarantain)

Semer : 1° En avril-juin à une exposition ombragée, pour la consommation de l'été. 2° De juillet en septembre, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 cent., en bonne terre substantielle. Conserver l'hiver à l'abri du froid. Le semis fait au début du printemps ne réussit que dans les terrains légers, bien exposés et pouvant être arrosés copieusement.



NAVET
jaune boule d'or

Semer en place, en bonne terre, de mai en septembre. Arroser fortement pendant les chaleurs et récolter lorsque les racines sont arrivées à entière grosseur. De longue conservation pendant l'hiver, chair sèche d'excellente qualité.



NAVET
des Vertus Marteau

Semer : 1° En mai-juin, à une exposition ombragée, pour la consommation de l'été. 2° De juillet en septembre, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 cent., en bonne terre substantielle. Conserver l'hiver à l'abri du froid. Le semis fait au début du printemps ne réussit que dans les terrains légers, bien exposés et pouvant être arrosés copieusement.



NAVET
blanc dur d'hiver

Semer de juin en septembre à la volée ou en lignes espacées de 25 cent. en terre fraîche et saine. Consommer à l'automne ou conserver à l'abri du froid pour la provision d'hiver.



NAVET
noir long (Navet noir d'Alsace)

Semer : 1° En mai-juin, à une exposition ombragée, pour la consommation de l'été. 2° De juillet en septembre, clair, en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 cent., en bonne terre substantielle. Conserver l'hiver à l'abri du froid. Le semis fait au début du printemps ne réussit que dans les terrains légers, bien exposés et pouvant être arrosés copieusement.



NAVET-RAVE
d'Auvergne hâtive (collet rouge)
(Rabitrouille)

Semer de juin au commencement de septembre à la volée et éclaircir à plusieurs reprises, arroser fréquemment pendant les sécheresses. Se cultive aussi au printemps. Récolte tout l'automne jusqu'aux gelées. Se conserve l'hiver.



OIGNON
blanc hâtif de Paris

Semer : 1° **A** la fin de l'été en pépinière; **mettre** en place à bonne exposition, en automne, en abritant des grands froids, ou à la fin de l'hiver. 2° Fin février ou avril en rayons distants de 15 cent. environ, en bonne terre saine. Les petits oignons à confire s'obtiennent en semant épais dès le printemps pour récolter l'été.



OIGNON
jaune paille des Vertus

Semer : 1° **A** la fin de l'été en pépinière; **mettre** en place à bonne exposition, en automne, en abritant des grands froids, ou à la fin de l'hiver. 2° Fin février ou avril, en rayons distants de 15 cent. environ, en bonne terre saine. Conserver l'hiver.



OIGNON
rouge pâle (de Niort) (de Cholet)
(O. rouge pâle d'Alès)

Semer : 1° Fin février en avril, en planches ou en lignes, en bonne terre saine; en **août-septembre** épais, arracher les bulbilles pour conserver l'hiver et replanter au printemps. 2° **A** la fin de l'été en pépinière; **mettre** en place dès l'automne, à bonne exposition, en abritant des grands froids, ou à la fin de l'hiver.



OIGNON
rouge foncé (Oignon rouge vif de mars)

Semer en place de mars en mai, dans une terre bien ameublie et fumée depuis l'automne, autant que possible, pourvu que le fumier soit bien consommé. On peut également **sem** sur terreau de mars en avril et **repiquer** le plant en mai-juin à une distance de 6 à 8 cent. **en tous sens**.



OSEILLE
large de Belleville

Semer de mars en août, clair, **en place**, en planches ou en lignes espacées de 20 cent. en bon terrain frais et bien travaillé. On peut aussi **sem** en pépinière et **repiquer** en place,



PANAIS
rond blanc hâtif

Semer en place de février en juin, éclaircir les plants de 12 à 15 cent. en tous sens. La terre devra être bien ameublie et surtout bien fumée.



PERSIL

commun ou simple (Persil vert)

Semer depuis février jusqu'à septembre en place, en bordures, en planches ou en rayons. Pour récolter l'hiver, semer en août-septembre, à bonne exposition au pied d'un mur et abriter des grands froids.



PERSIL

frisé (Persil double)

Semer en place en lignes à partir de février jusqu'en août. Cette plante se plaît presque en tous terrains. En été, pendant les chaleurs, donner quelques arrosages pour éviter un arrêt de végétation.



PIMENT

rouge long ordinaire (Piment vert) (Poivron)

Semer sur couche de février en avril; repiquer en pépinière et toujours sur couche; mettre en place en mai-juin à bonne exposition.



PIMENT

carré doux d'Amérique (Piment vert) (Poivron)

Semer en fin février-mars sur couche sous châssis. Repiquer les plants sur couche pour les renforcer, puis en place fin mai, en terrain frais et fortement fumé. Arrosages copieux au pied de la plante.



PISSENLIT

à cœur plein amélioré

Semer tout le printemps en pépinière et repiquer en place en terrain substantiel et frais en espaçant de 25 cent. environ. On sème aussi, clair, en place, en planches ou en rayons. Pour obtenir des feuilles blanches, l'hiver, recouvrir les plantes de fumier, terreau, paillassons, etc.



POIREAU

gros court du Midi (Poireau chaud)

Semer : 1° De février en mai en pépinière; repiquer en place en mai-juin, en bon terrain bien fumé, en espaçant de 20 cent. environ. 2° En août-septembre en pépinière ou en place à bonne exposition. On peut aussi semer en décembre sur couche pour mettre en place à la fin de l'hiver.



POIREAU
Monstrueux de Carentan
(Poireau froid)

Semer : 1° De février en mai en pépinière, repiquer en place en mai-juin, en bon terrain bien fumé en espaçant de 20 cent. environ. 2° En août-septembre en pépinière ou en place à bonne exposition. On peut aussi semer en décembre sur couche pour mettre en place à la fin de l'hiver.



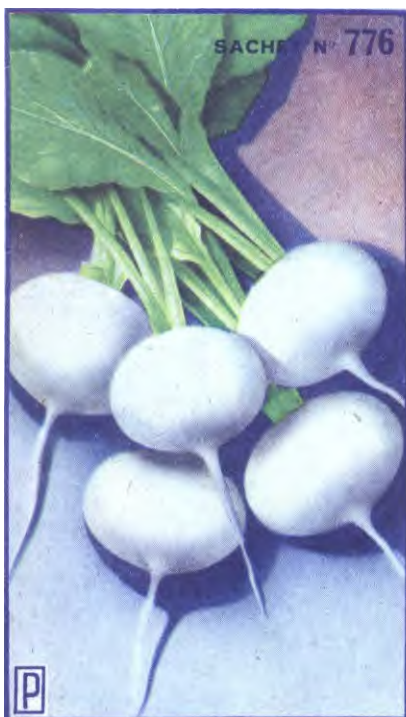
POIRÉE
blonde à carde blanche de Lyon
(Bette)

Semer : tout le printemps clair, en place en bon terrain bien fumé; éclaircir, s'il y a lieu, pour que les plants soient distants au moins de 30 cent. Arroser copieusement pendant les fortes chaleurs.



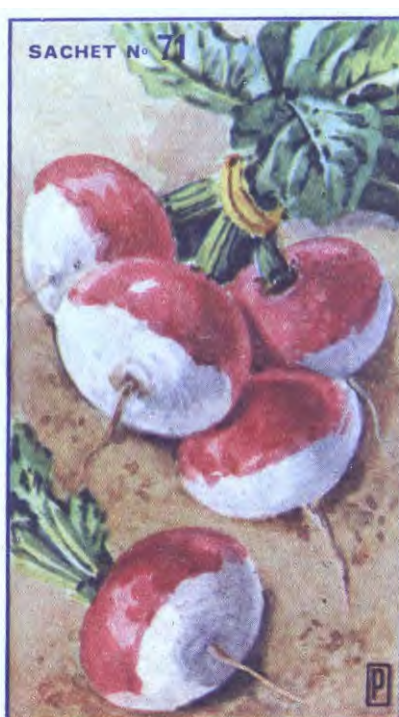
POTIRON
rouge vif d'Etampes

Semer : sur couche d'avril en mai et repiquer le plant en place quelques semaines après le semis, à une distance de 2 m. On peut également ouvrir de larges trous distancés de 3 m. en tous sens, y mettre un peu de fumier, le recouvrir de 15 cent. de terre et y semer les graines..



RADIS
à forcer, rond blanc, petit hâtif.

Semer : tout le printemps et l'été, clair, en place, en bonne terre tenue fraîche pendant les chaleurs. — On peut aussi semer fin septembre à bonne exposition en abritant du froid.



RADIS
rond rose à bout blanc
(R. National)

Semer : 1° Fin février-mars sur couche libre ou à bonne exposition en abritant au besoin du froid. 2° Tout le printemps et l'été, clair, en place, en bonne terre fraîche. 3° Fin septembre, à bonne exposition en abritant du froid. On peut aussi semer de décembre en février sur couche près du verre, mais les variétés dites à forcer sont préférables pour ce semis.



RADIS
Pernot rouge à bout blanc

Semer : 1° Fin février-mars sur couche libre ou à bonne exposition en abritant au besoin du froid. 2° Tout le printemps et l'été, clair, en place, en bonne terre fraîche. 3° Fin septembre à bonne exposition, en abritant du froid. On peut aussi semer de décembre en février sur couche près du verre, mais les variétés dites à forcer sont préférables pour ce semis.



RADIS

**demi-long rose à bout blanc
(race de Paris)**

Semer : 1° Fin février-mars sur couche libre ou à bonne exposition en abritant au besoin du froid. 2° Tout le printemps et l'été, clair, en place en bonne terre fraîche. 3° Fin septembre, à bonne exposition, en abritant du froid. On peut aussi semer de décembre en février sur couche, près du verre, mais les variétés dites à forcer sont préférables pour ce semis.



RADIS

d'été jaune d'or ovale (Radis roux)

Semer en place et successivement d'avril en septembre en pleine terre bien préparée et fumée. Arrosages fréquents et abondants pendant les chaleurs. Production abondante et rapide.



RADIS-RAVE

écarlate à bout blanc. R. d'Amiens

Semer : 1° Fin février-mars sur couche libre ou à bonne exposition en abritant au besoin du froid. 2° Tout le printemps et l'été, clair, en place en bonne terre fraîche. 3° Fin septembre, à bonne exposition, en abritant du froid.



RADIS

noir gros long d'hiver

Semer de fin mai à septembre en place, à la volée ou en lignes espacées de 40 à 50 cent. en bon terrain frais. Consommer à l'automne ou conserver à l'abri du froid.



ROQUETTE

cultivée

Semer en pleine terre de mars en septembre, arrosages fréquents pour conserver les feuilles tendres et une saveur plus douce.



SALSIFIS

blanc

Semer de fin février à fin avril en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 cent. environ, en bonne terre, bien défoncée et convenablement fumée. Arroser pour faciliter la germination assez capricieuse, de même pendant les fortes chaleurs.



SACHET N° 77

SARRIETTE
commune. S. annuelle

Semer de mars en mai en pleine terre et en rayons distancés de 20 cent. Arrosages fréquents pendant les chaleurs.



SACHET N° 78

SCORSONÈRE
(Salsifis noir)

Semer de fin février à fin avril, en place, à la volée ou en lignes espacées de 25 cent. environ, en bonne terre bien défoncée et convenablement fumée. Arroser pour faciliter la germination assez capricieuse, de même pendant les fortes chaleurs.



SACHET N° 79

TÉTRAGONE
cornue.

Épinard de la Nouvelle-Zélande

Semer : 1° En février-mars sur couche, **mettre** en place en juin en tous terrains. 2° En mai-juin, en pleine terre, en planches ou en rayons distants de 25 à 30 cent.



SACHET N° 206

THYM
ordinaire

Semer en pleine terre à bonne exposition et **mettre** en place de juin en août à 15 cent. de distance. Convient bien pour faire de solides bordures aux jardins potagers.



SACHET N° 80

TOMATE
reine des hâtives

Semer sur couche de février en avril ; **repiquer** également sur couche un mois après le semis et **mettre** en place à exposition chaude à partir de la dernière quinzaine de mai, en espaçant les pieds de 70 à 80 cent.



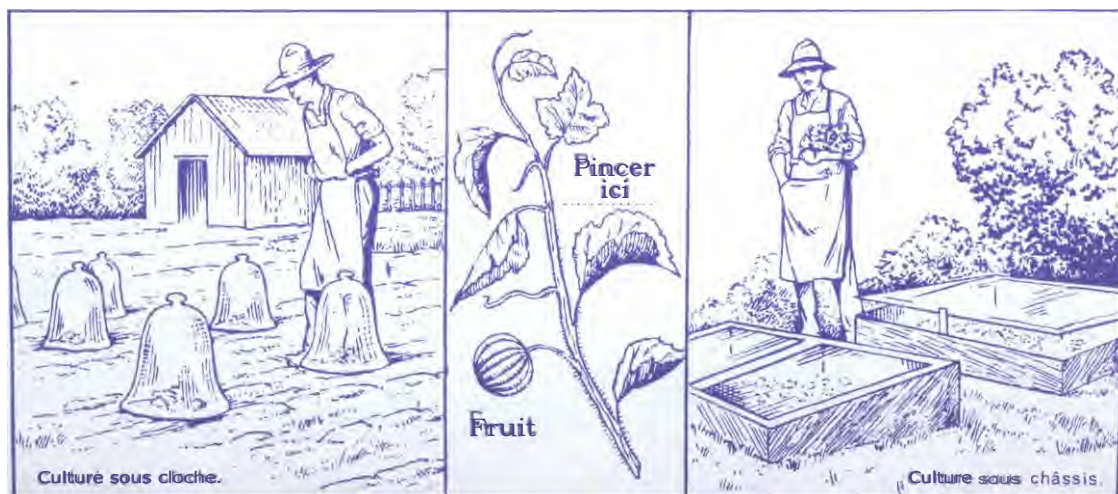
SACHET N° 202

TOMATE
merveille des marchés

Semer : 1° En janvier-février sur couche ; **repiquer**, puis **mettre** en place également sur couche ou en pépinière bien exposée en abritant de cloches. 2° De février en avril, sur couche, en pots ou en pépinière ; **repiquer**, puis **mettre** en place, à bonne exposition en terrain riche en fumure, en espaçant de 70 à 80 cent. environ. En **repiquant** jusqu'à trois fois, on donne de la vigueur aux plantes et on augmente la précocité.



Se reporter aux " Conseils pratiques "
 Sous le titre : " Pour avoir de beaux Melons " se trouvent toutes les indications utiles à cette culture (Page 22)



**GÉANTE
ROUGE
DEMI-SUCRIÈRE**

**Sachet
N° 704**

**JAUNE
CYLINDRIQUE
B. D'ECKENDORF**
jaune
**Sachet
N° 701**

**JAUNE
GÉANTE
DE VAURIAC**

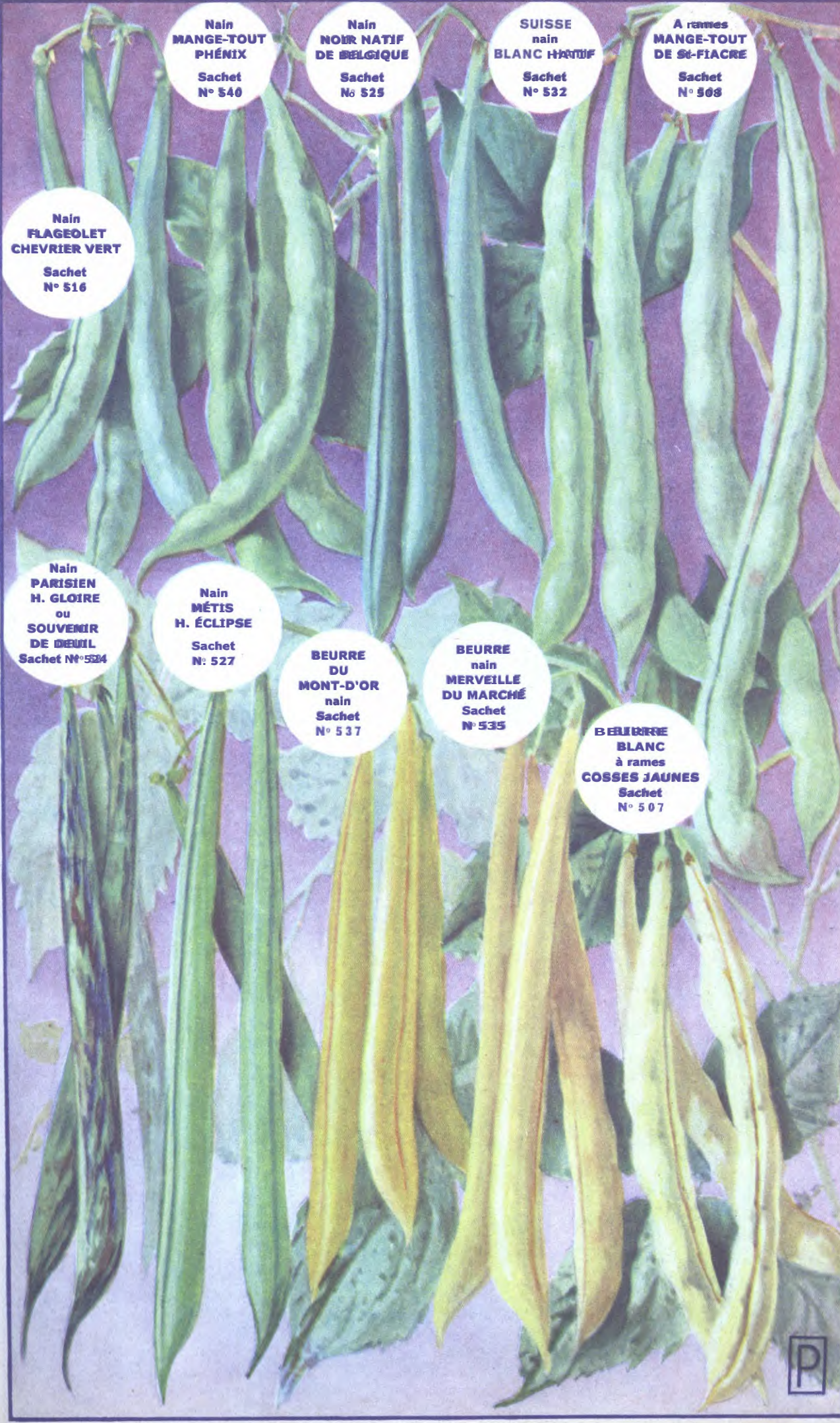
**Sachet
N° 702**

**ROUGE
MAMMOUTH
ROUGE LONGUE**

**Sachet
N° 700**

**GÉANTE
BLANCHE
DEMI-SUCRIÈRE**

**Collet vert
Sachet
N° 703**



**Nain
MANGE-TOUT
PHÉNIX**
Sachet
N° 540

**Nain
NOIR NATIF
DE BELGIQUE**
Sachet
N° 525

**SUISSE
nain
BLANC HÂTIF**
Sachet
N° 532

**A rames
MANGE-TOUT
DE St-FIACRE**
Sachet
N° 508

**Nain
FLAGEOLET
CHEVRIER VERT**
Sachet
N° 516

**Nain
PARISIEN
H. GLOIRE
ou
SOUVENIR
DE DIEUIL**
Sachet N° 524

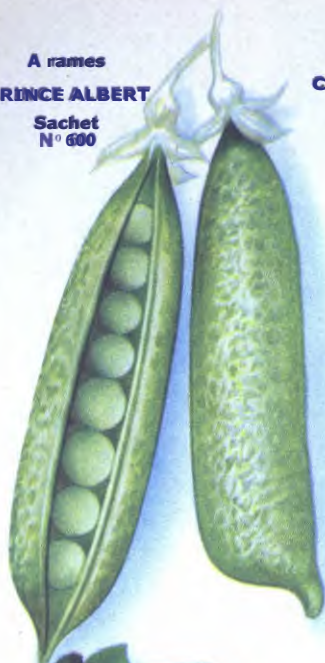
**Nain
MÉTIS
H. ÉCLIPSE**
Sachet
N° 527

**BEURRE
DU
MONT-D'OR
nain**
Sachet
N° 537

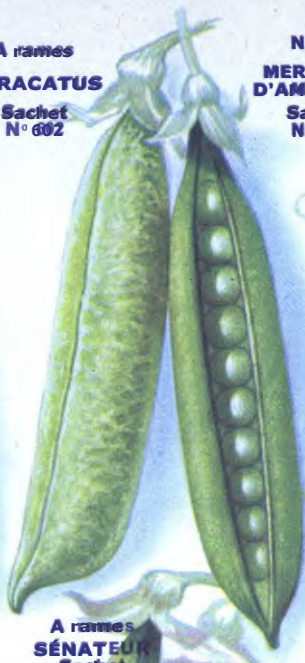
**BEURRE
nain
MERVEILLE
DU MARCHÉ**
Sachet
N° 535

**BEURRE
BLANC
à rames
COSSES JAUNES**
Sachet
N° 507

A rames
PRINCE ALBERT
Sachet
N° 600



A rames
CARACATUS
Sachet
N° 602



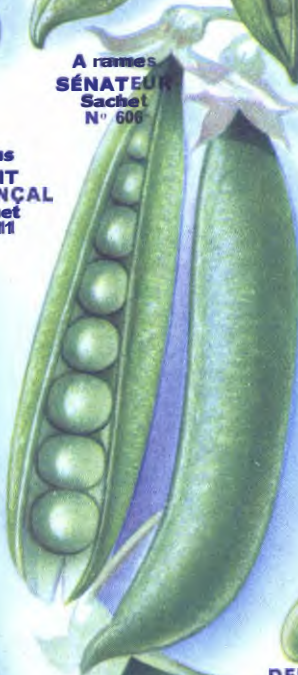
Nains
**MERVELLE
D'AMÉRIQUE**
Sachet
N° 617



A rames
**EXRESS
P. ALASKA**
Sachet
N° 601



A rames
SÉNATEUR
Sachet
N° 606



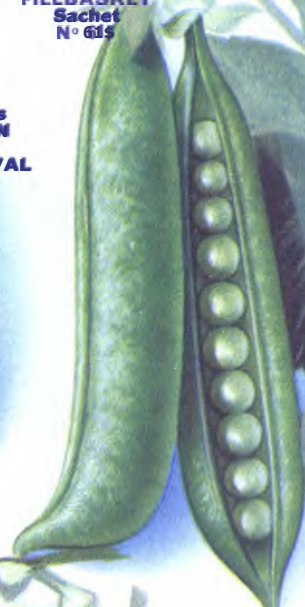
Nains
**PETIT
PROVENÇAL**
Sachet
N° 611



Nains
**PLEIN LE PANNIER
FILLBASKET**
Sachet
N° 619



A rames
**LINCOLN
ou
SANS RIVAL**
Sachet
N° 607



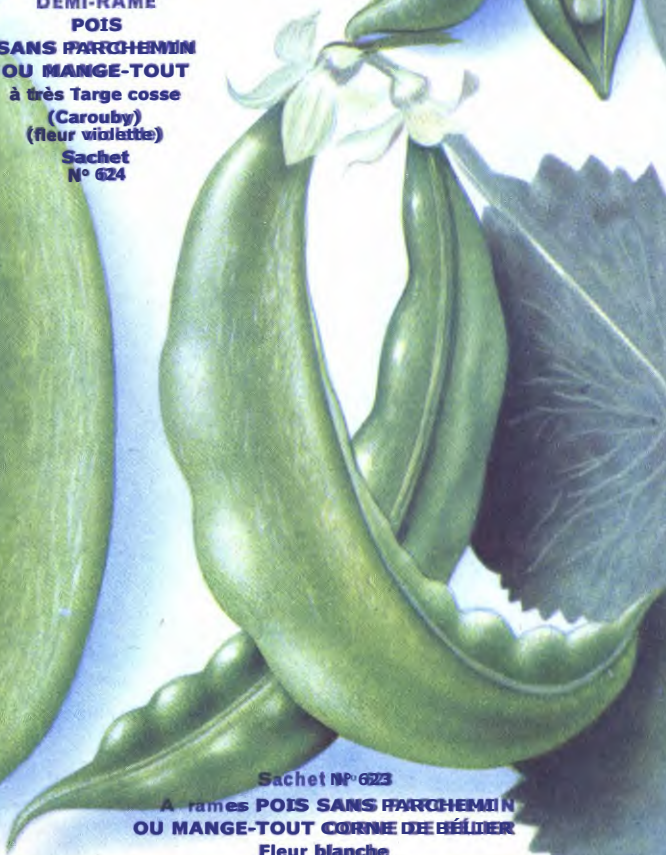
**DEMI-RAME
POIS
SANS PARCHEMIN
OU MANGE-TOUT**
à très Targe cosse
(Carouby)
(fleur violette)
Sachet
N° 624

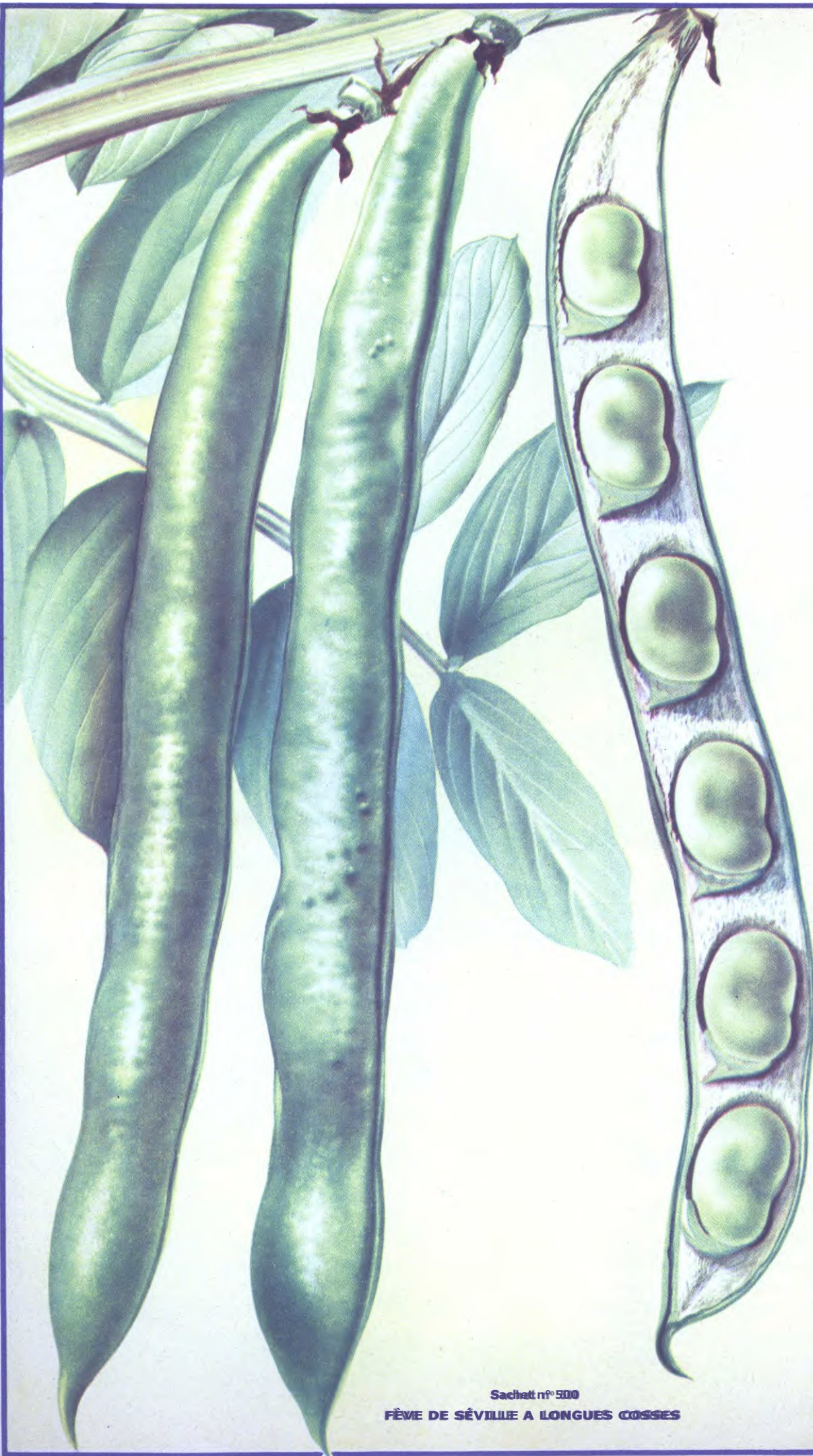


A rames
TÉLÉPHONE
Sachet
N° 608



Sachet N° 623
A rames **POIS SANS PARCHEMIN
OU MANGE-TOUT CORNE DE BÉLIER**
Fleur blanche





Sachet n° 500
FÈVE DE SÉVILLE A LONGUES COSSES

à planter en automne - plantes annuelles
 plantes grimpantes - plantes ligneuses
 plantes en Automne - plantes annuelles
 grimpantes à semer au printemps
 plantes grimpantes frolegent mur - contre filines violentes
 antiseptique chaleur constante préservent humidité
 (excellent plante sur la mur - pas besoin de tuteur) (Vantage)
un ouvrage de dames...
 le bignone les seules des pines grillages etc
 garden verdure clous dans le mur - au tendre fils
 fer - haubant - 50 cm le support espaces

entente 30 cm
 au heilly bars
 long facade
 au fenetre
 up suffit fuser
 fil fer et laisser
 freindre leste
 d'un frands
 ce système facile
 la taille qui
 frent avair lieu



Changement de pays chaud
 Passiflor situation abritée et sud (lattes) feuillage persistant
 Serbellant en été fleurs jaunes farine très curieuse
 Choisir les fleurs que vous allez cultiver, Mesdames,
 peut-on dire que c'est un ouvrage? Non certainement, mais un plaisir.
 Polygonum - rugueuse ext. me ornage feuillage
 Cagoule ne supportant pas fleurs de couleur
 multitude de leurs variétés, par la grande richesse de leurs coloris consti-
 tuent autant de bijoux et apportent tant de grâce dans nos jardins; qui,
 ceux que vous-mêmes, Mesdames, pourrait les choisir
 Clematis grandes fleurs feuillage cadu (lattes)
 blanc rose bleu sauge caprin violet etc filantes
 vous pourrez obtenir dispensera une diversité de décorations magnifiques
 capricieuses, pleurant d'élégance des terrasses
 dans votre intérieur. Vous joindrez ainsi l'utile à l'agréable pour une dépense
 vraiment très minime.
 La majeure partie de nos variétés de fleurs peuvent se
 cultiver dans des jardinières qui garniront vos balcons, terrasses ou fenêtres
 et même dans de simples poteries.
 même caracéristiques - Harais au Mai sur
 s'aventurer en été - Vient en tant l'ennui